

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Учебный процесс обеспечен кабинетами и лабораториями, перечень которых соответствует требованиям ФГОС по профессии.

Оснащенность учебных кабинетов необходимым оборудованием представлена в таблице:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Оснащенность учебным оборудованием
Кабинет технологии кулинарного производства	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1 Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штативе-1 Калькулятор-16</p> <p>Оборудование: Стенд «Готовимся к экзаменам» Стенд «Охрана труда и техника безопасности» Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара-1</p> <p>Демонстрационный материал: Фоторепортаж промежуточной аттестации по профессии «Повар, кондитер»</p> <p>Диски DVD: «Карвинг. Мастер-класс.» «Сладкие блюда» « Вторые блюда» «Изделия из теста» «Механическая кулинарная обработка овощей» «Механическая кулинарная обработка мяса» «Механическая кулинарная обработка рыбы»</p> <p>Плакаты: Супы Соусы Напитки Сладкие блюда Блюда из мяса Блюда из рыбы Блюда из овощей Салаты Механическая кулинарная обработка мяса говядины Механическая кулинарная обработка свинины Механическая кулинарная обработка мелкого рогатого скота Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы</p> <p>Презентации по МДК: МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» МДК.02.01 «Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов» МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»</p>

<p>Кабинет технологии кондитерского производства</p>	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1 Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штативе-1 Калькулятор-16</p> <p>Оборудование: Стенд «Готовимся к экзаменам» Стенд «Охрана труда и техника безопасности» Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара-1</p> <p>Демонстрационный материал: Муляжи украшений для тортов и пирожных из мастики Образцы украшений бисквитных тортов Образцы украшений тортов</p> <p>Плакаты: Песочные торты и пирожные Бисквитные торты и пирожные Слоеные торты и пирожные Заварные торты и пирожные Изделия из дрожжевого теста</p> <p>Презентации по МДК: МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</p>
<p>Кабинет Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Оборудование: Доска меловая Графопроектор Экран для графопроектора DVD – проигрыватель Телевизор цветной (настенный) Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара. Подручные средства для тушения пожара (кошма, ведро и др.) Противогаз ГП-5. Общевойсковой защитный комплект (ОЗК). Дозиметр-рентгенметр. Прибор ВПХР. Прибор ДП-5В. Респиратор. Медицинская аптечка. Бинт стерильный и нестерильный. Шины медицинские. Аптечка противохимическая АИ-2. Флажки. Комплект пленок для графопроектора.</p>
<p>Кабинет Охрана труда</p>	<p>Комплект плакатов по оказанию первой медицинской помощи. Плакат «Вводный инструктаж по безопасности труда». Плакат «Опасные и вредные производственные факторы» Комплект плакатов по технике безопасности при ремонте ДСМ .Комплект плакатов по перевозке опасных грузов. Комплект плакатов по безопасности работ на металлообрабатывающих станках. Плакаты по электробезопасности при напряжении до 1000 в.</p>
<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1</p>

	<p>Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штативе-1 Калькулятор-16 Оборудование: Стенд «Готовимся к экзаменам» Стенд «Охрана труда и техника безопасности» Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара-1 Видеофильм «Микробы убийцы» Плакаты: Виды микробов Схема пищеварительного аппарата Санитарная одежда повара, кондитера Свиное мясо пораженное трихинеллами Виды и форма глистов Презентации по темам: Виды микробов Распространение микробов в природе Микробиологические процессы, происходящие в пищевых продуктах Пищевые инфекционные заболевания Пищевые отравления Глистные заболевания Личная гигиена работников общественного питания</p>
<p>Лаборатория товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1 Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штативе-1 Калькулятор-16 Оборудование: Стенд «Готовимся к экзаменам» Стенд «Охрана труда и техника безопасности» Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара-1 Демонстрационный материал: Молоко и молочные продукты Зерно и продукты его переработки Мясо и мясные продукты Рыба и рыбные продукты Вкусовые продукты Презентации по темам: Обмен веществ и энергии Питание взрослого населения Питание детей и подростков Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов Рыба и рыбные продукты Мясо и мясные продукты Молоко и молочные продукты Яйца и яйцопродукты Пищевые жиры Зерно и продукты его переработки Набор плакатов по темам: Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки Рыба и рыбные продукты Мясо и мясные продукты</p>

	<p>Молоко и молочные продукты Яйца и яйцопродукты Пищевые жиры Зерно и продукты его переработки Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Вкусовые продукты Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.</p>
<p>Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места</p>	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1 Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штатативе-1 Калькулятор-16</p> <p>Оборудование: Стенд «Готовимся к экзаменам» Стенд «Охрана труда и техника безопасности» Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара-1</p> <p>Плакаты механического оборудования: Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин. Для обработки овощей Для обработки мяса и рыбы Универсальные приводы Оборудование для подготовки кондитерского сырья Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов</p> <p>Плакаты теплового оборудования: Пищеварочные котлы Автоклавы Пароварочные аппараты Аппараты для жаренья и выпечки Варочно-жарочное оборудование Водогрейное оборудование Оборудование для раздачи пищи</p> <p>Плакаты холодильного оборудования: Виды торгового холодильного оборудования Холодильные машины Холодильные прилавки и витрины</p> <p>Презентации по темам: Общие сведения об оборудовании Механическое оборудование Тепловое оборудование Холодильное оборудование</p>
<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1 Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штатативе-1 Калькулятор-1</p> <p>Оборудование: Стенд «Охрана труда и техника безопасности»</p>

