

**СПРАВКА**  
**о материально-техническом обеспечении**  
**образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе**  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

| № п/п        | Наименование предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, иных объектов, которые предполагается использовать при осуществлении образовательной деятельности (с указанием технических средств и основного оборудования)  | Адрес (местоположение) учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, иных объектов, которые предполагается использовать при осуществлении образовательной деятельности |
|--------------|---|--|--|
| 1            | 2   | 3  | 4  |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>  |  |  |
| ОП.01        | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                           | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b><br>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;<br>- Стол учительский;<br>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);<br>- Персональный компьютер ;<br>- Принтер лазерный | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26  |
| ОП.02        | Физиология питания  | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b><br>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;<br>- Стол учительский;<br>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);<br>- Персональный компьютер ;<br>- Принтер лазерный | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26  |
| ОП.03        | Организация хранения и контроль запасов и сырья                                     | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b><br>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;<br>- Стол учительский;<br>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);<br>- Персональный компьютер ;<br>- Принтер лазерный | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26  |
| ОП.04        | Информационные технологии в профессиональной деятельности                           | <b>Кабинет № 402 «Информационные технологии»</b><br>— Кондиционер - 2шт;<br>— Мультимедийный проектор;<br>— Персональный компьютер - 16шт;<br>— Принтер лазерный HP1010;<br>— Принтер струйный 1шт;<br>— Принтер-сканер-копир Canon 2шт;<br>— Программное обеспечение;<br>— Сканер;<br>— Стол компьютерный для преподавателя - 2шт;            | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12   |

|       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
|       |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол преподавательский однотумбовый - 2шт;</li> <li>- Столы ученические - 15шт;</li> <li>- Столы ученические компьютерные - 14шт;</li> <li>- Стулья - 30шт;</li> <li>- Стулья компьютерные - 10шт;</li> <li>- Стулья мягкие - 10шт;</li> <li>- Экран (для проектора)</li> </ul>  |   |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | <p><b>Кабинет № 405 Мастерская «Обработки цифровой информации»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кондиционер - 1шт;</li> <li>- Мультимедийный проектор;</li> <li>- Персональный компьютер для преподавателя - 1шт;</li> <li>- Персональный компьютер для студента – 15 шт</li> <li>- МФ Canon MF-4018;</li> <li>- МФ Canon i-sistem mf-3010</li> <li>- Принтер лазерный Canon LBP 7100C;</li> <li>- Программное обеспечение: операционная система Windows, Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point), Интернет браузер, антивирусная система;</li> <li>- Стол компьютерный для преподавателя - 1шт;</li> <li>- Стол преподавательский однотумбовый - 1шт;</li> <li>- Столы ученические - 12шт;</li> <li>- Столы ученические компьютерные - 15шт;*</li> <li>- Стулья ученические - 24шт;</li> <li>- Стулья компьютерные - 15шт;</li> <li>- Стулья мягкие - 6шт;</li> <li>- Экран (для проектора)</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12    |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация                               | <p><b>- Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>- Стандарты отдельных продовольственных товаров</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинава. 26 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности             | <p><b>Кабинет № 406 «Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин »</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Политическая карта мира</li> <li>- Организационные стенды;</li> <li>- Демонстрационные стенды</li> <li>- сборники Кодексов</li> <li>- практикумы</li> <li>- сборники задач</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12    |

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
|       |  | - атласы  |   |
| ОП.07 | Основы экономики. Менеджмента и маркетинга | <b>Кабинет № 406 «Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин »</b><br>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;<br>- Стол учительский;<br>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);<br>- Политическая карта мира<br>- Организационные стенды;<br>- Демонстрационные стенды<br>- сборники Кодексов<br>- практикумы<br>- сборники задач<br>- атласы   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12    |
| ОП.08 | Охрана труда                               | <b>Кабинет №25 «ОБЖ»:</b><br>– Доска- планшет - 1 шт.<br>– Телевизор - 1 шт.<br>– Экран - 1 шт.<br>– Видеомагнитофон - 1 шт.<br>– Видеокассеты - 30 шт.<br>– Компьютер- 1 шт.<br>– Проектор - 1 шт.<br>– Макет автомата - 1 шт.<br>– Макеты гранат - 1 комп.<br>– Макеты мин - 1 комп.<br>– Прибор радиационной разведки - 2 шт.<br>– Прибор контроля радиоактивного облучения - 1 шт.<br>– Прибор химической разведки - 2 шт.<br>– Макет противогАЗа - 1 шт.<br>– Учебные противогАЗы - 30 шт.<br>– Набор плакатов по ГО - 1 комп.<br>– ОЗК - 2 шт.<br>– Костюм Л-1 - 2 шт.<br>– Стол ученический - 15 шт.<br>– Стул ученический - 30 шт.<br>– Стол библиотечный - 1 шт.<br>Стол учительский - 1 шт. | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности             | <b>Кабинет №25 «ОБЖ»:</b><br>– Доска- планшет - 1 шт.<br>– Телевизор - 1 шт.<br>– Экран - 1 шт.<br>– Видеомагнитофон - 1 шт.<br>– Видеокассеты - 30 шт.<br>– Компьютер- 1 шт.<br>– Проектор - 1 шт.<br>– Макет автомата - 1 шт.   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

|       |                                    |  |   |
|-------|------------------------------------|--|---|
|       |                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Макеты гранат - 1 комп.</li> <li>– Макеты мин - 1 комп.</li> <li>– Прибор радиационной разведки - 2 шт.</li> <li>– Прибор контроля радиоактивного облучения - 1 шт.</li> <li>– Прибор химической разведки - 2 шт.</li> <li>– Макет противогаса - 1 шт.</li> <li>– Учебные противогазы - 30 шт.</li> <li>– Набор плакатов по ГО - 1 комп.</li> <li>– ОЗК - 2 шт.</li> <li>– Костюм Л-1 - 2 шт.</li> <li>– Стол ученический - 15 шт.</li> <li>– Стул ученический - 30 шт.</li> <li>– Стол библиотечный - 1 шт.</li> <li>– Стол учительский - 1 шт.</li> </ul> |   |
| ОП.10 | Основы профессиональной психологии | <p><b>Кабинет № 406 «Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Политическая карта мира</li> <li>- Организационные стенды;</li> <li>- Демонстрационные стенды</li> <li>- сборники Кодексов</li> <li>- практикумы</li> <li>- сборники задач</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12    |
| ОП.11 | Тенденции общественного питания    | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Бланки документов</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет                 | <p><b>Кабинет № 402 «Информационные технологии»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Кондиционер - 2шт;</li> <li>– Мультимедийный проектор;</li> <li>– Персональный компьютер - 16шт;</li> <li>– Принтер лазерный HP1010;</li> <li>– Принтер струйный 1шт;</li> <li>– Принтер-сканер-копир Canon 2шт;</li> <li>– Программное обеспечение;</li> <li>– Сканер;</li> <li>– Стол компьютерный для преподавателя - 2шт;</li> <li>– Стол преподавательский однотумбовый - 2шт;</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12    |

