



Заседание учебно-методического объединения по укрупненной группе направлений и специальностей в системе профессионального образования Самарской области

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 29.00.00 Технологии легкой промышленности, 42.00.00 Средства массовой информации и информационно-библиотечное дело, 43.00.00 Сервис и туризм

От 01 марта 2024 года

Протокол № 2

Присутствует: 17 человек (по листу регистрации)

Отсутствует: - человек (по листу регистрации)

Повестка дня

1. Корректировка норм расходов материалов, инструментов, принадлежностей, инвентаря государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Самарской области, на одного обучающегося при подготовке по профессиям и специальностям, по укрупненной группе направлений и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 29.00.00 Технологии легкой промышленности, 42.00.00 Средства массовой информации и информационно-библиотечное дело, 43.00.00 Сервис и туризм.

СЛУШАЛИ:

1. Косоурову Е.А, преподавателя государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна», председателя УМО, об актуализации норм расходов материалов, инструментов, принадлежностей, инвентаря.

РЕШИЛИ:

1. Считать целесообразным корректировку норм и утвердить нормы расходов материалов, инструментов принадлежностей, инвентаря государственных профессиональных организаций, находящихся в ведении Самарской области, предложенных - государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Самарский государственный колледж» на одного обучающегося при подготовке по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, 29.02.09 Печатное дело, предложенных государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Самарский торгово-экономический колледж» на одного обучающегося при подготовке по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предложенных государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» на одного обучающегося при подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, предложенных государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Самарский техникум кулинарного искусства» на одного обучающегося при подготовке по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, предложенных государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» на одного обучающегося при подготовке по профессии 29.01.07 Портной, по специальностям 43.02.16 Туризм и гостеприимство, 29.02.10 Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам), 43.02.17 Технология индустрии красоты, предложенных государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж» на одного обучающегося при подготовке по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Внести изменения в Приказ министерства образования и науки Самарской области от 3 июля 2013 года № 283-од «Об утверждении норм расходов материалов, инструментов, принадлежностей и инвентаря

государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Самарской области, на одного обучающегося при подготовке по профессиям и специальностям».

(Приложение 1 к протоколу). Необходимые материалы прилагаются (Выписка из программ, программы практики и т.п.).

ПРОГОЛОСОВАЛИ: «за» - единогласно.

«против» - нет.

Председатель УМО



/Косоурова Е.А./

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Самарский государственный колледж»**
(полное наименование ПОО по Уставу)

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения		Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)	
			Единица измерения	Срок службы, лет			
	43.02.16 Туризм и гостеприимство	Конверт	шт.		0,04	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	
		Ручка	шт.		5,00		
		Набор имитационных денежных купюр	шт.		5,00		
		Набор первой медицинской помощи	шт.		0,04		
		Кабель HDMI	м		4,00		
		Сетевой фильтр	шт.		0,50		
		Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)		
		Компьютер в комплекте	шт.	5	0,40		
		Таймер	шт.	2	1,00		
		Программное обеспечение	шт.	1	0,03		

	Электронное программно-техническое устройство для приёма к оплате платёжных карт.	Шт. 2	2	1,00	
	Звонок настольный	шт.	2	1,00	
	Многофункциональное устройство	шт.	5	0,05	
	Терминал для платёжных карт	шт.	2	1,00	
	Энкодер для магнитных карт	шт.	2	1,00	
	Телефон	шт.	3	0,20	
	ЖК панель	шт.	5	0,05	
	Мобильная стойка под ЖК панель	шт.	5	0,05	
	Денежный кассовый ящик	шт.	3	0,04	
	Мини-сейф	шт.	3	0,04	
	Таймер	шт.	5	0,02	
	Ключ-карта для электронных замков	шт.	3	0,50	
	Кейхолдер	шт.	3	0,04	
	Система управления гостиницей	шт.	3	1,00	
	Стойка администратора	шт.	3	0,04	
	Шкаф	шт.	3	0,04	
	Часы	шт.	3	0,04	

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения		Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.14 Гостиничное дело	Бумага А4	пачка		1,00	<p>Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p> <p>Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</p> <p>Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p> <p>Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p>
		Стикеры	шт.		0,50	
		Блок для записей	шт.		0,50	
		Коробка скрепок	шт.		0,50	
		Ножницы канцелярские	шт.		0,50	
		Ластик	шт.		0,15	
		Конверт	шт.		0,15	
		Степлер	шт.		0,40	
		Скобы для степлера	шт.		0,80	
		Держатель для ручки	шт.		0,50	
		Органайзер	шт.		0,20	
		Набор имитационных денежных купюр	шт.		0,50	
		Подставка для визиток	шт.		0,50	
		Подушка для смачивания пальцев	шт.		0,30	
		Набор табличек с цифрами	шт.		0,30	
		Набор первой медицинской помощи	шт.		0,50	
Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)			
Компьютер в комплекте	шт.		5	0,40		

		Веб-камера	шт.	3	0,20	
		Флэш-накопитель	шт.	3	1,00	
		Система управления гостиницей	шт.	3	1,00	
		ЖК панель с мобильной стойкой	шт.	3	0,50	
		Кабель HDMI	м	3	4,0	
		Денежный кассовый ящик	шт.	3	0,04	
		Бокс для подвесных папок	шт.	3	0,04	
		Подвесная папка	шт.	3	0,04	
		Мини-сейф	шт.	3	0,04	
		Детектор денежных купюр	шт.	3	0,04	
		Устройство для имитации телефонного звонка	шт.	3	0,04	
		Ключ-карта для электронных замков	шт.	3	0,04	
		Таймер	шт.	3	0,04	
		Кейхолдер	шт.	3	0,04	
		Часы	шт.	3	0,04	
		Интерактивная доска	шт.	3	0,50	
		Программное обеспечение	лицензия	1	0,40	

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
--------------	--------------------------------	--	--------------------------	---	---

29.02.09 Печатное дело	Очиститель Херох	флакон	1	<p>Выполнение полиграфических видов работ на демонстрационном экзамене в соответствии с заданием (акциденция, рекламная продукция, беловая продукция, календари различных идов, брошюры, книги в мягкой обложке, журналы).</p> <p>Выполнение брошюровочно-переплетных работ по модулю ПМ.04 Технология выполнения работ по профессии рабочих Переплетчик: выбор полиграфических материалов, изготовление книжных блоков по типу № 1 (комплектровка вкладкой, шитье проволокой внакидку), тип № 3 (изготовление книжных блоков скомплектованных подборкой со срезкой корешковых фальцев, скрепление клеевым бесшвейным способом). Обработка книжного блока, приклейка полиграфической марки, ленточки-закладки ляссе, каптала.</p> <p>Изготовление книжных блоков по типу № 7Бц, 7Г (комплектровка блоков подборкой, шитье нитками); Изготовление переплетной крышки № 7Бц с прогрессивкой пленки; переплетной крышки № 7Г с применением переплетного материала на бумажной основе.</p> <p>Отделка переплетных крышек: тиснение фольгой на переплетных крышках № 7Г</p> <p>Подрезка, разрезка листовой продукции на заданный формат; обрезка блока с трех сторон. Выполнение операции приводка, печать контрольного оттиска, печать тиража на цифровой печатной машине.</p>
	Бумага самоклеящаяся	пачка	1	
	Баллон со сжатым воздухом	флакон	1	
	Пружины металлические переплетные	упаковка	1	
	Кольцо пикуля	шт.	10	
	Курсор	шт.	10	
	Подушка для смачивания пальцев глицериновая	шт.	1	
	Скобы металлические	упаковка	0,25	
	Скотч двухсторонний	шт.	1	
	Клей-расплав для клеевого бесшвейного скрепления	кг	8	
	Каптал	м	1	
	Переплетный материал на бумажной основе	м	10	
Ляссе	м	3		

	Фальцбейн	шт.	1	<p>Печать на самоклеящихся материалах (этикетки, бейджи, таблички)</p> <p>Обслуживание цифровой печатной машины: настройка приемно-выводной и бумагопроводящей системы. Проведение контроля цветопередачи. Калибровка бумаги.</p> <p>Устранение неисправностей в процессе печатания тиража (снятие статического электричества, перетискивания, отмарывания, замытия бумаги).</p>	
	Марля полиграфическая	м	3		
	Фольга полиграфическая	м	2		
	Термоскотч	шт.	0,25		
	Пленка для ламинирования/пакеты	упаковка	0,25		
	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет		Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)
	Принт-картридж	шт.	1		0,2
	Фьюзерный модуль (печка)	шт.	2		0,2
	Коротрон заряда	шт.	1		0,2
	Бункер для отработанного тонера	шт.	1		0,2
	Увлажнитель воздуха	шт.	3		0,08
	Подача DADF для цифровой печатной машины	шт.	1		0,2
	Комплект подъемного механизма кассеты	шт.	3		0,04
	Модуль ксерографии	шт.	3		0,04
	Главный привод	шт.	3		0,08
	Муфта фрикционная	шт.	1		0,08
	Комплект роликов	шт.	1		0,25
	Блок проявки	шт.	3		0,08
	Комплект шестерней	шт.	1		0,25
	Лента (Чека) блока проявки	шт.	3	0,04	

