

## Материально-техническое обеспечение

**основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

### 19.01.04 Пекарь

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
1.	ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 324 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, Цифровые микроскопы, Вытяжной шкаф, Термостат; Фильтровальное оборудование; Спиртовки; Питательные среды; Наборы для микроскопирования; Лабораторные весы; Анализаторы влажности; Водяные бани; Стеклянная посуда (пробирки, предметные и покровные стекла); Учебные пособия, Тематические стенды и коллекции.
2.	ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 4 этаж, помещение № 404, Кабинет менеджмента и управления персоналом	Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование
3.	ОП.03. Безопасность жизнедеятельности	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 4 этаж, помещение № 404, комната № 4 безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер (операционная система Windows 10 PRO лицензия DS0030439, Microsoft Office 365 A1 для преподавателей и обучающихся лицензия DS0030439), Доступ в Интернет Образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; Учебные пособия, тематические стенды

		125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 4 этаж, помещение № 401, Электронный тир	Интерактивный стрелковый тренажер «Профессионал», USB камера для Лазерного Стрелкового Тренажера, Лазерная винтовка МР – красный луч
4.	ОП.04. Техническое оснащение и организация рабочего места	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства	Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование.
5.	ОП.05. Физиология питания	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 4 этаж, помещение № 406 Кабинет стандартизации и технических измерений	Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, учебные пособия, тематические стенды и коллекции. Интерактивная система опроса.
6.	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01. Технологии производства дрожжей	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Кабинет/лаборатория хлебопекарного производства, Мастерские: учебная пекарня	Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, проектор, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты, муляжи  Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Термостат; Сушильный шкаф; Чашки Петри; Микроскопы; Прибор Чижовой; Термометр; Мерные стаканы, бумажные пакеты, фарфоровые чашки; Шпатель, ступки; Эксикатор; Другое лабораторное оборудование
7.	УП.01 Учебная практика	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Лаборатория хлебопекарного	Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для

		<p>производства, Мастерские: учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический , Скребок пластиковый , Посуда металлическая, Нож пилка , Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
8.	<p>ПМ.02 Приготовление теста МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>МДК.02 02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p>	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий /лаборатория хлебопекарного производства Мастерские: учебная пекарня</p>	<p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, проектор, наглядные пособия, таблицы, схемы; справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы; презентации по всем темам курса; учебные фильмы по разделке</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p>

		<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический, Скребок пластиковый, Посуда металлическая, Нож пилка, Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые, Плита электрическая, Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический, Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
9.	УП.02 Учебная практика	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Лаборатория хлебопекарного производства, Мастерские: учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий, хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический, Скребок пластиковый, Посуда металлическая, Нож пилка, Формы для вырезки печенья,</p>

			<p>Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
10.	<p>ПМ.03 Разделка теста МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Кабинет/лаборатория хлебопекарного производства Мастерские: учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, проектор, наглядные пособия, таблицы, схемы; справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosa, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический , Скребок пластиковый , Посуда металлическая, Нож пилка , Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка</p>

			для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.
11.	УП.03 Учебная практика	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Лаборатория хлебопекарного производства, учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический , Скребок пластиковый , Посуда металлическая, Нож пилка , Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
12.	ПП.03 Производственная практика	<p>Организации (по профилю) ИП КАПЛАГ Г.В. ЗАО «Москва-Макдоналдс» ООО «Завод» ООО «ДААР»</p>	Материально - техническая база организации согласно договору

13.	<p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий МДК.04.03. Технология оформления и декорирования кондитерских изделий</p>	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Кабинет/лаборатория хлебопекарного производства</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Лаборатория хлебопекарного производства, Мастерские: учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, проектор, наглядные пособия, таблицы, схемы; справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический , Скребок пластиковый , Посуда металлическая, Нож пила , Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
14.	УП.04 Учебная практика	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118</p>	<p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE</p>

		<p>Лаборатория хлебопекарного производства, учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический , Скребок пластиковый , Посуда металлическая, Нож пилка , Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
15.	ПП.04 Производственная практика	<p>Организации (по профилю) ИП КАПЛАГ Г.В. ЗАО «Москва-Макдоналдс» ООО «Завод» ООО «ДААР»</p>	<p>Материально - техническая база организации согласно договору</p>
16.	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Кабинет/лаборатория хлебопекарного производства</p> <p>125080, г. Москва,</p>	<p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование, проектор, наглядные пособия, таблицы, схемы; справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы; презентации по всем темам курса; учебные фильмы по разделке</p> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы,</p>