|              |   |  |   |
|--------------|---|--|---|
|              |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Столы ученические - 15шт;</li> <li>- Столы ученические компьютерные - 14шт;</li> <li>- Стулья - 30шт;</li> <li>- Стулья компьютерные - 10шт;</li> <li>- Стулья мягкие - 10шт;</li> <li>- Экран (для проектора)</li> </ul>   |   |
| ОП.13        | Техническое оснащение и организация рабочего места  | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология производства общественного питания»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>- Технические характеристики оборудования предприятий питания;</li> <li>- Набор плакатов «Назначение, устройство, принцип действия оборудования ПОП» на различные виды оборудования</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| ОП.14        | Диетология  | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология производства общественного питания»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>- Сборник рецептов диетического питания</li> <li>- Бланки ТТК</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>  |  |   |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>  |  |   |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> |  |   |
| МДК.01.01    | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                  | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология производства общественного питания»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>- Электронный УМК;</li> <li>- Сборник рецептов на приготовление п/ф;</li> <li>- Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия4</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (первичная обработка мяса, разделка туш говядины, свинины, баранины, химический состав мяса домашней птицы, п/ф из свинины, баранины, говядины; первичная обработка рыбы, приготовление рыбных</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

|       |                  |  |  |
|-------|------------------|--|--|
|       |                  | <p>п/ф, фарширование рыбы; первичная обработка овощей, формы нарезки, фарширование овощей)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рисунки и фото</li> <li>- Информационные карты по теме «Мясные полуфабрикаты»</li> <li>- Таблица- схема разруба мяса убойных животных</li> <li>- натуральные образцы продовольственных товаров</li> </ul>  |  |
| УП.01 | Учебная практика | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шипцы кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шипцы кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шипцы универсальные</li> <li>- Скребки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> <li>- Нож пилка (300 мм)</li> <li>- Кондитерские мешки</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Резцы (фигурные) для теста, марципана</li> <li>- Кондитерские гребёнки</li> <li>- Силиконовые коврики для макарун, эклеров</li> <li>- Вырубки (выемки) для печенья, пряников</li> <li>- Формы для конфет</li> <li>- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.</li> <li>- Набор мерных ложек</li> <li>- Скалки рифлёные</li> <li>- Скалки</li> <li>- Делитель торта</li> <li>- Тёрки</li> <li>- Трафареты</li> <li>- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом</li> <li>- Совки для сыпучих продуктов</li> <li>- Набор выемок</li> </ul> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26,</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подложки для тортов (деревянные)</li> <li>- Подносы</li> <li>- Корзина для мусора</li> <li><b>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</b></li> <li><b>Весозмерительное оборудование:</b></li> <li>- Весы настольные электронные</li> <li><b>Тепловое оборудование:</b></li> <li>- Пароконвектомат</li> <li>- Конвекционная печь</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая 4ШБ</li> <li>- Фритюрница</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность)</li> <li>- Мармиты</li> <li>- Кофемашина</li> <li><b>Холодильное оборудование:</b></li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> <li><b>Механическое оборудование:</b></li> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> <li><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></li> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> <li><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></li> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> <li><b>Оборудование для мойки посуды:</b></li> <li>- Машина посудомоечная</li> <li><b>Вспомогательное оборудование</b></li> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> </ul> |  |
|--|--|--|--|

|       |                           |   |   |
|-------|---------------------------|---|---|
|       |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>   |   |
| ПП.01 | Производственная практика | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющей сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шпильки кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шпильки кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шпильки универсальные</li> <li>- Скрепки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Кружлы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> <li>- Нож пиленка (300 мм)</li> <li>- Кондитерские мешки</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Резцы (фигурные) для теста, марципана</li> <li>- Кондитерские гребёнки</li> <li>- Силиконовые коврики для макарун, эклеров</li> <li>- Вырубки (выемки) для печенья, пряников</li> <li>- Формы для конфет</li> <li>- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.</li> <li>- Набор мерных ложек</li> <li>- Скалки рифлёные</li> <li>- Скалки</li> <li>- Делитель торта</li> <li>- Тёрки</li> <li>- Трафареты</li> <li>- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом</li> <li>- Совки для сыпучих продуктов</li> <li>- Набор выемок</li> <li>- Подносы</li> <li>- Корзина для мусора</li> </ul> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br/>Логинава. 26</p> |



|   |
|---|
| <p><b>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</b></p> <p><b>Весоизмерительное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные</li> </ul> <p><b>Тепловое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пароконвектомат</li> <li>- Конвекционная печь</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая 4ШБ</li> <li>- Фритюрница</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность)</li> <li>- Мармиты</li> <li>- Кофемашина</li> </ul> <p><b>Холодильное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> </ul> <p><b>Механическое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |
|---|

|              |   |  |   |
|--------------|---|--|---|
| <b>ПМ.02</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> |  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| МДК.02.01    | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции                                  | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи холодных блюд)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>- Информационные карты по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»</li> <li>- Таблица- схема приготовления холодных блюд и закусок</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| УП.02        | Учебная практика  | <b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b><br><br>Гастроёмкости из нержавеющей стали<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шипцы кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шипцы кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шипцы универсальные</li> <li>- Скребки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>-Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