	Лента переноса	шт.	3	0,04	
	Узел очистки	шт.	3	0,02	
	Электромагнитная муфта	шт.	3	0,08	
	Узел фиксации	шт.	3	0,04	
	Кисти для переплетных работ	шт.	1	3	
	Клише для тиснения	шт.	1	0,1	
	Ламинатор	шт.	5	0,1	
	Грузик для прижима	шт.	5	0,16	
	Марзан для бумагорезальной машины	шт.	1	0,1	
	Шило	шт.	5	1	
	Нож для бумагорезальной машины	шт.	3	0,1	
	СС фильтр для цифровой печатной машины	шт.	1	0,2	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский торгово-экономический колледж»

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
1.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Контейнер пластик	шт	100	Хранение пищевых продуктов
		Стакан одноразовый	шт	20	Хранение пищевых продуктов
		Моющие и чистящие средства	л	8	Уборка рабочих мест

		Полотенца х/б	шт		5	Для натирания посуды
		Кулер с холодной и горячей водой	шт		1	Подача воды
		Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	шт		5	Для приготовления различных кондитерских масс
		Масло растительное для фритюра	л		5	Приготовление во фритюре
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
1.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Весы для молекулярной кухни	шт	2	0,5	Взвешивание ингредиентов
		Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	шт	2	1	Приготовление изделий из теста
		Дегидратор	шт	3	0,5	Высушивание продуктов
		Коптильный пистолет	шт	2	0,5	Копчение продуктов
		Набор разделочных досок, пластиковые. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	шт	3	1	Нарезка продуктов
		Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	набор	1	3	Приготовление блюд
		Шумовка	шт	2	1	Приготовление блюд
		Набор кондитерских насадок	набор	3	1	Для отделки
		Набор пинцетов для оформления блюд	набор	3	1	Для оформления блюд
		Соусник	шт	2	3	Для подачи соусов
		Банка материал-пластик	шт	2	2	для хранения жидкостей
		Диспенсер	шт	2	2	пластиковая бутылка с носиком для соуса

		Ковёр диэлектрический	шт	2	3	Покрытие перед электрическим оборудованием
		Тесто свежемороженое	гр	300	-	Приготовление
		Пектин NH	гр	50	-	Для использования в кондитерских изделиях
		Какао масло	гр	100	-	Для использования в кондитерских изделиях
		Алкоголь в ассортименте	л	300	-	Для приготовления блюд и кондитерских изделий
		Ножницы для рыбы, птицы	шт	3	1	Для обработки птицы, рыбы

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование оборудования	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
1	43.02.16 Туризм и гостеприимство	Персональный компьютер/ноутбук	шт	3,00	0,20	Подбор оптимального туристского продукта. Прием, размещение и выписка гостей
2		Компьютерная мышь	шт	3,00	0,15	Подбор оптимального туристского продукта. Прием, размещение и выписка гостей
3		Специализированная программа по приему и оформлению заказов	шт	3,00	0,04	Организация текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
4		Принтер формат А 4	шт		2,00	Оформление документации строгой отчетности
5		Стол	шт	3,00	0,04	Прием, размещение и выписка гостей
6		Стул	шт	3,00	0,04	Прием, размещение и выписка гостей
7		Корзина для мусора (материал: полипропилен)	шт	3,00	0,04	Организация текущей деятельности
8		Барный стол высота: 1м.10 см.	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
9		Барный стул (высота барного стула регламентирована ГОСТ	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

		и составляет 75–85 см. Для стойки рекомендованная стандартом высота составляет 110–130 см. разница между сиденьем и столом — 25–30 см.)				
10		Кофемашина полуавтомат одногрупповая пластик/нержавеющая сталь; панель управления кнопочная; количество групп 1; кран пара 1; кран горячей воды 1; платформа для подогрева чашек, капучинатор; подача воды водопровод; манометр; термометр.	шт	3.00	0,08	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
11		Фильтры для кофемашины	шт	3.00	0,08	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
12		Рожок для кофемашины, кофейная группа.	шт	3.00	0,08	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
13		Стол для кофемашины	шт	3.00	0,08	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
14		Кофемолка электрическая	шт	3.00	0,08	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
15		Барная стойка Размеры в разложенном виде (не более): высота — 110 см, глубина — 710 см, ширина — 1420 см	шт	3.00		Встреча гостей бара и прием заказа;
16		Стол складной 120*60	шт	3.00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
17		Стол обеденный 120*80	шт	3.00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
18		Стул	шт	3.00	0,16	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

19		Блендер (мощность не менее 600 Вт; количество скоростей: не менее 8; количество насадок: не менее 3; материал погружной части: нержавеющая сталь).	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
20		Термопот "Объем не менее 2 л; мощность не менее 2600 Вт; блокировка включения без воды; двойные стенки, индикатор уровня воды, тип нагревательного элемента - закрытый"	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
21		Льдогенератор ДхШхВ: 400х510х820 (не более); мощность не менее 0.28 кВт; производительность не менее 60 кг/сутки; подключение 220 В	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
22		Соковыжималка (скорость вращения шнека не менее 70 об/мин; материал рабочего узла нержавеющая сталь; в комплекте: толкатель, конус с мелким фильтром для сока, контейнер для сока емкостью не менее 0,9 л.)	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
23		Стеллаж для посуды (открытый или полуоткрытый, не менее 8 секций)	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
24		Весы настольные электронные точность измерения: 1 г	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
25		Скатерть 200*150	шт	3,00	0,08	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

26		Полотняные салфетки 45*45 лен	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
27		Ручник 45*70 лен	шт	3,00	2,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
28		Подставка под бумажные салфетки	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
29		Мельница для соли	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
30		Мельница для перца	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
31		Приборы для специй	шт	3,00	0,04	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
№ п/п	Профессия/с пециальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
32	43.02.16 Туризм и гостеприимст во	Комплект разделочных досок (15*20,30*40 пластик, дерево круглая D 280 мм)	шт	3,00	1,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
33		Тарелка пирожковая	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
34		Тарелка основная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
35		Тарелка десертная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
36		Тарелка глубокая основная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
37		Тарелка закусочная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
38		Соусник	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
39		Блюдо круглое	шт	3,00	2,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
40		Нож закусочный	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания

41		Нож столовый	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
42		Нож десертный	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
43		Нож для масла	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
44		Нож рыбный	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания
45		Вилка столовая	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
46		Вилка закусочная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
47		Вилка рыбная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
48		Вилка десертная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
49		Ложка столовая	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
50		Ложка десертная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
51		Ложка чайная	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
52		Ложка латте	шт	3,00	4,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
53		Нож сомелье	шт	3,00	1,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
54		Шейкер 750мл	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
55		Сквизер	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
56		Джигер набор (10/20, 15/30, 20/40, 30/60).	шт	3,00	2,00	Приготовление и подача напитков
57		Мерный стакан 250 мл	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
58		Мадлер	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
59		Стрейнер	шт	3,00	2,00	Приготовление и подача напитков

60		Сито	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
61		Барная ложка	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача напитков
62		Смесительный стакан 1000мл	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
63		Гейзер	шт	3,00	6,00	Приготовление и подача напитков
64		Хайбол 250 мл	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача напитков
65		Бокал для красного вина 300 мл	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача напитков
66		Бокал для белого вина 300 мл	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача напитков
67		Бокал для шампанского 250 мл	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача напитков
68		Набор посуды для приготовления кофе (чашки с блюдами для капучино по 200мл, по 350 мл, Айриш, эспресо по 90 мл).	шт	3,00	2,00	Приготовление и подача горячих и холодных напитков
69		Хайрикен 330 мл	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача напитков
70		Чашки чайные с блюдцем 230 мл	шт	3,00	4,00	Приготовление и подача горячих напитков
71		Вазы для цветов (высота10-15 см)	шт	3,00	2,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
72		Куллер для шампанского (нержавеющая сталь,4000 мл)	шт	3,00	1,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
73		Айс бакет (пластик, с крышкой 3,4 л)	шт	3,00	1,00	Приготовление и подача напитков
74		Корзинка для хлеба	шт	3,00	1,00	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)	

75	43.02.16 Туризм и гостеприимст во	Шариковая ручка	шт	5,00	Оформление документации строгой отчетности
76		Бумага белая для принтера (формат листов А4)	шт	2,00	Составление и оформление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения
77		Степлер канцелярский (максимальное количество скрепляемых листов: 20. подходящие скобы: № 24/6, 26/6. глубина закладки бумаги: 55 мм. виды сшивания степлером: закрытый, открытый. материал корпуса: металл/пластик.)	шт	2,00	Оформление документации строгой отчетности
78		Скобы для степлера	шт	2,00	Оформление документации строгой отчетности
79		Лоток для бумаги на формат А-4 (подача бумаги 150 лист. стандартная)	уп	1	Составление и оформление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения
80		Коктейльные трубки	шт	6	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
81		Мусорные пакеты 90л	рулон	1	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
82		Губки для мытья посуды	шт	2	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
83		Салфетка из микрофибры	шт	1	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
84		Средство для мытья посуды	шт	0,2	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
85		Жидкое мыло	шт	0,2	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
86		Бумажные полотенца	шт	1	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
87		Шпажки	шт	10	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
88		Ножницы	шт	1	Составление и оформление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения
89		Маркер	шт	1	Составление и оформление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения
90		Бумажные салфетки	шт	30	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

