

**Материально-техническое
обеспечение процесса по профессиям/ специальностям СПО**

ПОО краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж»

При реализации ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер .
(код, наименование ФГОС профессии, специальности СПО)

По профессии/специальности СПО, компетенции 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер, поварское дело, кондитерское дело .
(код, наименование профессии, специальности СПО, компетенции Ворлдскиллс Россия)

Мастерская, учебный цех, полигон, лаборатория, кабинет	Материально-техническое оснащение согласно стандартам Ворлдскиллс						
	Требуется – площадка на 5 рабочих мест			Имеется – площадка на 5 рабочих мест		Необходимо приобрести	
	№ п/п	Наименование	Кол- во на 15 раб. мест, шт.	Наименование	Кол- во на 15 раб. мест, шт.	Наименование	Кол- во на 15 раб. мест, шт.
	Основное оборудование						
Мастерская «Поварское дело»	1	Стол производственный - Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	15	Стол производственный - 1200х700х850;нерж.сталь. суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6м	15		
	2	Стол-подставка под пароконвектомат - Зависит от модели пароконвектомата.	5	Стол-подставка под пароконвектомат - Размеры 732х546х305мм, для моделей ONE/PLUS GN1/1	2		
	3	Пароконвектомат - Допустимая минимальная мощность от 6,3	5	Пароконвектомат -UNOX XEVC-0511 - E1R 750х773х675mm;7,0кВт;380В;5 GN 1/1, панель MASTER.Touch ONE	5		

		кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.				
4	5	Весы настольные электронные профессиональные- Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	5	Весы настольные электронные профессиональные- CAS SW 5, предел взвешивания до 5 кг	9	
5	5	Плита индукционная - Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно).	5	Плита индукционная INDOKOR IN 7000 D (2-х конфорочная) Плита индукционная INDOKOR IN 3500 D Установка настольная Количество конфорок 1 Конфорка индукционная Напряжение 220 В	9 2	
6	5	Планетарный миксер- Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.	5	Планетарный миксер- Китай 350x230x400mm;0,3кВт;220В; объем дежи 5 л, вариатор скорости 0~1020 об/мин, корпус алюминий ;откидная рабочая голова с фиксатором; съемная дежа (нержавеющая сталь). Производственного типа	5	
7	5	Шкаф холодильный- Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	5	Холодильный шкаф COOLBQ BC-85 Минимальный объем 150л., 3полки. Дверь стекло.	9	
8	5	Стеллаж 4-х уровневый - 800x500x1800, меньше размеры недопустимы.	5	Стеллаж сборно-разборный, 4 полки, 1500*600*1800	3	
9	5	Мойка односекционная со столешницей- 1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	5	Ванна моечная ВМЛ-1, 1000*600*860, отверстие д/смесит.	9	
10	5	Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+ насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)- Мощность от 1000Вт и выше.	5	МИКСЕРВОТСОУРЕМИНИМР190 COMBI Франция 550x78x78mm;0,25кВт;220В;Диам.78, длина 550мм, венчик в комплекте Производственного типа	5	

	11	Смеситель холодной и горячей воды- Характеристики позиции на усмотрение организаторов	5	Смеситель холодной и горячей воды (металлические)	9		
	12	Шкаф шоковой заморозки- Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	1	Шкаф шоковой заморозки- Италия, 750x740x870 мм;1,424кВт;220В;5гастроёмкостей1/1 или 600*400, 23/12кг за цикл Производственного типа	1		
	13	Часы настенные (электронные)- Характеристики позиции на усмотрение организаторов	2	Часы настенные (электронные)- круглые	2		
	14	Термометр инфракрасный - Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	Термометр инфракрасный - Характеристики Шаг измерений 0.1 °С Измеряемая температура тела 32 - 42.5 °С Измеряемая температура поверхности 0 - 60 °С Температура воздуха для нормального измерения 10 - 40 °С Влажность воздуха для нормального измерения До 85 % Скорость измерения 0.5 сек. Представление данных °С	1		
	15	Столы для презентации блюд	1	Столы для презентации блюд ученические	1		
	16	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	1	Микроволновая печь Мощность 0,7кВт	2		
	17	Фритюрница - Объемом от 4 литров.	1	Фритюрница -Объемом 4 литра.	1		
	18	Слайсер - Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	Слайсер -Модель HBS-220А. Диаметр режущего лезвия 220 мм.	1		
	19	Стол производственный - 1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	2	Стол производственный - 1000x600x850. С внутренней металлической полкой, глухой.	4		
	20	Мясорубка - Производительностью не менее 20 кг в час.	1	Мясорубка электрическая МИМ 80, 80 кг/час, полный унгер, реверс	1		