- Нож пилка (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- Процессор кухонный
- Овощерезка

|       |                           |  |   |
|-------|---------------------------|--|---|
|       |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>  |   |
| ПП.02 | Производственная практика | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шипцы кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шипцы кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шипцы универсальные</li> <li>- Скребки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> <li>- Нож пилка (300 мм)</li> <li>- Кондитерские мешки</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> </ul> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Резцы (фигурные) для теста, марципана</li> <li>- Кондитерские гребёнки</li> <li>- Силиконовые коврики для макарун, эклеров</li> <li>- Вырубки (выемки) для печенья, пряников</li> <li>- Формы для конфет</li> <li>- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.</li> <li>- Набор мерных ложек</li> <li>- Скалки рифлёные</li> <li>- Скалки</li> <li>- Делитель торта</li> <li>- Тёрки</li> <li>- Трафареты</li> <li>- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом</li> <li>- Совки для сыпучих продуктов</li> <li>- Набор выемок</li> <li>- Подносы</li> <li>- Корзина для мусора</li> </ul> <p><b>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</b></p> <p><b>Весоизмерительное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные</li> </ul> <p><b>Тепловое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пароконвектомат</li> <li>- Конвекционная печь</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая 4ШБ</li> <li>- Фритюрница</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность)</li> <li>- Мармиты</li> <li>- Кофемашина</li> </ul> <p><b>Холодильное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> </ul> <p><b>Механическое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> </ul> |  |
|--|--|---|--|

|              |   |  |   |
|--------------|---|--|---|
|              |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>  |   |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции</b> |  |   |
| МДК.03.01    | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции                       | <p><b>- Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи горячих блюд)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>-Информационные карты по теме «Приготовление супов и соусов» «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий» «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»</li> <li>- Таблица- схема приготовления вторых горячих блюд</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| УП.03        | Учебная практика  | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

- Мерный стакан
- Венчик
- Миски нержавеющей сталь
- Сито
- Лопатки (металлические, силиконовые)
- Половник
- Шумовка
- Шпильки кулинарные универсальные
- Набор ножей «поварская тройка»
- Шпильки кулинарные для пасты
- Набор ножей «поварская тройка»
- Насадки для кондитерских мешков
- Набор выемок (различной формы)
- Шпильки универсальные
- Скрепки пластиковые
- Кисти силиконовые
- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
- Нож пила (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резьбы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кофемашина</li> <li><b>Холодильное оборудование:</b></li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> <li><b>Механическое оборудование:</b></li> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> <li><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></li> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> <li><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></li> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> <li><b>Оборудование для мойки посуды:</b></li> <li>- Машина посудомоечная</li> <li><b>Вспомогательное оборудование</b></li> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |  |
|--|--|---|--|



|       |                           |   |  |
|-------|---------------------------|---|--|
| ПП.03 | Производственная практика | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шпильки кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шпильки кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шпильки универсальные</li> <li>- Скребки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> <li>- Нож пилка (300 мм)</li> <li>- Кондитерские мешки</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Резцы (фигурные) для теста, марципана</li> <li>- Кондитерские гребёнки</li> <li>- Силиконовые коврики для макарун, эклеров</li> <li>- Вырубки (выемки) для печенья, пряников</li> <li>- Формы для конфет</li> <li>- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.</li> <li>- Набор мерных ложек</li> <li>- Скалки рифлёные</li> <li>- Скалки</li> <li>- Делитель торта</li> <li>- Тёрки</li> <li>- Трафареты</li> <li>- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом</li> <li>- Совки для сыпучих продуктов</li> <li>- Набор выемок</li> <li>- Подложки для тортов (деревянные)</li> <li>- Подносы</li> <li>- Корзина для мусора</li> </ul> <p><b>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</b></p> <p><b>Весоизмерительное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные</li> </ul> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623853, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12</p> |
|-------|---------------------------|---|--|

**Тепловое оборудование:**

- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина

**Холодильное оборудование:**

- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой

**Механическое оборудование:**

- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- Процессор кухонный
- Овощерезка
- Миксер для коктейлей
- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Кофемолка

**Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:**

- Стол с охлаждаемой поверхностью
- Набор инструментов для карвинга

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

- Овоскоп
- Нитраттестер

**Оборудование для мойки посуды:**

- Машина посудомоечная

**Вспомогательное оборудование**

- Стол производственный с моечной Ванной
- Стеллаж передвижной
- Моечная ванна двухсекционная

|           |   |  |   |
|-----------|---|--|---|
| ПМ.04     | <b>Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> |  |   |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                         | <b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептов мучных изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (способы формовки мучных изделий)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>-Информационные карты по теме «Приготовление дрожжевого теста», «Приготовление сдобного пресного теста», «Приготовление бисквитного теста», «Приготовление песочного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление пряничного теста», «Приготовление слоёного теста»</li> <li>- Таблица- схема приготовления отделочных п/ф</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| УП.04     |   | <b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющей сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шипцы кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шипцы кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Щипцы универсальные</li> <li>- Скребки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Кружлы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

- Нож пилка (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- Процессор кухонный
- Овощерезка

|       |                           |  |   |
|-------|---------------------------|--|---|
|       |                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>   |   |
| ПП.04 | Производственная практика | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковород</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющей сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шпильки кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шпильки кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шпильки универсальные</li> <li>- Скрепки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Кружки разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> <li>- Нож пилка (300 мм)</li> <li>- Кондитерские мешки</li> </ul> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26</p> |

- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- Процессор кухонный
- Овощерезка
- Миксер для коктейлей
- Привод универсальный с механизмами

|              |  |   |   |
|--------------|--|---|---|
|              |  | <p>для нарезки, протирания, взбивания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>   |   |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b> |   |   |
| МДК.05.01    | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов                         | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи холодных и горячих десертов)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>-Информационные карты по теме «Приготовление желированных блюд» «Приготовление десертных кремов», «Приготовление суфле» «Приготовление тирамису «Приготовление чизкейков»</li> <li>- Таблица- схема приготовления десертов холодных и горячих</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинава. 26 |
| УП.05        |  | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинава. 26 |

- Гриль сковорода
- Мерный стакан
- Венчик
- Миски нержавеющей сталь
- Сито
- Лопатки (металлические, силиконовые)
- Половник
- Шумовка
- Шпильки кулинарные универсальные
- Набор ножей «поварская тройка»
- Шпильки кулинарные для пасты
- Набор ножей «поварская тройка»
- Насадки для кондитерских мешков
- Набор выемок (различной формы)
- Щипцы универсальные
- Скрепки пластиковые
- Кисти силиконовые
- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
- Нож пилка (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)



|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мармиты</li> <li>- Кофемашина</li> <li><b>Холодильное оборудование:</b></li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> <li><b>Механическое оборудование:</b></li> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> <li><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></li> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> <li><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></li> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> <li><b>Оборудование для мойки посуды:</b></li> <li>- Машина посудомоечная</li> <li><b>Вспомогательное оборудование</b></li> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |   |
| ПП.05 |  | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> </ul>   | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26</p> |