91		Посуда одноразовая (для сервиса на вынос на усмотрение образовательной организацией)	Набор шт	1	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.
92		Кофе (зерно)	г	70	Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков.
93		Молоко	мл	600	
94		Банан свежий	г	150	
95		Мед	г	20	
96		Яблоко	г	200	
97		Апельсин	г	400	
98		Лимонный сок	г	40	
99		Сливки 11%	мл	200	
100		Сахар (сахар - песок)	г	50	
101		Ванильный сахар	г	6	
102		Свежий огурец	г	200	Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков.
103		Сельдерей (стебель)	г	100	
104		Кокосовое молоко (или кокосовый сироп)	мл	20	
105		Ананасовый сок	мл	130	
106		Коктейльная вишня	г	5	
107		Фруктовый сироп	мл	20	
108		Лимонный сок	мл	20	
109		Апельсиновый сок	мл	70	
110		Вода с газом	мл	100	
111		Апельсин	г	150	

№ п/п	Профессия/специальность	Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
112		Огнетушитель	шт		1	Соблюдение правил техники безопасности
113		Аптечка (Приказ Минздрава России от 15.12.2020 №1331н)	шт		1	Оказание первой медицинской помощи.
114		Санитарная одежда (фартук, жилетка/костюм для защиты от общих производственных загрязнений на усмотрение образовательной организации)	комплект шт		1	Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

»

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
1	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	Печь конвекционная	шт	5	0,2	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
2		Шкаф расстоечный	шт	5	0,2	
3		Тестомес	шт	5	0,2	
4		Миксер планетарный	шт	3	0,2	
5		Стол производственный	шт	10	0,2	
6		Влагомер	шт	5	0,2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
7		Холодильник	шт.	10	0,2	
8		Стеллаж	шт.	10	0,2	
9		Рукавицы термостойкие	шт.	3	0,2	

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направление Производство молочной продукции)	Бидон (фляга, канистра) из нержавеющей стали объем от 30 л	шт	0,5	Хранения молочного сырья
		Бидон (фляга, канистра) из нержавеющей стали объем от 20 л	шт	0,5	Хранения молочного сырья
		Бидон (фляга, канистра) из нержавеющей стали объем от 7 л	шт	0,5	Хранения молочного сырья
		Комплект мерных емкостей: состав комплекта: ведро 10 л, кружка мерная 1 л, набор мерных ложек, тарированная емкость на 2 и 5 литров	шт	0,5	Хранения молочного сырья
		Емкость технологическая пищевая. Объем от 10 л. Панельная рубашка. Нагрев с помощью блок ТЭН	шт	0,5	Хранения молочного сырья
		Стол со сливом (дренажный стол)	шт	0,5	Рабочее пространство
		Термометр электронный Диапазон рабочих температур от -10°С до +100 °С	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Весы лабораторные	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Анализатор качества	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Анализатор влажности	шт	1	Контроль качества. Измерение показателей
		Титровальная установка (Не менее 5 бюреток)	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Центрифуга настольная	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		рН-метр	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей

		Баня термостатирующая	шт	0,5	Термическая обработка сырья
		Штатив для пробирок	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Приборы для автоматического отмеривания серной кислоты и изоамилового спирта. Вместимостью, соответственно, 10 и 1 см ³	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Штатив для жирометров	шт	1	Контроль качества. Измерение показателей
		Стол ученический (шхгхв) 1200х600х750	шт	1	-
		Стул ученический	шт	1	-
		Гастроёмкости (комплект) Комплект из нержавеющей стали или пластик: кастрюля объемом 5 л. Емкость круглая -2л. Ковш-1л	шт	0,5	Контроль качества. Измерение показателей
		Формы для сыра. Дренажные лотки из нержавеющей стали, алюминия или пластика	шт	0,5	Производство сыра
		Перечень инструментов			
		Нож из нержавеющей стали (универсальный)	шт	1	Измельчение сыра
		Терка универсальная (для измельчения сыра)	шт	0,5	Измельчение сыра
		Перечень расходных материалов			
		Молоко обезжиренное	л	2	Сырье для производства молочной продукции
		Молоко сырое цельное 3,4 % жирности	л	20	Сырье для производства молочной продукции
		Закваски	г	500	Сырье для производства молочной продукции
		Специи, приправы	г	100	Сырье для производства молочной продукции
		Хлористый кальций	г	10	Сырье для производства молочной продукции
		Сычужный фермент	г	5	Сырье для производства молочной продукции

		Соль пищевая	кг	2	Сырье для производства молочной продукции
		Жиросмер для молока с пределами измерения	шт	1	Контроль качества
		Пробки резиновые для жиросмеров	шт	1	Контроль качества
		Колбы конические. На 150-200 см ³	шт	1	Контроль качества
		Фенолфталин. 1%-ный спиртовой раствор	мл	200	Контроль качества
		Тимолфталеин, 0,1%-ный раствор	мл	200	Контроль качества
		Дистиллированная вода	л	2	Контроль качества
		Листок пергамента	шт	2	Контроль качества
		Стеклянная палочка	шт	2	Контроль качества
		Серная кислота плотностью 1500-1550 кг/м ³	мл	600	Контроль качества
		Изоамиловый спирт. Плотность 810-812 кг/м ³	мл	20	Контроль качества
		Мерный цилиндр 50 см ³	шт	1	Контроль качества
		Фарфоровая ступка и пестик 150-200см ³	шт	1	Контроль качества
		Гидроксид натрия 0,1 н. раствор	мл	200	Контроль качества
		Бумага А4	лист	100	Расходный материал
		Полотенце бумажное для рук	шт	2	Расходный материал
		Нормативная документация на цельномолочную продукцию	шт	2	Наглядное пособие
		Моющие и дезинфицирующие средства	шт	0,5	Расходный материал
		Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности			
		Аптечка (Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»)	шт	1	Предоставление первой помощи
		Огнетушитель	шт	1	Противопожарные мероприятия

		Кулер 19 л	шт	1	Контроль санитарии
		Санитайзер (подвесной)	шт	1	Контроль санитарии
		Бактерицидная лампа (Ультрафиолетовая)	шт	1	Контроль санитарии
		Спецодежда, спецобувь (Халат хлопчатобумажный медицинский; перчатки; шапочка медицинская)	комп	1	Техника безопасности, контроль санитарии
		Перчатки резиновые	пар	2	Сан. безопасность

Приложение 1

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
1.	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направление Производство продуктов питания из мясного сырья	Антисептический раствор	флакон	0,20	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов
		Вата	шт.	0,40	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота,

					птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов
		Куры	кг	15,00	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов
		Марля	шт.	0,20	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Мясо баранина	кг	4,50	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов

					<p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Мясо говядина	кг	21,00	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Мясо свинина	кг	15,00	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники</p>

					<p>безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Овощи	кг	3,00	<p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Синюга говяжья	шт.	0,20	<p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Стакан мерный	шт.	0,40	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление</p>

					фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Черева говяжьи всех диаметров	шт.	0,20	Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Черева свиные	шт.	0,20	Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Мясное сырье, замоченное в рассольном препарате (Мясо свинины бескостное от разделки, либо блочное; рассольный препарат содержит соль и другие компоненты (рецептура определяется	кг	2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

		образовательной организацией)			
		Компоненты для приготовления маринадов для шашлыка (Сухие маринады «Кавказский», «Для барбекю», майонез, масло растительное)	г	0,5	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных
		Пакеты	шт	4	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Пленка	рулон	1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Бумажные полотенца	рулон	1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Перчатки одноразовые	шт	10	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Бумага	лист	20	Вести учетно-отчетную документацию
		Технологическая документация (Бланки распечатанные)	шт	3	Вести учетно-отчетную документацию

		Ручка с синими или черными чернилами	шт	1	Вести учетно-отчетную документацию	
		Степлер	шт	1	Вести учетно-отчетную документацию	
		Аптечка	Шт	1	средства, обеспечивающие охрану труда и технику безопасности	
		Огнетушитель	шт	1	средства, обеспечивающие охрану труда и технику безопасности	
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направление Производство продуктов питания из мясного сырья	Датчик влажности (4...20 МА, 12-24 VDC) FPL3/5	шт.	5	0,08	Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Датчик влажности и температуры DIK2.00.F105. F00.ODO	шт.	5	0,08	Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов

						<p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Доска маркировочная разделочная	шт.	2	1,00	<p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Жиловочный нож	шт.	2	0,08	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>

						Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Иммерсионное масло	флакон	2	0,04	Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Кастрюля	шт.	5	0,50	Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Колода для рубки мяса	шт.	5	0,01	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов

						<p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Ложка разливательная	шт.	5	1,00	<p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Манометр МВТ-100	шт.	5	0,08	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Манометр МТ-100	шт.	5	0,08	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ</p>

						<p>полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Молоток для мяса	шт.	5	0,06	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Мясорубка	шт.	5	0,20	<p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Ножи из поварской тройки	шт.	2	0,08	<p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и</p>

						<p>полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Перчатка кольчужная	шт.	5	0,06	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Пиrometer Кельвин-911 КМ-20	шт.	5	0,08	<p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники</p>

						<p>безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Сигнализатор уровня осадка СО-1	шт.	5	0,08	<p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Сигнализатор уровня сыпучих материалов СКАТ-5-С-24-3-Б (13)-Т1-О	шт.	5	0,08	<p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Спецодежда	шт.	2	1,00	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и</p>

						<p>полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Спиртовка стеклянная лабораторная	шт.	3	0,50	<p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p>
		Термометр технический жидкостный прямой 0..150	шт.	5	0,08	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Термометр технический жидкостный прямой 0..200	шт.	5	0,08	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление</p>

						фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Термометр технический жидкостный угловой 0..150	шт.	5	0,08	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Термометр технический жидкостный угловой 0..200	шт.	5	0,08	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Тл-2 N 1 ртутный стеклянный лабораторный термометр	шт.	5	0,08	<p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота,</p>

						птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Тл-2М N 3 ртутный стеклянный лабораторный термометр	шт.	5	0,08	Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Топор	шт.	5	0,02	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки
		Фартук кольчужный	шт.	5	0,06	Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов

						<p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Фартук прорезиненный КЩС	шт.	2	1,00	<p>Проведение первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p>Использование в производственной деятельности средств механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>Использование оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Проведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка термической обработки</p>
		Чашки Петри	шт.	2	1,00	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>
		Штатив для пробирок 40 гнезд	шт.	4	0,50	<p>Проведение микробиологических исследований и анализ полученных результатов</p> <p>Установление и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>

		Стол технологический производственный	шт		2	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Весы настольные электронные	шт		1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Шкаф холодильный	шт		1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Запайщик пакетов	шт		1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Стеллаж	шт		1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Ванна моечная	шт		1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Компьютер или ноутбук	шт		1	Вести учетно-отчетную документацию
		Принтер	шт		1	Вести учетно-отчетную документацию
		Стол офисный	шт		1	Вести учетно-отчетную документацию

		Стул офисный	шт		1	Вести учетно-отчетную документацию
		Технологическая емкость (миска) объем от 2 до 4 л	шт		2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Технологическая емкость (миска) объем от 0,6 до 1,2 л	шт		3	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Гастроёмкость	шт		2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Кувшин мерный	шт		1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Совок для сыпучего сырья	шт		1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Разделочная доска	шт		1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Термометр электронный цифровой	шт		1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Калькуля тор	шт		1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Гольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» (ГАПОУ ТКСТЦ)**

(полное наименование ПОО по Уставу)

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения		Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Пектины NH	гр.		0,1	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
		Квелли стабилизатор для сливок	гр.		0,1	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
		Текстуры для желе и гелей	гр.		0,1	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
		Текстуры для стабилизации	гр.		0,1	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
		Текстуры для пены и эмульсии	гр.		0,1	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, горячих блюд
		Текстуры для сферификации и икры	гр.		0,1	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, горячих блюд
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Мультипипетка	шт	3	0,001	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
		Пистолет для окраски десертов	шт	5	0,001	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
		Фен для нагрева шоколада	шт	5	0,001	Приготовление сложных холодных и горячих десертов

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения		Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.14 Гостиничное дело	Одеяло	шт.	3	0,2	Проведение различных видов уборочных работ
		Подушка	шт.	3	0,2	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Покрывало	шт.	3	0,2	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Комплект постельного белья	шт.	1	0,4	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Шторы	шт.	3	0,2	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Укомплектованная тележка горничной	шт.	3	0,4	Проведение различных видов уборочных работ
		Ершик для унитаза	шт.	1	0,1	Проведение различных видов уборочных работ
		Ведерко для мусора	шт.	3	0,1	Проведение различных видов уборочных работ
		Держатель для туалетной бумаги	шт.	3	0,1	Проведение различных видов уборочных работ
		Стакан	шт.	3	0,2	Проведение различных видов уборочных работ
		Полотенце для лица	шт.	1	0,5	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья

		Полотенце для тела	шт.	1	0,5	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Полотенце для ног	шт.	1	0,5	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Салфетка на раковину	шт.	1	0,2	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Полотенце коврик	шт.	1	0,1	Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
		Парфюмерно-косметические принадлежности	комплект	3	0,5	Проведение различных видов уборочных работ
		Пылесос	шт.	3	0,5	Проведение различных видов уборочных работ

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	Шпильки для волос	уп.	1	Создание имиджа, разработка и выполнение художественного образа на основании заказа
		Невидимки для волос	уп.	1	
		Воск для коррекции бровей	шт.	2,00	
		Карандаш для бровей	шт.	0,17	
		Карандаш для глаз	шт.	0,17	
		Краска для бровей и ресниц	шт.	0,33	
		Набор кистей	шт.	0,50	
		Набор кисточек	шт.	0,50	
		Окислитель 6%	шт.	1,00	
		Палитра теней	шт.	0,08	
		Подводка для глаз	шт.	0,33	
		Простынь одноразовая	шт.	20,00	
		Пудра компактная	шт.	1,00	
		Пинцет для волос	шт.	0,50	
	Салфетки одноразовые в рулоне	шт.	0,04		

		Средство для снятия лака	шт.		1,00	
		Тушь для ресниц	шт.		0,17	
		Фольга алюминиевая	рулон		1	
		Распылитель	шт.		1	
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	Ножницы филировочные	шт.	2	0,50	Выполнение работ по профессии "Парикмахер"
		Ножницы универсальные	шт.	2	0,50	
		Стерилизатор УФ	шт.	4	0,50	
		Сухожаровой шкаф	шт.	5	0,50	
		Тележка косметологическая	шт.	3	0,50	

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
(полное наименование ПОО по Уставу)

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	29.01.07 Портной	Застежка-молния	шт.	12,00	Ручные работы
		Косая бейка	м	20,00	
		Крючки	шт.	20,00	
		Кружево шитье хлопчатобумажное	м	10,00	Обработка деталей швейных узлов

		Кружево отделочное	м		10,00	Изготовление корсетных изделий Изготовление столового белья Изготовление платьево-блузочного ассортимента Ремонт и обновление швейных изделий Изготовление швейных изделий по индивидуальным заказам
		Масло машинное	л		1	
		Нитки	шт.		102,00	
		Полотно вафельное	м		20	
		Плечевые накладки	пара		7,00	
		Пуговицы	шт.		80,00	
		Резинка	м		10,00	
		Термоаппликации	шт.		5,00	
		Термоотрезы	шт.		50,00	
		Тесьма (разная)	м		20,00	
		Ткань клеевая	м		8,00	
		Ткань основная	м		80,00	
		Ткань подкладочная	м		12,00	
	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	29.01.07 Портной	Булавки портновские	упаковка	2	1,00	Ручные работы
		Иглы машинные	упаковка	1	2,00	Машинные работы
		Иглы машинные к бытовой стачивающей машине	упаковка	1	2	Обработка деталей швейных узлов
		Иглы ручные	упаковка	1	2,00	Изготовление корсетных изделий
		Кисточки для чистки швейных машин	шт.	1	1	Изготовление столового белья
		Лекала	шт.	2	1	Изготовление платьево-блузочного ассортимента
		Мел для чистки утюга	шт.	5	5	Ремонт и обновление швейных изделий
		Манекен мягкий (торс) р. 44, 48, 52	шт.	5	0,40	
		Масштабная линейка	шт.	5	1,00	

		Наперсток	шт.	2	1,00	Изготовление швейных изделий по индивидуальным заказам
		Ножницы	шт.	2	1,00	
		Оверлок	шт.	10	0,2	
		Портновский мел	шт.	1	10,00	
		Пинцет для заправки нитей	шт.	2	0,5	
		Промышленная швейная машина	шт.	10	0,2	
		Промышленный стол швейной машины	шт.	10	0,2	
		Петельная машина	шт.	10	0,2	
		Пуговичная машина	шт.	10	0,2	
		Пульверизатор	шт.	2	0,50	
		Распарыватель	шт.	2	1,00	
		Сантиметр	шт.	2	1,00	
		Утюг с парогенератором	шт.	10	0,2	
		Утюг	шт.	5	0,40	
		Шпульки	шт.	2	1	

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	29.02.10 Конструирование, моделирование и технология	Бумага А3 Ксероксная	упаковка	1,00	Изготовление платьево-блузочного ассортимента
		Бумага А4 Ксероксная	упаковка	3,00	
		Бумага для печати лекал (широкоформатный плоттер)	м	60,00	Обработка деталей швейных узлов
		Бумага миллиметровая (в рулоне)	м	60,00	Изготовление изделий из готового кроя

	изготовлени я изделий легкой промышлен ности (по видам)	Калька для работы карандашом (в рулоне)	м		80,00	Изготовление изделий, выкроенных по лекалам Изготовление швейных изделий по индивидуальным заказам Изготовление пальтово-костюмного ассортимента Изготовление корсетных изделий Ручные работы Макетирование Машинные работы
		Карандаш Н/НВ/В/4В/6В	набор		2,00	
		Карандаши для работы по ткани	шт.		10,00	
		Картон	м		10,00	
		Косая бейка	м		60,00	
		Крючки	шт.		20,00	
		Ластик	шт.		4,00	
		Линер (в ассортименте)	шт.		10,00	
		Маркеры для работы по ткани	шт.		10,00	
		Нитки	шт.		120,00	
		Плечевые накладки	пара		10,00	
		Портновский мел	шт.		15,00	
		Пуговицы	шт.		120,00	
		Разметочная липкая лента	упаковка		2,00	
		Резинка	м		10,00	
		Тесьма (разная)	м		60,00	
		Тесьма-молния (в ассортименте)	шт.		20,00	
		Ткань клеевая	м		24,00	
		Ткань макетная	м		30,00	
		Ткань основная	м		80,00	
	Ткань подкладочная	м		16,00		
	Точилка/канцелярский нож	шт.		2,00		
	Фломастеры (в ассортименте)	шт.		10,00		
№ п/п	Профессия/ специально сть	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)

