**Перечень основного оборудования класса кулинарии**

Мебель и оборудование для выполнения практических работ:

1. Шкаф – 2 шт.
2. Шкаф холодильный среднетемпературный – 1 шт.
3. Шкаф для посуды – 1 шт.
4. Стол производственный – 7 шт.
5. 4-х местный обеденный комплект – 4 шт.
6. Миксер – 1 шт.
7. Мясорубка электрическая – 1 шт
8. Кофемолка – 1 шт.
9. Зонт вентиляционный – 1 шт.
10. Печь СВЧ – 1 шт.
11. Весы настольные электронные кухонные – 1 шт.
12. Электроплита бытовая жарочная с шкафом – 1 шт.
13. Электрический чайник – 1 шт.
14. Жалюзи
15. Проектор – 1 шт.
16. Доска интерактивная – 1 шт.
17. Тумба выкатная - 1 шт.
18. МФУ – 1 шт.
19. Стол учителя – 1 шт.
20. Доска 3-х элементная с зеленым поверхностью – 1шт.
21. Ванна рукомойник без педали – 1 шт.
22. Набор кухонных ножей (10) – 1 шт.
23. Набор разделочных досок– 1 шт.
24. Комплект столовых приборов (18) – 1 шт.
25. Набор приборов для приготовления пищи– 1 шт.
26. Сервиз чайно-кофейный на 18 персон (58 предметов) – 1 шт.
27. Скалка – 2 шт.
28. Стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей – 2 шт.
29. Терка – 2 шт.
30. Мини-экспресс-лаборатория для контроля пищевых – 1 шт.

Демонстрационные таблицы, DVD, справочники:

1. Демонстрационные таблицы. Кулинария– 1 шт.
2. DVD Русская кухня (приготовление кренделей, блинов. – 1 шт.
3. DVD Большая энциклопедия России Национальная кухня– 1 шт.
4. Справочник по кулинарии – 2 шт.