- Миски нержавеющая сталь
  - Сито
  - Лопатки (металлические, силиконовые)
  - Половник
  - Шумовка
  - Шпильки кулинарные универсальные
  - Набор ножей «поварская тройка»
  - Шпильки кулинарные для пасты
  - Набор ножей «поварская тройка»
  - Насадки для кондитерских мешков
  - Набор выемок (различной формы)
  - Шпильки универсальные
  - Скребки пластиковые
  - Кисти силиконовые
  - Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
  - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
  - Нож пилка (300 мм)
  - Кондитерские мешки
  - Насадки для кондитерских мешков
  - Резцы (фигурные) для теста, марципана
  - Кондитерские гребёнки
  - Силиконовые коврики для макарун, эклеров
  - Вырубки (выемки) для печенья, пряников
  - Формы для конфет
  - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
  - Набор мерных ложек
  - Скалки рифлёные
  - Скалки
  - Делитель торта
  - Тёрки
  - Трафареты
  - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
  - Совки для сыпучих продуктов
  - Набор выемок
  - Подносы
  - Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
  - Конвекционная печь
  - Микроволновая печь
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая 4ШБ
  - Фритюрница
  - Электрогриль (жарочная поверхность)
  - Мармиты
  - Кофемашина
- Холодильное оборудование:**

|              |  |   |   |
|--------------|--|---|---|
|              |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> </ul> <p><b>Механическое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |   |
| <b>ПМ.06</b> | <b>Организация работы структурного подразделения</b> |   |   |
| МДК.06.01    | Управление структурным подразделением организации    | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

|       |  |   |
|-------|--|---|
| УП.06 | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шпильки кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шпильки кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шпильки универсальные</li> <li>- Скребки пластиковые</li> <li>- Кисти силиконовые</li> <li>- Круглы разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см</li> <li>- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого</li> <li>- Нож пилка (300 мм)</li> <li>- Кондитерские мешки</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Резцы (фигурные) для теста, марципана</li> <li>- Кондитерские гребёнки</li> <li>- Силиконовые коврики для макарун, эклеров</li> <li>- Вырубки (выемки) для печенья, пряников</li> <li>- Формы для конфет</li> <li>- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.</li> <li>- Набор мерных ложек</li> <li>- Скалки рифлёные</li> <li>- Скалки</li> <li>- Делитель торта</li> <li>- Тёрки</li> <li>- Трафареты</li> <li>- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом</li> <li>- Совки для сыпучих продуктов</li> <li>- Набор выемок</li> <li>- Подносы</li> <li>- Корзина для мусора</li> </ul> <p><b>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</b></p> <p><b>Весоизмерительное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные</li> </ul> <p><b>Тепловое оборудование:</b></p> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26</p> |
|-------|--|---|

|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пароконвектомат</li> <li>- Конвекционная печь</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая 4ШБ</li> <li>- Фритюрница</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность)</li> <li>- Мармиты</li> <li>- Кофемашина</li> <li><b>Холодильное оборудование:</b></li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> <li><b>Механическое оборудование:</b></li> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> <li><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуски готовой продукции:</b></li> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> <li><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b></li> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> <li><b>Оборудование для мойки посуды:</b></li> <li>- Машина посудомоечная</li> <li><b>Вспомогательное оборудование</b></li> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |   |
| ПП.06 |  | <b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

Гастроемкости из нержавеющей стали  
 - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л  
 - Набор сотейников 0.6л, 0.8л  
 - Сковорода  
 - Гриль сковорода  
 - Мерный стакан  
 - Венчик  
 - Миски нержавеющая сталь  
 - Сито  
 - Лопатки (металлические, силиконовые)  
 - Половник  
 - Шумовка  
 - Шпильки кулинарные универсальные  
 - Набор ножей «поварская тройка»  
 - Шпильки кулинарные для пасты  
 - Набор ножей «поварская тройка»  
 - Насадки для кондитерских мешков  
 - Набор выемок (различной формы)  
 - Шпильки универсальные  
 - Скрепки пластиковые  
 - Кисти силиконовые  
 - Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см  
 - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого  
 - Нож пила (300 мм)  
 - Кондитерские мешки  
 - Насадки для кондитерских мешков  
 - Резцы (фигурные) для теста, марципана  
 - Кондитерские гребёнки  
 - Силиконовые коврики для макарун, эклеров  
 - Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
 - Формы для конфет  
 - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.  
 - Набор мерных ложек  
 - Скалки рифлёные  
 - Скалки  
 - Делитель торта  
 - Тёрки  
 - Трафареты  
 - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
 - Совки для сыпучих продуктов  
 - Набор выемок  
 - Подносы  
 - Корзина для мусора  
**Основное и вспомогательное технологическое оборудование**  
**Весоизмерительное оборудование:**  
 - Весы настольные электронные  
**Тепловое оборудование:**  
 - Пароконвектомат  
 - Конвекционная печь  
 - Микроволновая печь

|           |  |  |   |
|-----------|--|--|---|
|           |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая 4ШБ</li> <li>- Фритюрница</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность)</li> <li>- Мармиты</li> <li>- Кофемашина</li> </ul> <p><b>Холодильное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> <li>- Охлаждаемый прилавок-витрина</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой</li> </ul> <p><b>Механическое оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестомесильная машина</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |   |
| ПМ.07     | <i>Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</i>                       |  |   |
| МДК.07.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

|           |   |  |   |
|-----------|---|--|---|
|           |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи блюд из мяса и птицы)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>-Информационные карты по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»</li> <li>- Таблица- схема приготовления мясных блюд</li> </ul>  |   |
| МДК.07.02 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи холодных блюд)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>- Информационные карты по теме «Приготовление холодных блюд и закусок»</li> <li>- Таблица- схема приготовления холодных блюд и закусок</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| УП.07     |   | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шипцы кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шипцы кулинарные для пасты</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |



- Набор ножей «поварская тройка»
  - Насадки для кондитерских мешков
  - Набор выемок (различной формы)
  - Щипцы универсальные
  - Скребки пластиковые
  - Кисти силиконовые
  - Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
  - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
  - Нож пилка (300 мм)
  - Кондитерские мешки
  - Насадки для кондитерских мешков
  - Резцы (фигурные) для теста, марципана
  - Кондитерские гребёнки
  - Силиконовые коврики для макарун, эклеров
  - Вырубки (выемки) для печенья, пряников
  - Формы для конфет
  - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
  - Набор мерных ложек
  - Скалки рифлёные
  - Скалки
  - Делитель торта
  - Тёрки
  - Трафареты
  - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
  - Совки для сыпучих продуктов
  - Набор выемок
  - Подносы
  - Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
  - Конвекционная печь
  - Микроволновая печь
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая 4ШБ
  - Фритюрница
  - Электрогриль (жарочная поверхность)
  - Мармиты
  - Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Шкаф шоковой заморозки
  - Льдогенератор
  - Охлаждаемый прилавок-витрина
  - Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |   |
| ПП.07 |  | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шпильки кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шпильки кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> </ul>   | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26</p> |

- Щипцы универсальные
- Скрепки пластиковые
- Кисти силиконовые
- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
- Нож пила (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка

|             |   |  |   |
|-------------|---|--|---|
|             |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |   |
| <b>ПМ08</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд зарубежной кухни</b> |  |   |
| МДК.08.01   | Технология приготовления сложных блюд итальянской кухни                                 | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи холодных блюд)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>- Информационные карты по теме «Блюда итальянской кухни»</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| МДК.08.02   | Технология приготовления сложных блюд немецкой кухни                                    | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |

|           |  |  |   |
|-----------|--|--|---|
|           |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи холодных блюд)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>- Информационные карты по теме «Приготовление блюд немецкой кухни»</li> </ul>  |   |
| МДК.08.03 | Технология приготовления сложных блюд арабской кухни | <p><b>Кабинет № 24 «Профессиональных дисциплин и модулей по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Персональный компьютер ;</li> <li>- Принтер лазерный;</li> <li>-Электронный УМК;</li> <li>-Сборник рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-Бланки ТТК;</li> <li>- Образцы сертификатов соответствия;</li> <li>- Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;</li> <li>- Плакаты (варианты подачи холодных блюд)</li> <li>- Рисунки и фото</li> <li>- Информационные карты по теме «Приготовление блюд арабской кухни»</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Логинова. 26 |
| УП.08     |  | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроемкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющая сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шипцы кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шипцы кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> </ul>  |   |

- Набор выемок (различной формы)
- Шпильки универсальные
- Скрепки пластиковые
- Кисти силиконовые
- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
- Нож пила (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весозмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясорубка</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |  |
| УП.08 |  | <p><b>Учебно-производственная мастерская по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»</b></p> <p>Гастроёмкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л</li> <li>- Набор сотейников 0.6л, 0.8л</li> <li>- Сковорода</li> <li>- Гриль сковорода</li> <li>- Мерный стакан</li> <li>- Венчик</li> <li>- Миски нержавеющей сталь</li> <li>- Сито</li> <li>- Лопатки (металлические, силиконовые)</li> <li>- Половник</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Шпильки кулинарные универсальные</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Шпильки кулинарные для пасты</li> <li>- Набор ножей «поварская тройка»</li> <li>- Насадки для кондитерских мешков</li> <li>- Набор выемок (различной формы)</li> <li>- Шпильки универсальные</li> <li>- Скрепки пластиковые</li> </ul>   |  |

- Кисти силиконовые
- Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см
- Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого
- Нож пилка (300 мм)
- Кондитерские мешки
- Насадки для кондитерских мешков
- Резцы (фигурные) для теста, марципана
- Кондитерские гребёнки
- Силиконовые коврики для макарун, эклеров
- Вырубки (выемки) для печенья, пряников
- Формы для конфет
- Набор молдов для мастики, карамели, шоколада.
- Набор мерных ложек
- Скалки рифлёные
- Скалки
- Делитель торта
- Тёрки
- Трафареты
- Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
- Совки для сыпучих продуктов
- Набор выемок
- Подносы
- Корзина для мусора
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование**
- Весоизмерительное оборудование:**
- Весы настольные электронные
- Тепловое оборудование:**
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая 4ШБ
- Фритюрница
- Электрогриль (жарочная поверхность)
- Мармиты
- Кофемашина
- Холодильное оборудование:**
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Механическое оборудование:**
- Тестомесильная машина
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Куттер или блендер (для тонкого измельчения продуктов)</li> <li>- Процессор кухонный</li> <li>- Овощерезка</li> <li>- Миксер для коктейлей</li> <li>- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)</li> <li>- Кофемолка</li> </ul> <p><b>Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- Набор инструментов для карвинга</li> </ul> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Овоскоп</li> <li>- Нитраттестер</li> </ul> <p><b>Оборудование для мойки посуды:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Машина посудомоечная</li> </ul> <p><b>Вспомогательное оборудование</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной Ванной</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |  |
|--|--|---|--|

## СПРАВКА

### о материально-техническом обеспечении

### образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе

#### 19.02.10 Технология продукции общественного питания (общеобразовательные учебные дисциплины)

| № п/п        | Наименование образовательной программы, в том числе профессии, уровень образования (при наличии) (с указанием наименований предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом по каждой заявленной образовательной программе) | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта, иных объектов, (с указанием технических средств и основного оборудования)   | Адрес (местоположение) учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта |
|--------------|---|---|--|
| 1            | 2   | 3   | 4  |
|              | Предметы, курсы, дисциплины (модули):   |   |  |
| <b>ГО.00</b> | <b>Теоретическое обучение</b>   |   |  |
| <b>ОД.00</b> | <b>Общеобразовательные дисциплины</b>   |   |  |
| ОУД.01       | Русский язык и литература   | <p><b>Кабинет № 303 «Русский язык и литература»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Доска (меловая);</li> <li>-Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30)</li> <li>-Комплект плакатов по разделам русского языка</li> <li>-Комплект словарей: орфографические, толковые, фразеологические</li> <li>-Комплект хрестоматий по литературе, сборники дидактических материалов</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12   |