29.02.10 Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Булавки портновские	упаковка	2	3,00	Изготовление платьево-блузочного ассортимента
	Гладильная консольная доска (многофункциональная)	шт.	5	0,40	
	Грузики для прижима ткани	шт.	2	10,00	Обработка деталей швейных узлов
	Игла для шитья ручная для вывертывания	шт.	1	2,00	Изготовление изделий из готового кроя
	Иглы машинные (набор)	упаковка	1	5,00	Изготовление изделий, выкроенных по лекалам
	Иглы ручные (набор)	упаковка	1	2,00	
	Иголочница	шт.	2	1,00	Изготовление швейных изделий по индивидуальным заказам
	Инструмент для надсечек с дыроколом	шт.	2	1,00	
	Колодка портновская "Рукав узкий»	шт.	5	0,40	Изготовление пальтово-костюмного ассортимента
	Колодка портновская «Утюжок двусторонний»»	шт.	5	0,40	Изготовление корсетных изделий
	Компьютер в комплекте	шт.	5	0,20	Ручные работы
	Копировальное колесико	шт.	2	1,00	Макетирование
	Краеобметочная специальная машина	шт.	5	0,40	Машинные работы
	Лапка для швейной машины (втачивание потайной)	шт.	5	0,40	
	Лапка для швейной машины (отделочная строчка)	шт.	5	0,40	
	Лекало (9 шт)	набор	2	1,00	
	Лекало «сабля», «сапог», «улитка»	набор	2	1,00	
Линейка измерительная металлическая ГОСТ 427-75 1000см	шт.	2	1,00		
Линейка треугольник с прямым углом и с одной стороной не менее 60 см.	шт.	5	1,00		

	Манекен мягкий (торс) с подставкой + руки MONIKA	шт.	5	0,40
	Масштабная линейка	шт.	2	2,00
	Моноблок	шт.	5	0,40
	МФУ	шт.	5	0,10
	Наперсток	шт.	2	1,00
	Нитковдеватель	шт.	2	1,00
	Ножницы для бумаги	шт.	2	1,00
	Ножницы для декоративных работ	шт.	2	1,00
	Ножницы закройные	шт.	2	2,00
	Парогенератор	шт.	5	0,40
	Петельный полуавтомат	шт.	5	0,40
	Плоттер	шт.	5	0,40
	Программное обеспечение Illustrator	АРМ	1	0,40
	Программное обеспечение САПР Assyst СНГ	АРМ	1	0,40
	Проектор	шт.	5	0,10
	Пульверизатор	шт.	1	0,20
	Распарыватель	шт.	2	1,00
	Резиновый коврик для утюжильного места	шт.	2	0,40
	Сантиметровая лента из банерной ткани	шт.	2	2,00
	Светильники для промышленных швейных машин на кронштейне с креплением струбциной к столешнице	шт.	5	0,40

		Специализированный раскройный стол с изменяемой высотой и геометрией рабочей поверхности	шт.	5	0,40	
		Стол компьютерный	шт.	5	0,40	
		Стул винтовой	шт.	5	0,40	
		Стул на пневмоамортизаторе без колес для работы за швейной машиной	шт.	5	0,40	
		Транспортер	шт.	2	1,00	
		Ультропаровой утюг с тефлоновой насадкой	шт.	5	0,40	
		Универсальная швейная машина (с полным пакетом автоматики)	шт.	5	0,40	
		Фиксатор к манекену MONIKA	шт.	5	0,40	
		Циркуль	шт.	2	1,00	
		Шило	шт.	2	1,00	
		Экран для проектора	шт.	5	0,10	

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.17 Технологии индустрии красоты	Антисептическое средство для рук	мл	1 000	Предоставление маникюрных и педикюрных услуг
		Дезинфектор для поверхностей	мл	1 000	
		Салфетки на стол одноразовые	уп.	0,50	

	Салфетки маленькие безворсовые 5*5	уп.	1,00
	Ватные диски	уп.	3,00
	Средство для обезжиривания	шт.	1,00
	Жидкость для снятия лака	шт.	1,00
	Пилка для натур.ногтей 180/240	шт.	2,00
	Пилка для искусственного покрытия 100/180	шт.	2,00
	БАФ 100/180	шт.	1,00
	Щетка синтетическая малая	шт.	1,00
	Праймер	шт.	0,25
	Гель база	шт.	1,00
	Финишное покрытие без липкого слоя	шт.	0,50
	Апельсиновая палочка	шт.	1,00
	Масло для кутикулы	шт.	0,25
	Перчатки одноразовые	уп.	1,00
	Фартук одноразовый	уп.	1,00
	Крафт пакет	уп.	1,00
	Фреза "Шар" красная насечка (диаметр 1,8)	шт.	1,00
	Фреза син, зел. для снятия иск. покрытия твердосплав/керамика	шт.	1,00
	Фреза пламя красн.насечка диаметр 18	шт.	1,00
	Формы одноразовые	шт.	0,50
	Типсы гелевые	шт.	0,50
	Типсорез	шт.	0,25
	Фонарик УФ	шт.	0,50
	Гель для моделирования прозрачный	шт.	0,50

		Гель для моделирования камуфляжный	шт.	0,50	
		Гель для моделирования белый	шт.	0,50	
		Кисть для геля №4	шт.	1,00	
		Кисть для геля №6	шт.	1,00	
		Кисть тонкая №0	шт.	1,00	
		Кисть тонкая №00 для тонких линий	шт.	1,00	
		Набор лака для ногтей	шт.	1,00	
		Набор гель лака для ногтей	шт.	1,00	
		Косметический парафин	кг	1,00	
		Шампунь	мл.	2 000	
		Бальзам	мл.	2 000	
		Одноразовые полотенца	уп.	3,00	
		Лезвия одноразовые для бритвы	уп.	3	
		Бумага формата А 4	уп.	1,00	
		Дезинфицирующий раствор	мл.	1000	
		Одноразовый пеньюар	уп.	3,00	
		Одноразовые салфетки	уп.	3,00	
		Одноразовый воротничок	уп.	3,00	
		Пеньюар	шт.	2,00	
		Кератиновое восстановление волос перед химической завивкой	мл.	20	Выполнение химического воздействия на волосы
		Одноразовые перчатки	уп.	2	
		Химический состав	уп.	6	
		Фиксаж	уп.	6	
		Нейтрализатор	мл.	500	
		Бумага для химической завивки	уп.	2	

		Средство для структурирования локона	мл.	100	Выполнение простых и сложных видов окрашивания волос
		Крем для защиты кожи головы от красителя	мл.	100	
		Защитный состав для волос перед окрашиванием	мл.	100	
		Средство для удаления краски с кожи	мл.	0,50	
		Оттеночный шампунь	мл.	500	
		Оттеночный бальзам	мл.	500	
		Маска для волос	мл.	500	
		Порошок для обесцвечивания волос	гр.	500	
		Краситель для волос	шт.	25	
		Оттеночный красители	шт.	10	
		Окислители 1,4%	мл.	1000	
		Окислители 1,5%	мл.	1000	
		Окислитель 1,9%	мл.	1000	
		Окислители 2%	мл.	1000	
		Окислители 3%	мл.	1000	
		Окислители 6%	мл.	2000	
		Окислители 9%	мл.	1000	
		Окислители 12%	мл.	1000	
		Фольга	шт.	2	
		Пигменты прямого действия	шт.	5	
		Лак для волос	шт.	3	Моделирование причесок различного назначения на волосах различной длины с применением украшений и постижерных изделий с учетом тенденций моды
		Невидимки	шт.	100	
		Шпильки	шт.	100	
		Резинки	шт.	100	
		Украшения для волос	шт.	3	
		Петли для причёсок	шт.	3	
		Валики для причёсок	шт.	3	

		Сеточка для волос			
		Финиш блеск для волос	шт.	2	
		Пудра для придания объёма	шт.	2	
		Мусс для волос	шт.	1	
		Спрей кондиционер	шт.	2	
		Текстурирующий крем	шт.	1	
		Масло для волос	шт.	1	
		Гель воск	шт.	1	
		Спрей блеск	шт.	1	
		Веретено (приспособление для накрутки кос)	шт.	0,50	Технология выполнения постижёрных изделий
		Дуатье (напальчник)	шт.	1,00	
		Иглы	шт.	5,00	
		Карандаш	шт.	0,20	
		Карда для волос	шт.	1,00	
		Ластик	шт.	0,20	
		Мел	шт.	1,00	
		Молоточек	шт.	1,00	
		Моноволокно	кг.	2,00	
		Напёрсток	шт.	0,20	
		Нитки	шт.	5,00	
		Струбцина универсальная для постижёрных работ	шт.	2,00	
		Сантиметр	шт.	1,00	
		Искусственные волосы	уп.	3,00	
		Натуральные волосы	уп.	3,00	
		Пластмассовый стакан для воды	шт.	1,00	
		Канекалон пряди	уп.	3,00	
		Канекалон локоны	уп.	3,00	
		Канеколон косы	уп.	3,00	

