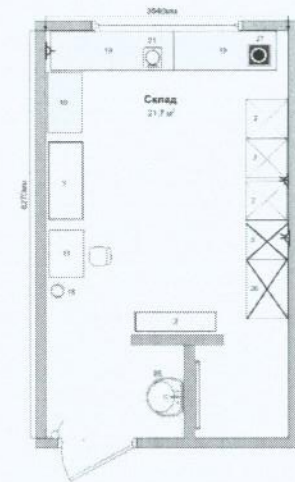
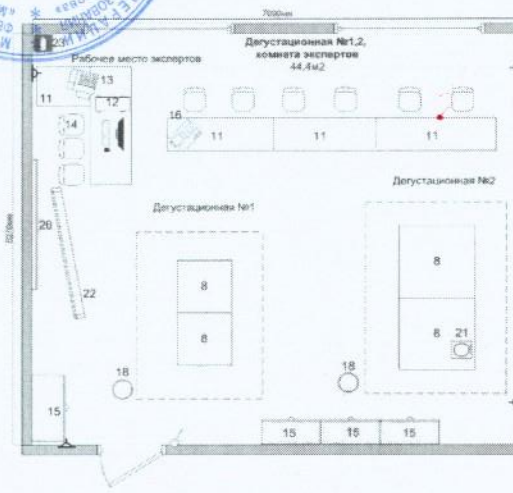
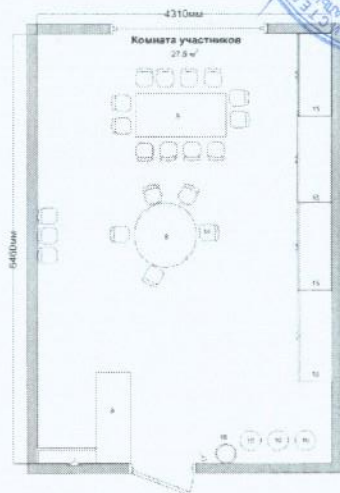
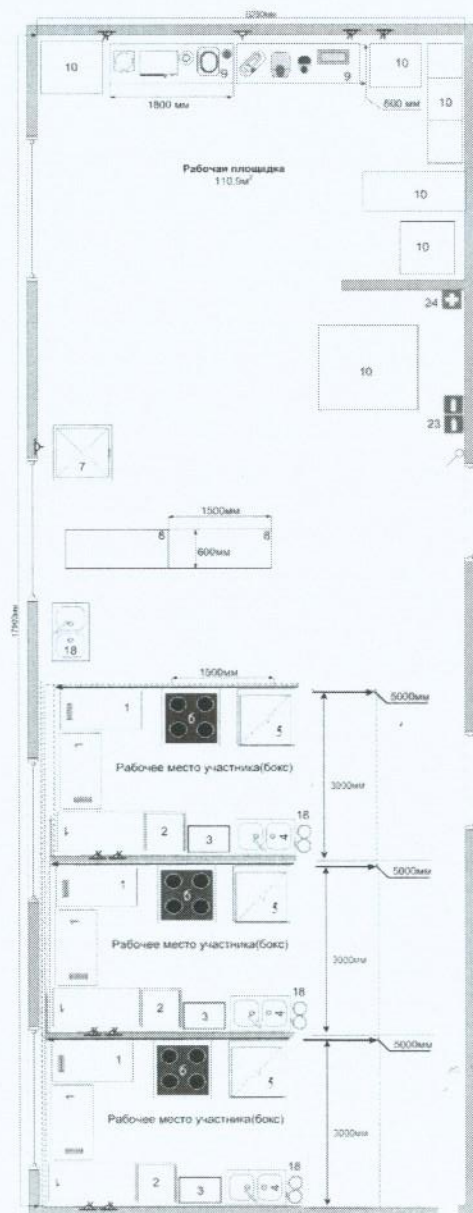


План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.  
ГИА. Профильный уровень



**Условные обозначения:**

**Бокс(3шт):**

- 1- Стол производственный 3шт (блендер, планетарный миксер, весы, набор разделочных досок в подставке),
- 2- Шкаф холодильный,
- 3- Стеллаж,
- 4- Мойка со смесителем,
- 5- Пароконвектомат на подставке,
- 6- Плита индукционная на подставке,

**Общее оснащение:**

- 7- Шкаф шоковой заморозки, 1шт
- 8- Стол обеденный, 9шт
- 9- Стол производственный с общим оборудованием 1шт (кулер 1шт, микроволновая печь 1шт, Блендер 1шт, фритюрница 1шт, кофемолка 1шт)
- Стол производственный с общим оборудованием (слайсер, мясорубка, соковыжималка, упаковочная машина),
- 10- Оборудование не используется на ДЭ
- 11- Стол офисный, 8шт
- 12- ПК(системный блок, монитор, клавиатура, мышь комп.), 2шт
- 13- Принтер, 2шт
- 14- Стул, 35шт
- 15- Шкаф,
- 16- Проектор,
- 17- Экран,
- 18- Корзина для мусора,
- 19- Стол производственный, 3шт
- 20- Морозильный ларь,
- 21- Весы, 2шт
- 22- Экран,
- 23- Огнетушитель,
- 24- Аллея,
- 25- Раковина со смесителем,
- 26- Доска учебная
- 27- Плита индукционная

- ⚡ Розетка 220В
- ⚡ Розетка 220В (двойная)
- ⚡ Розетка 380В
- ⚡ Выключатель