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
|        |  | <p>-Комплект сборников упражнений по русскому языку</p> <p>-Комплект «Портреты русских писателей»</p>  |  |
| ОУД 02 | Иностранный язык   | <p><b>Кабинет № 304 «Иностранный язык»:</b></p> <p>Алфавит (настенная таблица);</p> <p>Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала;</p> <p>Карта мира (политическая).</p> <p>Каталог Интернет- сайтов</p> <p>Классная доска с магнитной поверхностью;</p> <p>Компьютерные презентации по странам изучаемого языка;</p> <p>Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка;</p> <p>Наглядные раздаточные пособия «Достопримечательности Лондона»</p> <p>Произносительная таблица;</p> <p>Стол учительский</p> <p>Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28)</p> <p>Флаги стран изучаемого языка</p>            | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12   |
| ОУД 03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | <p><b>Кабинет № 305 «Математика»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Взаимное расположение плоскостей в пространстве;</li> <li>- Взаимное расположение прямых в пространстве;</li> <li>- Демонстрационные:</li> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Каркасные модели многогранников;</li> <li>- Лабораторные:</li> <li>- Линейка классная;</li> <li>- Модели</li> <li>- Набор моделей для лабораторных работ по измерению площадей и объемов</li> <li>- Стол учительский</li> <li>- Тела вращения.</li> <li>- Транспортёр классный;</li> <li>- Угольник классный;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30)</li> <li>- Циркуль классный;</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 ( |
| ОУД.04 | История  | <p><b>Кабинет № 404 «История и обществознание»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>- Проектор</li> <li>▪ <b>Исторические карты:</b></li> <li>- Великая Октябрьская социалистическая революция;</li> <li>- Великая Отечественная война;</li> <li>- Вторая мировая война;</li> <li>- Индустриальное развитие СССР в годы предвоенных пятилеток 1928-1940 гг.;</li> <li>- Карта мира 1924-1939 гг.;</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12   |

|        |                                       |   |   |
|--------|---------------------------------------|---|---|
|        |                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Карта мира. Машиностроение и металлообработка;</li> <li>– Карта СССР;</li> <li>– Образование независимых государств в Латинской Америке;</li> <li>– Политическая карта мира;</li> <li>– Революция 1905-1907 гг. в России;</li> <li>– Сталинградская битва;</li> <li>– Черная и цветная металлургия мира;</li> <li>– Экономическое развитие Америки в начале XX.</li> <li>▪ <b>Исторические атласы:</b></li> <li>– Отечественная история XIX век.</li> <li>– Отечественная история XX век.</li> <li>– Отечественная история с древнейших времен до конца XVIII века.</li> <li>– Портреты выдающихся личностей</li> <li>– Комплект учебных презентаций</li> <li>– Комплект документальных фильмов</li> </ul>   |   |
| ОУД 05 | Физическая культура                   | <p><b>Спортивный зал № 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– брусья параллельные – 1 шт.;</li> <li>– ворота мини-футбольные - 2 шт.;</li> <li>– гантели - 12 пар;</li> <li>– гири - 3 шт.;</li> <li>– гранаты для метания - 6 шт.;</li> <li>– канат -3 шт.;</li> <li>– коврики туристические - 20 шт.;</li> <li>– кольца баскетбольные – 2 шт.;</li> <li>– комплект для занятий атлетизмом – 1 шт.;</li> <li>– лестница гимнастическая -10 шт.;</li> <li>– маты гимнастические – 4 шт.;</li> <li>– мячи баскетбольные - 12 шт.;</li> <li>– мячи волейбольные – 10 шт.;</li> <li>– мячи футбольные – 3 шт.;</li> <li>– обручи - 10 шт.;</li> <li>– ракетка теннисная – 2 шт.</li> <li>– сетка волейбольная – 1 шт.;</li> <li>– сетка теннисная – 1 шт.;</li> <li>– скакалки - 20 шт.;</li> <li>– скамейки - 12 шт.;</li> <li>– стол теннисный - 1 шт.;</li> <li>– турник навесной – 3 шт.;</li> <li>– фишки для оббегаания -11 шт.;</li> <li>– штанга - 3 шт.;</li> <li>– эспандер силовой - 3 шт.;</li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br>Южная, 12 1 этаж, |
| ОУД 06 | Основы безопасности жизнедеятельности | <p><b>Кабинет № 25 «ОБЖ»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Доска- планшет - 1 шт.</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br>Логинова, 26      |

|        |             |  |   |
|--------|-------------|--|---|
|        |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Телевизор - 1 шт.</li> <li>- Экран - 1 шт.</li> <li>- Видеомагнитофон - 1 шт.</li> <li>- Видеокассеты - 30 шт.</li> <li>- Компьютер- 1 шт.</li> <li>- Проектор - 1 шт.</li> <li>- Макет автомата - 1 шт.</li> <li>- Макеты гранат - 1 комп.</li> <li>- Макеты мин - 1 комп.</li> <li>- Прибор радиационной разведки - 2 шт.</li> <li>- Прибор контроля радиоактивного облучения - 1 шт.</li> <li>- Прибор химической разведки - 2 шт.</li> <li>- Макет противогаса - 1 шт.</li> <li>- Учебные противогазы - 30 шт.</li> <li>- Набор плакатов по ГО - 1 комп.</li> <li>- ОЗК - 2 шт.</li> <li>- Костюм Л-1 - 2 шт.</li> <li>- Стол ученический - 15 шт.</li> <li>- Стул ученический - 30 шт.</li> <li>- Стол библиотечный - 1 шт.</li> <li>- Стол учительский - 1 шт.</li> </ul> |   |
| ОУД 07 | Информатика | <p><b>Кабинет № 401 «Информатики и ИКТ»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кондиционер - 2шт;</li> <li>- Мультимедийный проектор;</li> <li>- Персональный компьютер - 16шт;</li> <li>- Программное обеспечение;</li> <li>- Стол компьютерный для преподавателя - 2шт;</li> <li>- Стол преподавательский однотумбовый - 2шт;</li> <li>- Столы ученические - 15шт;</li> <li>- Столы ученические компьютерные - 14шт;</li> <li>- Стулья - 30шт;</li> <li>- Стулья компьютерные - 10шт;</li> <li>- Стулья мягкие - 10шт;</li> <li>- Экран (для проектора)</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br>Южная, 12 |
| ОУД 08 | Физика      | <p><b>Кабинет № 206 «Физика и электротехника»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Амперметр лабораторный для измерения переменного тока</li> <li>- Вольтметр лабораторный переменного тока</li> <li>- Источник постоянного тока с регулируемым напряжением 0, 60 В. 6Н</li> <li>- Источники постоянного и переменного тока</li> <li>- Катушка-моток</li> <li>- Ключи замыкания тока</li> <li>- Комплекты проводов соединительных</li> <li>- Лампочка на подставке</li> </ul>  |   |