	Антисептическое средство для рук	шт.	0,50	Технологии визажа
	Дезинфектор для поверхностей	шт.	0,50	
	Одноразовая простынь в рулоне	шт	0,50	
	Полотенце в рулоне	шт	0,50	
	Маска для лица	шт	2,00	
	Шапочка шарлотка	уп.	0,50	
	Ватные диски	уп.	2,00	
	Ватные палочки	уп.	2,00	
	Молочко	шт.	2,00	
	Тоник	шт	2,00	
	Крем для лица	шт	2,00	
	База под макияж	шт	2,00	
	Тональный крем	шт	2,00	
	Корректоры, румяна	шт	2,00	
	Тушь для глаз	шт	2,00	
	Карандаш для бровей и глаз	шт	2,00	
	Тени	шт	2,00	
	Губная помада	шт	2,00	
	Блеск для губ	шт	2,00	
	Карандаш для губ	шт	2,00	
	Подводка для глаз, пудра	шт	2,00	
	Грим	шт.	2,00	
	одноразовая пелерина	уп.	0,50	
	одноразовый воротничек	уп.	0,50	
	одноразовый фартук	уп.	0,50	
	мешки для мусора	уп.	1,00	
	Воск для коррекции бровей	уп.	0,30	
	Воск для эпиляции на теле	кг.	1 000	

	Карандаш для бровей	шт.	2	
	Краска для бровей и ресниц	шт.	3	
	Окислитель 6%	шт.	3	
	Активатор для хны	шт.	1	
	Нить хлопчато бумажная	шт.	1	
	Хна чёрная	шт.	1	
	Хна блонд	шт.	1	
	Вгов паста	шт.	1	
	Средство перед депиляцией	уп.	2	
	Тальк	шт.	1	
	Хлоргексидин	шт.	2	
	Шпатель деревянный	уп.	2	
	Масло для бровей	уп.	1	
	Средство после депиляции	уп.	2	
	Паста для шугаринга средняя	уп.	1	
	Паста для шугаринга плотная	уп.	1	
	Ватные диски	уп	0,60	
	Ватные палочки	уп	1	
	Простыни одноразовые	уп	1	
	Шапочки одноразовые	шт	0,10	
	Карта клиента	шт	0,10	
	Масло массажное для лица на всех	бут	1	
	Масло массажное для тела на всех	бут	1	
	Фитоскраб Премиум	уп	1	
	Пилинг ферментативный Премиум	уп	1	
	Молочко очищающее Премиум	шт	1	

Выполнение косметических услуг по уходу за телом, эстетической коррекции тела клиента

	Фитотоник Премиум	шт	1
	Энзимный пилинг	шт	1
	Крем-маска увлаж Премиум	шт	1
	Паста хлорофилл-каротиновая Премиум	шт	1
	Биотоник с зеленым чаем Премиум	шт	1
	Спонж косметический	шт	0,20
	Картридж с воском	шт	1
	Маска альгинатная с черникой	шт	1
	Бумага для депиляции	уп	1
	Бумажные салфетки	уп	5
	Крем увлажняющий для лица	шт	1
	Крем себостатический	шт	1
	Крем-эликсир для век на всех	шт	1
	Дезинфицирующее средство для поверхностей	шт	3
	Антисептическое средство для рук	шт	3
	Салфетки косметические	уп	1
	Салфетки косметические влажные	уп	1
	Подсушивающая маска	шт	0,9
	Глиняная маска для лица	шт	0,9
	Питательная маска для лица	шт	0,9

		Кремовая маска для лица	шт		0,9	
		Нить хлопчатобумажная	шт		1	
		Поднос пластиковый 30X40	шт		9	
		Перчатки XS S M	уп		3	
		Вазелин	шт		1	
		Хлоргексидин	шт		5	
		Аптечка	шт		1	
№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.17 Технологии индустрии красоты	Маникюрные ножницы	шт.	0,5	0,50	Предоставление маникюрных и педикюрных услуг
		Маникюрная машинка 35 000 оборотов, мощн.40-60Вт	шт.	1	0,50	
		Маникюрная лампа	шт.	1	0,50	
		Кусачки кутикульные	шт.	0,5	0,50	
		Лампа настольная	шт.	2	0,50	
		Ножницы универсальные	шт.	3	0,50	
		Педикюрное кресло	шт.	2	0,50	
		Стол маникюрный	шт.	2	0,50	
		Сухожаровый шкаф	шт.	3	0,50	
		Пылесос маникюрный	шт.	1	0,50	

		УЗ мойка	шт.	1	0,50		
		Контейнер для дезинфекции инструментов	шт.	2	0,50		
		Пушер	шт.	1	0,50		
		Нагреватель для парафина	шт.	2	0,50		
		Бактерицидный облучатель помещения	шт.	1	0,50	Технологии визажа	
		Стерилизатор УФ	шт.	1	0,50		
		Кондиционер	шт.	2	0,50		
		Водонагреватель	шт.	2	0,50		
		Рабочее место визажиста с зеркалом	шт.	3	1,00		
		Стул визажиста,	шт	3	1,00		
		Раковина	шт.	3	1,00		
		Зеркальце косметическое с ручкой	шт.	1	0,50		
		Трехъярусный рабочий столик на колесах.	шт.	2	0,50		
		Таймер электронный индивидуальный	шт.	1	1,00		
		Корзина для мусора	шт.	1	0,50		
		Набор кистей для макияжа	шт.	1	1,00		
		Бак для волос крышкой	шт.	2	0,30		Выполнение классических и современных, коммерческих стрижек волос
		Вапоризатор	шт.	3	0,50		
		Корзина для белья	шт.	2	0,50		
		Машинка для стрижки волос	шт.	1	1,00		
		Шейвер	шт.	1	1,00		

	Бритва опасная со сменными лезвиями	шт.	1	1,00
	Стул мастера на колёсах	шт.	3	1,00
	Парта ученическая	шт.	3	1,00
	Стул ученический	шт.	3	1,00
	Мойка парикмахерская	шт.	5	0,50
	Манекен голова женская	шт.	1	4
	Манекен голова мужская	шт.	1	4
	Парикмахерское кресло с подлокотником, с полумягким сидением, со спинкой и подлокотниками из водонепроницаемых материалов, свободно вращающегося вокруг вертикальной оси, оборудованное гидроподъёмником.	шт.	4	1,00
	Плакаты учебные	шт.	3	0,30
	Принтер	шт.	4	0,50
	Удлинитель с проводом	шт.	2	0,50
	Камера на ножке	шт.	3	0,50
	Рабочее место парикмахера-парикмахерский туалет с зеркалом	шт.	4	1,00
	Корзина для мусора	шт.	2	0,50
	Набор для подметания	шт.	2	0,50
	Ножницы прямые	шт.	2	1,00
	Ножницы филированные	шт.	2	1,00

		Набор расчёсок	шт.	2	1,00	
		Расчёска для мелирования	шт.	2	1,00	
		Стойка для препаратов около мойки	шт.	3	0,30	
		Тележка парикмахерская	шт.	2	0,50	
		Коклюшки классические	уп.	2	5,00	Выполнение химического воздействия на волосы
		Коклюшки малые	уп.	2	4,00	
		Набор резинок	уп.	0,5	2,00	
		Бигуди	уп.	2	5,00	
		Аптечка	шт.	3	0,30	
		Огнетушитель	шт.	3	0,50	
		Карвинги, стайлеры, шейперы.	шт.	2	5,00	
		Климазон	шт.	3	0,50	
		Сушуар	шт.	3	0,50	
		Весы парикмахерские	шт.	3	0,50	
		Парикмахерская лаборатория	шт.	2	0,20	
		Венчик	шт.	2	0,50	
		Пресс для выдавливания красителя	шт.	2	0,50	
		Коврик термозащитный	шт.	2	1,00	
		Доска магнитная (флипчарт)	шт.	5	0,30	
		Компьютер с программным обеспечением	шт.	5	0,50	
		Ноутбук	шт.	5	0,50	
		Микрофон	шт.	3	0,50	
		Мышь	шт.	3	0,50	

		Коврик для мыши	шт.	3	0,50		
		Колонки	шт.	4	0,50		
		МФУ цветное лазерное	шт.	4	0,50		
		Картриджи	шт.	0,5	0,50		
		Проектор	шт	4	0,50		
		Жалюзи (система затемнения окон)	шт	3	0,50		
		Белый (или светло серый) фото фон	шт.	3	0,50		
		Телевизор	шт	5	0,50		
		Кронштейн	шт	5	0,50		
		Миска для красителя	шт.	2	2,00		
		Карта демонстратор для окрашивания	шт.	2	0,30		
		Кисти для окрашивания	шт.	1	3,00		Моделирование причесок различного назначения на волосах различной длины с применением украшений и постижерных изделий с учетом тенденций моды
		Манекен голова тренировочная конкурсная мужская	шт.	1	3,00		
		Манекен голова тренировочная конкурсная женская	шт.	1	3,00		
		Фен (диффузор) парикмахерский	шт.	1	1,00		
		Штативы напольные	шт.	1	1,00		
		Штатив настольный	шт.	1	1,00		
		Щётка для укладки волос	шт.	1	1,00		
		Щипцы для укладки классические круглые	шт	1	1,00		
		Щипцы для укладки (выпрямители)	шт.	1	0,50		

		Щипцы для укладки (конусные)	шт.	1	0,50	Выполнение косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте
		Щипцы для укладки (волна)	шт.	1	0,50	
		Щипцы для укладки гофре	шт.	1	0,50	
		Брашинг	шт.	3	3,000	
		Скелетная расчёска	шт.	3	1,000	
		Кольцевая лампа на телескопическом штативе	шт.	2	0,50	
		Линейка (угольник)	шт	9	0,50	
		Циркуль для бровей металлический (Леонардо)	шт	9	0,50	
		Корзина для использованного белья	шт	1	0,50	
		Стерилизатор термический	шт	1	0,50	
		Урна для мусора	шт	9	0,50	
		Кушетка косметологическая	шт	9	0,50	
		Рабочий столик на колесах трехъярусный	шт	3	0,50	
		Лампа-лупа на штативе	шт	9	0,50	
		Аппарат для дарсонвализации	шт	9	0,50	
		Аппарат для вакуумной чистки лица	шт	9	0,50	
		Аппарат для УЗ-чистки лица	шт	9	0,50	
		Аппарат для диагностики кожи	шт	1	0,50	
		Простыни махровые 200*90	шт	18	3,000	

