

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПАСПОРТ

Комплексно – методического
и материально – технического обеспечения
«Учебного кулинарного и кондитерского цеха»

г. Сегежа 2023 г.

Имеются в наличии	Требуется приобрести	Сроки
<p style="text-align: center;">Нормативная документация</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт по профессии 2. Должностная инструкция мастера производственного обучения 3. Свидетельство о государственной регистрации 4. Лицензия на осуществление образовательной деятельности 5. Свидетельство о государственной аккредитации 6. Учебный план 7. Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ РК «Северный колледж» 8. Правила пропускного режима ГАПОУ РК «Северный колледж» 9. Регламент организации питания обучающихся 10. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГАПОУ РК «Северный колледж» 11. Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ РК «Северный колледж» 12. Порядок обучения студентов по индивидуальному учебному плану ГАПОУ РК «Северный колледж» 13. Положение о порядке посещения студентами по своему выбору мероприятий, проводимых в ГАПОУ РК «Северный колледж» и не предусмотренных уч. Планом. 14. Положение о порядке оформления возникновения, изменения, приостановления и прекращения отношений между ГАПОУ РК «Северный колледж», студентом и (или) родителем (законным представителем) несовершеннолетнего студента 15. Положение о формах и режиме занятий обучающихся ГАПОУ РК «Северный колледж» 16. Положение о порядке и основании отчисления и восстановления студентов ГАПОУ РК «Северный колледж» 17. Положение о порядке и основании перевода обучающихся в ГАПОУ РК «Северный колледж» 18. Положение о порядке участия обучающихся ГАПОУ РК «Северный колледж» в формировании содержания своего профессионального образования 19. Дополнительные академические права и меры социальной поддержки, предоставляемые обучающимся ГАПОУ РК «Северный колледж» 20. Положение о предоставлении академического отпуска студентам ГАПОУ РК 		

	<p>«Северный колледж»</p> <p>21. Положение о порядке зачёта ГАПОУ РК «Северный колледж», результатов освоения обучающимися учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей, практики, дополнительных образовательных программ в др. орган.</p> <p>22. Положение об общежитии ГАПОУ РК «Северный колледж»</p> <p>23. Приказ о запрете курения</p> <p>24. Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинете</p> <p>25. Инструкция по пожарной безопасности в учреждении</p> <p>26. Методика организации и проведения демонстрационного экзамена</p> <p>27. Инструкция по работе главного эксперта демонстрационного экзамена в Цифровых системах: Цифровая платформа и Цифровая система оценивания</p> <p>28. Инфраструктурный лист площадки</p> <p>29. Общий план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» КОД 1.1. 2022-2024</p> <p>30. Положение о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членом экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена</p>
	<p>Планирующая документация</p> <p>Рабочие программы профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</p> <p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</p> <p>Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям</p> <p>Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 03.01.</p>

<p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации Методические рекомендации по написанию и оформлению дипломной работы Рабочие программы профессиональных модулей по специальности «Поварское и кондитерское дело» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) ПМ.08 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям Рабочие программы профессиональных модулей по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</p>	
---	--

<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников</p> <p>Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия «Северный колледж», обучающихся по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p> <p>Планы уроков по МДК и УД</p>	
<p>Учебно-методическая документация</p>	
<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 400с. 2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с. 3. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с. 4. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с. 5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г. 6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. 7. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для 	

студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 384 с.

8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.(8) с. цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 10-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 512с.
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: Учеб. Пособие для студ. Учреждений среднего профессионального образования. Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2020 г. – 176 с.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 8-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. -304с., [8] с. цв. ил.
5. Шулимкина М.Н., Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шулимкина, Н.В. Дроздова. Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 315 с.
6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 240 с.

Интернет-ресурсы: Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробитонтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-

- Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Капенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Коцурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. —

ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Контрольно-оценочные средства

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготвления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготвления сложной холодной кулинарной продукции

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготвления сложной горячей кулинарной продукции

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготвления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

По специальности «Технология продукции общественного питания»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Физиология питания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Метрология и стандартизация

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.08 Охрана труда

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.10 Мировая кухня

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.15 Калькуляция и учёт

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.16 Творчество в профессии

По специальности «Поварское и кондитерское дело»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни

По специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Физиология питания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Метрология и стандартизация

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.08 Охрана труда

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной

аттестации по ОП.15 Калькуляция и учёт

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Основы калькуляции и учета

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.06 Охрана труда

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.10 Творчество в профессии

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной

<p>аттестации по ОП.11 Кухни мира</p> <p>2. Учебно-наглядные пособия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комплекс плакатов по МДК и Оборудованию предприятий общественного питания; • Альбом: Кулинария: Механическая кулинарная обработка продуктов Составители: Андросов В.П., Пыжова Т.В., Семенова С.И., Старкова В.Н. • Альбом: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых Составители: Андросов В.П., Пыжова Т.В., Семенова С.И., Старкова В.Н. • Альбом: Кулинария: Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд Составители: Андросов В.П., Пыжова Т.В., Семенова С.И., Старкова В.Н. • Комплекс учебных дисков (видео уроки) 	
Учебная документация	
1. Журнал теоретического обучения.	
2. Журнал производственного обучения	
Отчётная документация	
1. Ежемесячная информация об успеваемости обучающихся группы ТОП-4, ПК-3	
2. Ежемесячная информация об посещаемости занятий обучающимися группы ПК-3, ТОП-4	
3. Квартальный отчет индивидуальной работы мастера производственного обучения	
4. Ежемесячный отчет классного руководителя	
5. Ежемесячный отчет по воспитательной работе	
Документация «Учебного кулинарного и кондитерского цеха»	
1. План развития учебно-производственной лаборатории	
2. Инфраструктурный лист площадки	
3. Общий план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» КОД 1.1. 2022-2024	
4. Инструкция по охране труда и технике безопасности при работе на пароконвектомате	
5. Инструкция по охране труда и технике безопасности при работе с расточным шкафом	
6. Инструкция по охране труда и технике безопасности в учебном и кулинарном цеху	
7. Паспорта (инструкции) оборудования	
8. Инструкция по пожарной безопасности	
9. График консультаций	

Материальная база «Учебного кулинарного и кондитерского цеха»

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель B5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RNB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Ручная машинка для приготовления пасты и ravioli

Кулер 19 л HOT FROST V118E

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Блендер ручной погружной модель RNB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Мясорубка «Мулинекс»

Кулер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Соковыжималка HURAKAN

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с деревянным покрытием

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

<p>Мойка одностежковая со столешницей</p> <p>Инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая): разделочные доски (красная, белая, синяя, коричневая, желтая, зеленая), набор ножей, шумовка, вилки, ложки столовые, ложки чайные, ножи, стаканы, тарелки, блюда, миски, лопатки деревянные, лопатки силиконовые, мешок кондитерский, миски, ножницы, подносы, сита, гастроемкости (21 шт.), формы для выпечки, скалки, силиконовые коврики, сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), сковорода гриль, кремер-сифон для сливок "Гурме", кастрюли 5; 3; 1,5; 1,2; 1 л., сотейник для индукционных плит 0,8; 0,6 л.</p>		
	Облицовка стен плиткой	При
	Подвесной потолок	наличии
	Жалюзи	денежных
		средств



Заведующая лабораторией

Л.В. Карельская