|         |                       |  |  |
|---------|-----------------------|--|--|
|         |                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наборы резисторов проволочные на 1, 2, 4 ом.</li> <li>- Плитка электрическая</li> <li>- Реостаты</li> <li>Трансформатор</li> </ul>  |  |
| ОУД.09  | Химия                 | <p><b>Кабинет № 301 «Химия- Биология»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Микроскоп учебный – 12 шт.</li> <li>- Стол учительский демонстрационный,</li> <li>- Вытяжной шкаф,</li> <li>- Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30),</li> <li>- Компьютер,</li> <li>- Химическое оборудование,</li> <li>- Реактивы,</li> <li>- Плакаты,</li> <li>▪ Таблицы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Биосинтез белка»,</li> <li>- « Биосфера»,</li> <li>- « Биоценоз водоема»,</li> <li>- « Генетика пола»,</li> <li>- « Деление клетки. Митоз»,</li> <li>- « Индивидуальное развитие организма»,</li> <li>- « Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание»,</li> <li>- « Нуклеиновые кислоты»,</li> <li>- « Приспособленность организмов»,</li> <li>- « Развитие половых клеток»,</li> <li>- « Строение животной клетки»</li> <li>- « Строение растительной и животной клетки»,</li> <li>- « Фотосинтез»,</li> <li>- «Общая биология»,</li> <li>- «Развитие животного и растительного мира»,</li> <li>- «Строение и структура белка»,</li> </ul> </li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |
| ОУД.10. | <b>Обществознание</b> | <p><b>Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин № 406</b></p> <p>Доска-планшет с магнитной поверхностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> </ul> <p>- Политическая карта мира<br/>- Организационные стенды;<br/>- Демонстрационные стенды<br/>-сборники Кодексов<br/>-практикумы<br/>-сборники задач<br/>-атласы</p>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |

|         |                 |   |   |
|---------|-----------------|---|---|
| ОУД 11. | <b>Биология</b> | <b>Кабинет № 301 «Химия- Биология»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Микроскоп учебный – 12 шт.</li> <li>- Стол учительский демонстрационный,</li> <li>- Вытяжной шкаф,</li> <li>- Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30),</li> <li>- Компьютер,</li> <li>- Химическое оборудование,</li> <li>- Реактивы,</li> <li>- Плакаты,</li> <li>▪ Таблицы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Биосинтез белка»,</li> <li>- « Биосфера»,</li> <li>- « Биоценоз водоема»,</li> <li>- « Генетика пола»,</li> <li>- « Деление клетки. Митоз»,</li> <li>- « Индивидуальное развитие организма»,</li> <li>- « Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание»,</li> <li>- « Нуклеиновые кислоты»,</li> <li>- « Приспособленность организмов»,</li> <li>- « Развитие половых клеток»,</li> <li>- « Строение животной клетки»</li> <li>- « Строение растительной и животной клетки»,</li> <li>- « Фотосинтез»,</li> <li>- «Общая биология»,</li> <li>- «Развитие животного и растительного мира»,</li> <li>- «Строение и структура белка»,</li> </ul> </li> </ul> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12  |
| ОУД 12  | География       | <b>Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин № 406</b><br>Доска-планшет с магнитной поверхностью; <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> </ul> - Политическая карта мира<br>- Организационные стенды;<br>- Демонстрационные стенды<br>- сборники Кодексов<br>-практикумы<br>-сборники задач<br>-атласы   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12) |
| ОУД 13  | Экология        | <b>Кабинет № 301 «Химия- Биология»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Микроскоп учебный – 12 шт.</li> <li>- Стол учительский демонстрационный,</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12  |

|         |  |   |  |
|---------|--|---|--|
|         |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вытяжной шкаф,</li> <li>- Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30),</li> <li>- Компьютер,</li> <li>- Химическое оборудование,</li> <li>- Реактивы,</li> <li>- Плакаты,</li> <li>- Таблицы</li> <li>- « Биосинтез белка»,</li> <li>- « Биосфера»,</li> <li>- « Биоценоз водоема»,</li> <li>- « Генетика пола»,</li> <li>- « Деление клетки. Митоз»,</li> <li>- « Индивидуальное развитие организма»,</li> <li>- « Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание»,</li> <li>- « Нуклеиновые кислоты»,</li> <li>- « Приспособленность организмов»,</li> <li>- « Развитие половых клеток»,</li> <li>- « Строение животной клетки»</li> <li>- « Строение растительной и животной клетки»,</li> <li>- « Фотосинтез»,</li> <li>- «Общая биология»,</li> <li>- «Развитие животного и растительного мира»,</li> <li>- «Строение и структура белка»,</li> </ul> |  |
| ОУД 14  | Основы учебно-исследовательской деятельности | <p><b>Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин № 406</b></p> <p>Доска-планшет с магнитной поверхностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> </ul> <p>- Политическая карта мира</p> <p>- Организационные стенды;</p> <p>- Демонстрационные стенды</p> <p>- сборники Кодексов</p> <p>-практикумы</p> <p>-сборники задач</p> <p>-атласы</p>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии                             | <p><b>Кабинет гуманитарных, социально-экономических и правовых дисциплин № 406</b></p> <p>Доска-планшет с магнитной поверхностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> </ul> <p>- Политическая карта мира</p> <p>- Организационные стенды;</p> <p>- Демонстрационные стенды</p> <p>- сборники Кодексов</p>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |

|          |                     |   |  |
|----------|---------------------|---|--|
|          |                     | <p>-практикумы<br/>-сборники задач<br/>-атласы</p>  |  |
| ОГСЭ.02  | История             | <p><b>Кабинет № 404 «История и обществознание»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>- Стол учительский;</li> <li>- Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28);</li> <li>▪ <b>Исторические карты:</b></li> <li>- Великая Октябрьская социалистическая революция;</li> <li>- Великая Отечественная война;</li> <li>- Вторая мировая война;</li> <li>- Индустриальное развитие СССР в годы предвоенных пятилеток 1928-1940 гг.;</li> <li>- Карта мира 1924-1939 гг.;</li> <li>- Карта мира. Машиностроение и металлообработка;</li> <li>- Карта СССР;</li> <li>- Образование независимых государств в Латинской Америке;</li> <li>- Политическая карта мира;</li> <li>- Революция 1905-1907 гг. в России;</li> <li>- Сталинградская битва;</li> <li>- Черная и цветная металлургия мира;</li> <li>- Экономическое развитие Америки в начале XX.</li> <li>▪ <b>Исторические атласы:</b></li> <li>- Отечественная история XIX век.</li> <li>- Отечественная история XX век.</li> </ul> <p>Отечественная история с древнейших времен до конца XVIII века.</p> | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |
| ОГСЭ.03. | Иностранный язык    | <p><b>-Кабинет № 304 «Иностранный язык»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Алфавит (настенная таблица);</li> <li>-Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала;</li> <li>-Карта мира (политическая).</li> <li>-Каталог Интернет- сайтов</li> <li>-Класная доска с магнитной поверхностью;</li> <li>-Компьютерные презентации по странам изучаемого языка;</li> <li>-Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка;</li> <li>-Наглядные раздаточные пособия «Достопримечательности Лондона»</li> <li>-Произносительная таблица;</li> <li>-Стол учительский</li> <li>-Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28)</li> <li>-Флаги стран изучаемого языка</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |
| ОГСЭ.04  | Физическая культура | <p><b>Спортивный зал № 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- брусья параллельные – 1 шт.;</li> <li>- ворота мини-футбольные - 2 шт.;</li> <li>- гантели - 12 пар;</li> <li>- гири - 3 шт.;</li> <li>- гранаты для метания - 6 шт.;</li> </ul>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Южная, 12 |



|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
|        |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– канат -3 шт.;</li> <li>– коврики туристические - 20 шт.;</li> <li>– кольца баскетбольные – 2 шт.;</li> <li>– комплект для занятий атлетизмом – 1 шт.;</li> <li>– лестница гимнастическая -10 шт.;</li> <li>– маты гимнастические – 4 шт.;</li> <li>– мячи баскетбольные - 12 шт.;</li> <li>– мячи волейбольные – 10 шт.;</li> <li>– мячи футбольные – 3 шт.;</li> <li>– обручи - 10 шт.;</li> <li>– ракетка теннисная – 2 шт.</li> <li>– сетка волейбольная – 1 шт.;</li> <li>– сетка теннисная – 1 шт.;</li> <li>– скакалки - 20 шт.;</li> <li>– скамейки - 12 шт.;</li> <li>– стол теннисный - 1 шт.;</li> <li>– турник навесной – 3 шт.;</li> <li>– фишки для оббегаия -11 шт.;</li> <li>– штанга - 3 шт.;</li> <li>– эспандер силовой - 3 шт.;</li> </ul> |   |
| ЕН.01. | Математика                              | <p><b>Кабинет № 305 «Математика»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Взаимное расположение плоскостей в пространстве;</li> <li>– Взаимное расположение прямых в пространстве;</li> <li>– Демонстрационные:</li> <li>– Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>– Каркасные модели многогранников;</li> <li>– Лабораторные:</li> <li>– Линейка классная;</li> <li>– Модели</li> <li>– Набор моделей для лабораторных работ по измерению площадей и объемов</li> <li>– Стол учительский</li> <li>– Тела вращения.</li> <li>– Транспортир классный;</li> <li>– Угольник классный;</li> <li>– Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30)</li> </ul> <p>Циркуль классный;</p>   | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br>Южная, 12 |
| ЕН.02. | Экологические основы природопользования | <p><b>Кабинет № 301 «Химия- Биология»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>– Микроскоп учебный – 12 шт.</li> <li>– Стол учительский демонстрационный,</li> <li>– Вытяжной шкаф,</li> <li>– Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30),</li> </ul>  | ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br>Южная, 12 |

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
|        |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Компьютер,</li> <li>– Химическое оборудование,</li> <li>– Реактивы,</li> <li>– Плакаты,</li> <li>▪ Таблицы:</li> <li>– «Биосинтез белка»,</li> <li>– «Биосфера»,</li> <li>– «Биоценоз водоема»,</li> <li>– «Генетика пола»,</li> <li>– «Деление клетки. Митоз»,</li> <li>– «Индивидуальное развитие организма»,</li> <li>– «Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание»,</li> <li>– «Нуклеиновые кислоты»,</li> <li>– «Приспособленность организмов»,</li> <li>– «Развитие половых клеток»,</li> <li>– «Строение животной клетки»</li> <li>– «Строение растительной и животной клетки»,</li> <li>– «Фотосинтез»,</li> <li>– «Общая биология»,</li> <li>– «Развитие животного и растительного мира»,</li> <li>– «Строение и структура белка»</li> </ul>  |  |
| ЕН.03. |  | <p><b>Кабинет № 301 «Химия- Биология»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Доска-планшет с магнитной поверхностью;</li> <li>– Микроскоп учебный – 12 шт.</li> <li>– Стол учительский демонстрационный,</li> <li>– Вытяжной шкаф,</li> <li>– Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30),</li> <li>– Компьютер,</li> <li>– Химическое оборудование,</li> <li>– Реактивы,</li> <li>– Плакаты,</li> <li>▪ Таблицы:</li> <li>– «Биосинтез белка»,</li> <li>– «Биосфера»,</li> <li>– «Биоценоз водоема»,</li> <li>– «Генетика пола»,</li> <li>– «Деление клетки. Митоз»,</li> <li>– «Индивидуальное развитие организма»,</li> <li>– «Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание»,</li> <li>– «Нуклеиновые кислоты»,</li> <li>– «Приспособленность организмов»,</li> <li>– «Развитие половых клеток»,</li> </ul> | <p>ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум»<br/>623854, Свердловская область, г. Ирбит, ул.<br/>Южная, 12</p> |

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- «Строение животной клетки»</li><li>- «Строение растительной и животной клетки»,</li><li>- «Фотосинтез»,</li><li>- «Общая биология»,</li><li>- «Развитие животного и растительного мира»,</li></ul> «Строение и структура белка |  |
|--|--|--|--|