Огнетушитель порошковый ОП-1
План эвакуации на случай пожара-1
Стол компьютерный (СК-1А)-1
Электрическая плита (EVGO-501B)-1
Электрическая плита (Лысьва-4/1э 04)-2
Электрическая печь (4-х комф.)-1
Блендер (POLARIS)-1
Блендер (Липтс)-1
СВЧ печь (Самсунг)-1
Электромиксер (Скарлет-1540)-1
Электрокофемолка (POLARIS-0415)-1
Весы электронные(МК-6.2А 20)-1
Холодильник (Индезит)-1
Электромясорубка (Скарлет)-1
Чайник электрический-1
Стол разделочный-3
Набор инструментов для карвинга-1

Демонстрационный материал:
Фоторепортаж промежуточной аттестации по профессии «Повар, кондитер»

Диски DVD:
«Карвинг 2»
«Рыба, морепродукты»
«Суши 2»
«Суши, ролы, сашими»
«Русская кухня»
«Грибы»
«Готовим пиццу»
«Официант»
«Дачные радости»
«Французская кухня»
«Выпечка»
«Помидоры»
«Энциклопедия французской кухни»
«Суши 1»
«Бармен»
«Мировая кухня»
«Иностранная кухня»
«Кавказская кухня»
«Блюда из курицы»
«Итальянская кухня»
«Выпечка и десерты»

Плакаты:
Механическая кулинарная обработка продуктов-20 шт.
Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых-16 шт.
Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных, мясных горячих блюд-20 шт.
Блюда из яиц, творога, изделий из дрожжевого теста, блюда лечебного питания-16 шт.

Презентации по МДК:
МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»
МДК.02.01 «Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»
МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»
МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и

	<p>домашней птицы» МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»</p>
Учебный кондитерский цех	<p>Технические средства обучения: Доска ученическая меловая-1 Компьютер ALG Start Ai7500 -1 Монитор 19" LG -1 Проектор мультимедийный Epson EB-S12 -1 Экран напольный на штатативе-1 Калькулятор-1 Оборудование: Стенд «Охрана труда и техника безопасности» Огнетушитель порошковый ОП-4 План эвакуации на случай пожара-1 Шкаф для расстойки со стеклом-1 Печь хлебопекарская электрическая (ХПЭ-500)-1 Шкаф жарочный-1 Шкаф холодильный типа ларь (Бирюса 355к)-1 Весы электронные (МК 15.2 А 20)-1 Миксер (В-5)-1 Стеллаж для расстойки-1 Электроплита (М-15)-1 Стол производственный-2 Демонстрационный материал: Образцы украшений бисквитных тортов Образцы украшений тортов Видеофильм : «Как украсить торт» Плакаты: Песочные торты и пирожные Бисквитные торты и пирожные Слоеные торты и пирожные Заварные торты и пирожные Изделия из дрожжевого теста Презентации по МДК: МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»</p>
Спортивный зал, тренажерный зал	<p>Оборудования аудитории для проведения занятий по физической культуре: Мяч баскетбольный – 50 шт. Мяч волейбольный – 50 шт. Мяч футбольный – 10 шт. Мяч медицинский – 10 шт. Скакалка – 45 шт. Обруч – 20 шт. Шведская стенка – 6 шт. Навесная перекладина – 5 шт. Гимнастическая скамейка – 12 шт. Конь гимнастический – 2 шт. Мат гимнастический – 14 шт. Козел гимнастический – 2 шт. Мостик гимнастический – 3 шт. Стойка для прыжков в высоту – 2 шт. Планка для прыжков в высоту – 1 шт. Ядро – 2 шт.</p>

	<p>Диск – 2 шт. Копьё – 2 шт. Лыжи с лыжными ботинками – 60 шт. Палки лыжные – 80 шт. Гири – 12 шт. Гантели разборные – 30 шт. Гантели неразборные (3 кг.) – 12 шт Гранаты – 20 шт. Секундомер – 4 шт. Силомер – 4 шт.</p> <p>Оборудование тренажерного зала: Массажный мяч – 3 шт. Гимнастический мяч – 4 шт. Обруч гимнастический – 3 шт. Пояс атлетический – 1 шт. Скакалка со счетчиком – 2 шт. Диск здоровья – 1 шт. Штанга атлетическая с блинами (100 кг.) – 1 шт. Беговая дорожка механическая магнитная – 1шт. Велотренажер магнитный – 2 шт. Тренажер гребной FAVORIT – 1 шт. Тренажер атлетический – 1 шт. Скамья силовая – 1шт. Тренажер силовой со встроенными весами TORNADO – 1 шт. Тренажер силовой со встроенными весами ARES – 1 шт. Тренажер эллиптический магнитный – 1 шт. Зеркало (240 см. х 100 см.) – 6 шт.</p> <p>Оборудование учебной аудитории: Стол для преподавателя – 1 шт. Стул для преподавателя – 1 шт. Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Учебная меловая доска – 1 шт. Шкаф с полками – 2 шт.</p> <p>Технические средства обучения: Магнитофон, мегафон, компьютер</p>
Открытый стадион я с элементами полосы препятствий;	Беговая дорожка на 200м, полоса препятствий, гимнастический городок, прыжковая яма, сектор для метания, футбольное поле, волейбольная, баскетбольная площадки
Залы:	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.
Компьютерный класс	Компьютерная сеть ПЭВМ