		<p>Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Лаборатория хлебопекарного производства, учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в Интернет; Демонстрационное оборудование Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический , Скребок пластиковый , Посуда металлическая, Нож пилка , Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые , Плита электрическая , Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический , Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
17.	УП.05 Учебная практика	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 1 этаж, помещение № 118 Лаборатория хлебопекарного производства, учебная пекарня</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11,</p>	<p>Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, тестомесильная машина Diosna, тестомесильная машина KEWOOD, термостат для брожения теста NC-1/80, расстойный шкаф Восход ШРЭ-21, хлебопекарные печи MIWE condo, весы марки DXD 300, 3000, нож для резки, скалки для ручной разделки, стол для разделки, стеллажи для остывания хлебобулочных изделий ,хлебные формы, другое лабораторное оборудование</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся; Рабочее место преподавателя; Телевизор; Доска учебная; Компьютер, Доступ в</p>

		<p>стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 305 Кабинет/лаборатория технологии приготовления мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Интернет; Демонстрационное оборудование Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, доска, Миксер KitchenAid, Расстойный шкаф «Abat», Конвекционная печь UNOX 695, Микроволновая печь Sharp, Весы, Плита индукционная, Стеллаж-шпилька, Стеллаж металлический, Шпатель металлический, Скребок пластиковый, Посуда металлическая, Нож пилка, Формы для вырезки печенья, Формы для вырезки печенья, Мешки кондитерские одноразовые, Плита электрическая, Скалка гладкая с ограничителями 21 см, Нож роликовый прямой, Моделирующие палочки для мастики, Коврик силиконовый, Стол поворотный металлический, Решетка для глазирования, Аэрограф Пистолет для фламбирования Tescoma, Инфракрасный конд. термометр бесконтактный, Температурующая машина, Ковши металлические.</p>
18.	ПП.05 Производственная практика	<p>Организации (по профилю) ИП КАПЛАГ Г.В. ЗАО «Москва-Макдоналдс» ООО «Завод» ООО «ДААР»</p>	<p>Материально - техническая база организации согласно договору</p>
19.	ФК.00 Физическая культура	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 3 этаж, помещение № 350, комната № 102 – зал спортивный; 3 этаж, помещение № 350, комната № 106-114 – раздевалки</p> <p>109316, г. Москва, ул. Талалихина, 33 Этаж 3,</p>	<p>Спортивный зал (в т.ч. отдельные мужские и женские раздевалки, гардероб, санузлы, комнаты личной гигиены) <u>Перечень основного оборудования:</u> Комплект спортивной мебели для обучающихся; Стойка волейбольная (2), щит баскетбольный (2), скамья гимнастическая (4); ворота для мини-футбола (2), коврик для гимнастики (20); мяч для волейбола (10), мяч для баскетбола (8), мяч для футбола (6), сетка для волейбола (1), стол для настольного тенниса (2), обруч (6), скакалка (20), палка гимнастическая (10), табло (1), громкоговоритель (2). Иной спортивный инвентарь.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий: универсальная открытая площадка для игровых видов спорта, трибуна; площадка с комплектом оборудования</p>

		<p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 4 этаж, помещение № 401 Электронный тир</p>	<p>полосы препятствий: препятствие «Лабиринт», «Разрушенная лестница», «Забор с наклонной доской», «Разрушенный мост», «Ров», «Стенка с двумя проломами», «Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат»;</p> <p>сектор для прыжков в длину; трек овальной формы.</p> <p>Интерактивный стрелковый тренажер «Профессионал», USB камера для Лазерного Стрелкового Тренажера, Лазерная винтовка МР – красный луч</p>
20.	Актный зал	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 4 этаж, помещение № 401 Актный зал для проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения.</p>	<p>Кабинет для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Помещение для занятий музыкой, изобразительным искусством место отдыха обучающихся, для реализации индивидуальных учебных планов обучающихся.</p>
21.	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся	<p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 2 этаж, помещение № 201, Библиотека, читальный зал</p> <p>125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, стр.1 БТИ: 5 этаж, помещение № 506, кабинет для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>Оборудованное место для обучающихся в читальном зале; Библиотечный фонд в том числе Электронно-библиотечная система; Персональные компьютеры (операционная система Windows 10 PRO, Microsoft Office 365 A1 для обучающихся), Доступ в Интернет;</p> <p>Аудиторная мебель: Комплект учебной мебели для обучающихся; Персональные компьютеры (операционная система Windows 10 PRO, Microsoft Office 365 A1 для обучающихся), Доступ в Интернет</p>