	Принтер Ксерокс	шт	1	0,50	
	Удлинитель	шт	5	0,50	
	Пинцеты для коррекции бровей	шт	20	1,000	
	Зеркало косм с ручкой	шт	9	0,50	
	Таймер электрон	шт	10	0,50	
	Косметический комбайн 3 в 1	шт	9	0,50	
	Кисточка косметическая	шт	9	0,50	
	Тонометр	шт	1	0,50	
	Воскоплав	шт.	3	1,00	
	Кисть скошенная	шт.	1	2,00	
	Кушетка многофункциональная	шт.	4	1,00	
	Манекен голова для наращивания ресниц (с ресницами)	шт.	1	1,00	
	Ёмкость для разведения краски	шт.	1	2,00	
	Пинцет для депиляции	шт.	1	2,00	
	Валик	шт.	2	1,00	
	Ширмы 2х и 3х секционные	шт.	3	0,50	
	Душевая кабина	шт.	5	0,30	
	Ёмкость для дезинфекции	шт.	2	0,50	
	Шкафы для хранения препаратов	шт.	3	0,30	

Выполнение косметических услуг по уходу за телом, эстетической коррекции тела клиента

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)	
	43.02.16 Туризм и гостеприимство	Салфетка текстильная 40*40	шт	3	10	Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами	
		Полотенце текстильное (вафельное)	шт	3	2		
		Салфетки бумажные белые 30*30	шт.	3	10		
		Бумага для принтера	пачка 500 листов	1	1		
		Ручка шариковая	шт.	1	1		
		Салфетка для протирки столов	шт.	3	2		
		Савок для уборки столов	шт.	3	1		
		Щетка для уборки столов	шт.	3	1		
		Салфетки бумажные цветные 30*30	шт.	1	10		
		Свечи декоративные для тематической сервировки столов	шт.	1	2		
		Молоко 3,2%	литр		2		
		Кофе зерновой	кг		0,2		
		Сахар - рафинад	кг.		0,2		
		Жидкость для мытья посуды	литр.		0,3		
		Одноразовые перчатки (силиконовые)	упаковка (100шт).		10		
		Перчатки для официанта	пара		1		
		Бумага пачка 500 листов	шт	1	1		Предоставление экскурсионных услуг
		Лотки для бумаг	шт.	3	1		Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро

		Кейхолдер	шт	1	20	
		Клей-карандаш	шт	1	1	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Карандаш простой	шт	1	5	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Шариковая ручка	шт	1	5	Рассчитать маршрут по заданным позициям
		Папка архивации документов	шт	3	10	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Ножницы	шт	3	1	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Степлер	шт	3	1	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Файл	шт	1	100	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Катридж	шт	1	0,50	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Тонер для заправки картриджей	шт	1	1	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Сетевой фильтр	шт	3	1	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Клавиатура	шт	3	1	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Мышь оптическая	шт	3	1	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Монитор	шт	3	1	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Калькулятор	шт	3	1	Рассчитать маршрут по заданным позициям

		Флеш-накопитель	шт	2	1	Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей
		Программное обеспечение, учебная версия	шт	3	1	Формирование навыков работы со стандартным программным обеспечением для организации делопроизводства
		Рабочий стол	шт	3	0,5	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Рабочий стул	шт	3	1	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Наушник с микрофоном – гарнитура (аудиогид)	шт	3	1	Организация обслуживания туристов в программном туризме.
		Программное обеспечение, учебная версия	шт	3	1	Формирование навыков работы со стандартным программным обеспечением для организации делопроизводства
		Бокс для подвесных папок	шт	3	1	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро
		Подвесная папка/регистратура	шт	3	1	Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.16 Туризм и гостеприимство	Готовое средство для мытья стекол и зеркал	шт.	0,05	МДК 03.01 Практическое занятие №1 (в форме практической подготовки) <i>Анализ профессиональных моющих и чистящих средств разных производителей.</i>
		Готовое средство для дезинфекции поверхностей	шт.	0,05	
		Полироль для ухода за поверхностью мебели	шт.	0,05	

		Готовое моющее средство для ухода за унитазом	шт.	0,05	<p><i>Подбор и комплектация средств для уборки помещений гостиницы.</i></p> <p>Практическое занятие № 10 (в форме практической подготовки)</p> <p><i>Моделирование ситуации «Технология уборки главного входа в гостиницу, центрального холла, гардероба»</i></p> <p>Практическое занятие № 11 (в форме практической подготовки)</p> <p><i>Моделирование ситуации «Технология уборки служебных помещений персонала службы приема и размещения (Back office).</i></p> <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды уборочного инвентаря, назначение, способы применения – виды профессиональных уборочных средств. – подготовка горничной тележки к работе.
		Микро волоконные салфетки 40x40 см в упаковке/красные	шт.	0,05	
		Микро волоконные салфетки 40x40 см в упаковке/голубые	шт.	0,05	
		Микро волоконные салфетки 40x40 см в упаковке/зеленые	шт.	0,05	
		Микро волоконные салфетки 40x40 см в упаковке/желтые	шт.	0,05	
		Комплексная уборочная тележка	шт.	0,05	
		держатель мопов 40 см	шт.	0,05	
		ручка для держателя мопов, 140 см	шт.	0,05	
		Моп 40 см	шт.	0,05	
		Перчатки латексные	шт.	0,05	
		губка стандартная	шт.	0,05	
		скребок для стекла	шт.	0,05	
		стяжка для мытья стекла	шт.	0,05	
		шубка микрофибра для мытья окон	шт.	0,05	
		держатель для ворсовых насадок	шт.	0,05	

Государственное бюджетное профессиональное учреждение Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж»

(полное наименование ПОО по Уставу)

п/п	Профессия/специальность	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Растительное масло	л	0,02	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Молоко	л	0,10	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Фруктовый сок	л	0,05	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Яйцо 3шт	г	0,02	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Лимонная кислота 1пак	г	0,005	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Желатин 1 упак	г	0,005	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Рис 100гр	г	0,02	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Зерновые хлопья 100гр	г	0,02	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Томатный сок 1л	л	0,05	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Яблочный сок 1л	л	0,05	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Бумага, упаковка	шт	0,05	Выполнение лабораторной работы ЕН.01 «Химия»
		Бумага, упаковка	шт	0,05	Выполнение практических работ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
		Пергамент рулон, 10 м	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Фольга рулон 10 м	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Бумажные полотенца	шт	3	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
	Губка для мытья посуды	шт	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	

		Полотенца хб для протирания тарелок	шт	3	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500 мл	шт	30	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300 мл	шт	30	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 1000 мл	шт	30	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Стаканы одноразовые 200 мл	шт	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Пакеты для мусора 60 л	рулон	0,50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Салфетки из нетканого материала	рулон	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Пленка пищевая 20 м	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	л	0,20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	л	0,50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Вода 19 л	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Пакеты для мусора 200 л	рулон	0,50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Перчатки силиконовые одноразовые	пара	20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	шт	6	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Баллоны с газом N2O	шт	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Баллоны с газом CO2	шт	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15-5шт)	шт	10	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Масло растительное для фритюра	л	5,0	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Скатерть для презентационного стола белая	шт	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Ручка шариковая	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Карандаш	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Планшет формата А4	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Антисептик	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Бумага А4	пачка	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Скотч двухсторонний	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Ручка шариковая	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Степлер со скобами	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Скрепки канцелярские	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Файлы А4	шт	20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Маркеры цветные	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Скотч широкий	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Нож канцелярский	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Калькулятор	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Ножницы	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		карандаш	шт	1	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Папка для документов с файлами	шт	2	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сыр твердый	гр	150	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сыр гауда	гр	150	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сыр творожный	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Яйца перепиленные	шт	20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сыр марскапони	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Молоко 3,2%	мл	1500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	гр	1000	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сливочное масло	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Яйца куриные	шт	20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сливки 22%	мл	1000	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Брокколи свежие	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		баклажан	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сельдерей(корень)	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Томаты черри	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Цукини зеленый	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Имбирь	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Перец красный	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Перец желтый	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Картофель крахмальный	гр	1000	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тыква	гр	600	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Свекла красная	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Лук порей	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сельдерей стебель	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Грибы шампиньоны	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Перец чили	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Чеснок	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Томаты	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Лук репчатый	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Морковь	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Апельсин	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Апельсин	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Грейпфрут	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Груша конференция	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Лайм	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Лимон	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Яблоки зеленые грени смитт	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Яблоки красные(сладкие)	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Брокколи	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Брусника	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Вишня	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Горошек зеленый	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Ежевика	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Клубника	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Клюква	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Малина	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Облепиха	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Смородина красная	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Смородина черная	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тесто для Спринг роллов	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тесто катаифи	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тесто слоеное без дрожжевое	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тесто фило	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Цветная капуста	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Черника	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Шпинат	гр	600	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Агар-агар	гр	30	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Водоросли Комбу	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Грибы сушеные белые	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Грибы сушеные Шиитаке	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Желатин гранулированный	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Желатин листовой	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Кофе молотый	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Морская водоросль Нори	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Пектин	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Стружка кокосовая	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тапиока в шариках	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Хандаши	гр	20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Зеленый чай МАТЧА	гр	30	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Каперсы	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Горошек зеленый консервированный	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Кукуруза консервированная	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Нут консервированный	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Огурцы соленые	гр	150	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Оливки зеленые (без косточки)	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Оливки черные (без косточки)	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Пикули маринованные	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Томатная паста	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Томаты в собственном соку (без кожицы)	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Томаты протертые	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Фасоль консервированная белая	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Белый рис (длиннозерный)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Булгур	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Киноа	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Крупа гречневая	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Кус кус	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Перловая крупа	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Полента	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Рис Арборио	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Фунчоза	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Чечевица	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Какао масло	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Какао порошок	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Шоколад белый 27%	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Шоколад молочный 35%	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Шоколад темный 55%	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Изюм (черный, без косточки)	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Курага	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Чернослив	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Грецкий орех (чищенный)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Кунжут белый	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мак	гр	50	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Миндаль орех (очищенный)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Орех кедровый (очищенный)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Орех фундук (очищенный)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Подсолнечник семена (очищенные)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Тыквенные семена (очищенные)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Фисташки орехи (очищенные)	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Бальзамический уксус	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Масло кунжутное	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Масло оливковое	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	гр	1500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Соус Ворчестерский	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Уксус 9%	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Уксус винный белый	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Уксус винный красный	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Уксус яблочный	гр	200	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Устричный соус	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