	21	Блендер стационарный - Объем чаши не менее 2л.	1	Блендер стационарный - Объем чаши 5л.	1		
	22	Соковыжималка - Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1	Соковыжималка - Мощностью 200 Вт, шнекового типа.	1		
	23	Настольная вакуумно-упаковочная машина - Настольная, камерная.	1	Настольная вакуумно-упаковочная машина - Настольная, камерная.	1		
	24	Ковёр диэлектрический- Характеристики позиции на усмотрение организаторов	2	Ковёр диэлектрический- диэлектрический	6		
Вспомогательное оборудование							
Мастерская «Поварское дело»	1	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/1 530x325x20 мм.	15	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/1 530x325x20 мм.	15		
	2	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/1 530x325x65 мм.	5	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/1 530x325x65 мм.	5		
	3	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 2/3 354x325x40 мм.	5	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 2/3 354x325x40 мм.	5		
	4	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/2 265x325x20 мм.	5	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/2 265x325x20 мм.	5		
	5	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/2 265x325x65 мм	5	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/2 265x325x65 мм	5		
	6	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/3 176x325x40мм.	10	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/3 176x325x40мм.	10		
	7	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/3 176x325x20мм.	10	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/3 176x325x20мм.	10		
	8	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/1 530x325x65 мм.	5	Гастроемкость из нержавеющей стали - GN 1/1 530x325x65 мм.	5		
	9	Тарелка глубокая белая - С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	15	Тарелка глубокая белая -С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора	15		
	10	Тарелка глубокая белая - С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	15	Тарелка глубокая белая - С С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	15		

11	Тарелка круглая белая плоская - Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	40	Тарелка круглая белая плоская - Диаметр 31-32 см, без декора с ровными полями	45		
12	Соусник - 50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.	15	Соусник -стеклянный 50 мл	15		
13	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) - Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	10	Пластиковая урна для мусора Объемом не менее 30 литров	10		
14	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для induction плит, без пластиковых и силиконовых вставок- Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	5	Набор кастрюль с крышками Объемом 2,5 л	5		
15	Сотейник для induction плит - Объемом 0,6л	10	Сотейник для induction плит - 24 PASBERRY induction RSB - 24 - DI	10		
16	Сотейник для induction плит - Объемом 0,8л	10	Сотейник для induction плит - Объемом 0,8л	10		
17	Сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием) - Диаметр 24см	10	Сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 24см	10		
18	Сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием) - Диаметр 28см	5	Сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием) Диаметр 28см	5		
19	Гриль сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием) - Диаметр 24см	5	Гриль сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием) - Диаметр 24см	5		
20	Набор разделочных досок, пластиковые - Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная,	5	Набор разделочных досок, пластиковые - Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	5		

	белая, коричневая. Не меньше этих размеров				
21	Мерный стакан- Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	5	Мерный стакан- Объемом 0,5 л. Пластиковый.	5	
22	Венчик - Не менее 240 мм	10	Венчик - 260 мм	10	
23	Сито (для муки) - Диаметром 24 см	5	Сито (для муки) - Диаметром 22 см	5	
24	Шенуа (возможен вариант с сеткой)- Диаметром 24см	5	Шенуа Диаметром 24см	5	
25	Подставка для разделочных досок металлическая- Характеристики позиции на усмотрение организаторов	5	Подставка для разделочных досок металлическая- 10 секционные	5	
26	Лопатки силиконовые - Характеристики позиции на усмотрение организаторов	15	Лопатки силиконовые - Диаметр 22,5 см, 26 см,	15	
27	Скалка- Характеристики позиции на усмотрение организаторов	5	Скалка- деревянные, d 60	5	
28	Шумовка - Характеристики позиции на усмотрение организаторов	5	Шумовка -силиконовая	5	
29	Половник - Объемом 250мл	5	Половник - Объемом 250мл	5	
30	Ковёр диэлектрический- Характеристики позиции на усмотрение организаторов	10	Ковёр диэлектрический- резиновый	10	
Тренажеры, стенды					

Председатель:

Члены комиссии:



Директор Менякова Л.В.

Заместитель директора Воронежская И.Н.,
 Начальник учебного отдела Акулова В.В.,
 Заведующий практикой Щепанова Л.И.,
 Председатель ПЦК Желтякова Е.Ю.,
 Преподаватель Коркунова Т.В.,
 Преподаватель Евдокимова 