		Дрожжи сухие	гр	20	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Пекарский порошок	гр	30	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Глюкоза (сироп)	гр	300	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Изомальт	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мед цветочный	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сахар	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сахарная пудра	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Багет	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Крахмал картофельный	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Крахмал кукурузный	гр	100	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мука панировочная Премиум Tempura	гр	500	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мука из твердых сортов пшеницы «Semola»	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мука миндальная	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Мука пшеничная (сорт высший)	гр	1000	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Рисовая мука	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Сухари панировочные	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Хлеб Бородинский (не нарезанный)	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания
		Хлеб пшеничный (не нарезанный)	гр	400	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№ п/п	Профессия/специальность	Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Обоснование (перечень видов работ)
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Микроскоп	шт	10	0,25	Выполнение практических работ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
		Шкаф шоковой заморозки	шт	10	0,25	ДЭ - Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области

«Самарский техникум кулинарного искусства»

№ №	Профессия	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Перечень видов работ
	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	Бумага для выпечки	шт.		3	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
		Ванилин	кг		0,01	
		Ванильная пудра	кг		0,03	
		Варенье, повидло, джем	кг		0,5	Приготовление теста, полуфабрикатов и изделий для него
		Гели отделочные	кг		0,1	
		Глазури в ассортименте	кг		0,2	Пирожные и торты
		Дрожжи	кг		0,5	
		Желирующие вещества	кг		0,01	Приготовление жидких дрожжей, заквасок
		Изюм	кг		0,13	
		Какао	кг		0,05	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов

	Крахмал	кг	0,03
	Лимонная кислота	кг	0
	Майонез	кг	0,13
	Маргарин	кг	3
	Масло растительное	кг	1,25
	Масло сливочное	кг	0,2
	Молоко	кг	1,5
	Моющее средство	шт.	0,25
	Мука	кг	12,5
	Орехи в ассортименте	кг	1,25
	Полотенца тканевые	шт.	3
	Посыпки в ассортименте	кг	0,1
	Разрыхлитель	кг	0,25
	Салфетки	пачка	1
	Сахар	кг	5
	Сгущенка	кг	3
	Семена для отделки изделий	кг	0,05
	Сливки растительные	л	1
	Смеси кондитерские	кг	0,1
	Сметана	кг	0,5
	Соль	кг	0,2
	Специи	кг	0,01
	Сухое молоко	кг	0,05
	Сыр в ассортименте	кг	0,1
	Творог	кг	0,2
	Топпинги, наполнители и глазури желейные	кг	0,1
	Фарш мясной	кг	0,5
	Фрукты в ассортименте	кг	1

		Цукаты	кг		0,17	
		Чай	кг		0,03	
		Шоколад в ассортименте	кг		0,2	
		Эссенция в ассортименте	кг		0,05	
		Ягоды свежемороженые в ассортименте	кг		0,3	
		Яйцо куриное	шт.		80	
		Наименование инструментов, принадлежностей, инвентаря	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Перечень видов работ
		Блендер	шт.	5	0,5	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Венчик	шт.	5	0,5	
		Весы настольные электронные	шт.	5	0,2	
		Гребенка кондитерская	шт.	5	0,5	
		Дозатор для сыпучих компонентов	шт.	5	0,5	
		Доски маркированные разделочные	набор	2	0,5	
		Инструменты для работы с сахарной пастой, мастикой	набор	5	0,5	
		Кастрюля	шт.	5	0,5	
		Кисточка для смазки	шт.	2	1	
		Кондитерский мешок с наконечником	шт.	2,5	1	
		Креманка	шт.	5	0,5	
		Литраж	шт.	5	0,5	
		Ложки различные	шт.	5	2	
		Лопаточка	шт.	5	2	
		Лоток	шт.	5	0,5	

		Миксер	шт.	5	0,5	
		Миска металлическая (разной емкости)	шт.	5	5	
		Мясорубка	шт.	5	0,2	
		Набор для сыпучих продуктов из 6 предметов	набор	5	0,2	
		Нож для разделки теста круглый	шт.	2	0,5	
		Нож для разделки теста круглый с фигурными краями	шт.	2	0,5	
		Нож кондитерский	шт.	5	0,5	
		Ножи из поварской тройки	набор	2	1	
		Палеты	шт.	5	0,5	
		Подставка для торта	шт.	5	0,5	
		Резец для теста	шт.	2	1	
		Сито	шт.	5	0,5	
		Сито для муки (алюм. с нержав. сеткой) Д = 15 см	упаковка	5	0,12 уп.	
		Скалка буковая 400 х 40 х 40 мм с 2 ручками, упаковка 10 шт.	шт.	5	0,5	
		Сковорода	шт.	5	1	
		Слайзер	шт.	5	0,2	
		Спецодежда	шт.	2	1	
		Тарелка	шт.	5	2	
		Трафаретный лист с выпрессованными формочками	шт.		1	
		Форма для выпечки квадратная 215 х 215 мм	шт.	5	0,5	

		Форма для выпечки круглая d = 230 мм, h = 55 мм	шт.	5	0,5	
		Формы для кондитерских изделий разные	шт.	5	3	
		Чеккер (измельчитель)	шт.	5	0,2	
		Щипцы для пирожных	шт.	5	0,2	
		Щипцы-лопатка	шт.	5	0,2	
		Электрофритюрница	шт.	5	0,2	
		Наименование оборудования	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	
		Печь конвекционная с функцией пароувлажнения (Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400 мм)	шт		0,1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Расстоечный шкаф (Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400 мм.)	шт		0,1	
		Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной Объем дежи 20 - 25 л.	шт		0,1	

		Стол производственный разделочный (Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь)	шт		0,1	
		Весы для простого взвешивания (Назначение весов: для простого взвешивания, Наибольший предел взвешивания (кг): 5, Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1-2 Предел взвешивания (кг): 5, Тип питания: От сети)	шт		0,1	
		Плита индукционная (Тип питания: электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220)	шт		0,1	
		Планетарный миксер (Напряжение: 220 В Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали).)	шт		0,1	
		Холодильный шкаф (Диапазон рабочих температур: 0.. +6 °С)	шт		0,1	

	Стол с моечной ванной (1000x600x850 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь)	шт			0,1	
	Смеситель для холодной и горячей воды (Водоразборное устройство, обеспечивающее смещение горячей и холодной воды)	шт			0,1	
	Стеллаж сплошной разборный (600x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь)	шт			0,1	
	Тележка-шпилька СМК (Неразборная, вместимость: 600x400, Материал: нержавеющая сталь, 14 уровней)	шт			0,1	
	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Срок службы, лет	Потребность на весь срок обучения (на одного обучающегося)	Перечень видов работ	
	Пергамент рулон (Листы 600*400)	шт		1		
	Фольга рулон 10м (Материал фольга)	шт		1		
	Перчатки латексные (Материал латекс, неопудренные)	шт		2		
	Губка для мытья посуды (Материал пластик)	шт		3		
	Полотенца х/б (Вафельное полотно, хлопок.)	шт		3		
	Пакеты для мусора (80 л)	шт		1		

		Моющие средства (Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря)	шт		1	
		Бумажные полотенца (Материал бумага)	шт		2	
		Стрейч- пленка для ручной упаковки (Плотность от 10 мкм)	шт		1	
		Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов (500мл. Материал пластик)	шт		5	
		Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов (300мл. Материал пластик)	шт		5	
		Контейнеры (1000 мл. Материал пластик)	шт		3	
		Стаканы одноразовые 200мл (Материал пластик)	шт		10	
		Вода 19л (Вода питьевая)	шт		1	
		Бумага Формата А4 (20 листов на одного студента) (Плотность от 75 г/м2, белизна от 100%)	шт		1	
		Ручка шариковая (Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета)	шт		3	
		Ковер диэлектрический (Материал - резина)	шт		1	

	Прихватка (Силиконовая, термостатная)	шт		2	
	Рукавица для пекарей с длинной манжетой (Размер 430мм.)	шт		2	
	Аптечка	шт		1	(Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»)
	Огнетушитель	шт		1	(Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования)