

Сведения об объектах для проведения практических занятий, в том числе приспособленных для лиц с ОВЗ по профессии Повар, кондитер, специальности Поварское и кондитерское дело, Технология продукции общественного питания

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные 5 шт;

Пароконвектомат – 6 шт;

Конвекционная печь - 5 шт.

жарочный шкаф – 3 шт;

Микроволновая печь – 5 шт;

Расстоечный шкаф 1 шт;

Плита электрическая – 7 шт;

Фритюрница – 1 шт;

Электрогриль - 1 шт

жарочная поверхность – 1 шт;

Шкаф холодильный – 7 шт;

Шкаф морозильный 1 шт;

Шкаф шоковой заморозки - нет;

Льдогенератор -1 шт;

Тестораскаточная машина 1 шт;

Планетарный миксер 5 шт;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 12 шт;

Мясорубка 3 шт;

Овощерезка или процессор кухонный 1 шт;

Слайсер 1 шт;

Куттер , процессор кухонный 1 шт;

Миксер для коктейлей 3 шт;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) 1 шт;

Машина для вакуумной упаковки 1 шт;

Кофемашина с капучинатором 1 шт;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) 1 шт;

Кофемолка 5 шт;

Газовая горелка (для карамелизации) 1 шт;

Набор инструментов для карвинга 3 шт;

Овоскоп 1 шт;

Нитраттестер 1 шт;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной 7 шт;

Стеллаж передвижной 12 шт;

Моечная ванна двухсекционная 4 шт.

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 3 шт
Конвекционная печь 5 шт
Микроволновая печь 3 шт
Подовая печь (для пиццы) 1 шт
Расстоечный шкаф 1 шт
Плита электрическая 2 шт
Шкаф холодильный 2 шт
Шкаф морозильный 1 шт
Шкаф шоковой заморозки нет
Льдогенератор 1 шт
Фризер 1 шт
Тестораскаточная машина (настольная) 1 шт
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) 5 шт
Тестомесильная машина (настольная) 2 шт
Миксер (погружной) 12 шт
Мясорубка 1 шт
Куттер или процессор кухонный 1 шт
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) 1 шт
Пресс для пиццы 1 шт
Лампа для карамели 1шт
Аппарат для темперирования шоколада нет
Газовая горелка (для карамелизации) 1 шт
Термометр инфракрасный 5 шт
Термометр со щупом 5 шт
Овоскоп 1 шт
Машина для вакуумной упаковки 1 шт
Производственный стол с моечной ванной 1 шт
Производственный стол с деревянным покрытием 2 шт
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) 2 шт
Моечная ванна (двухсекционная) 2 шт
Стеллаж передвижной 4 шт

Дополнительное Оборудование не указанное в примерных программах:

Шкаф пекарский
Пончиковый аппарат
Машина для формовки и выпечки тарталеток
Холодильный стол
Прилавок-ветрина холодильный
Тележка для тарелок
Комплект оборудования для бара

Лабораторные и практические работы, Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации (№ кулинарных цеха, 1 кондитерский цех, 1 банкетный зал) имеется в наличие оборудование, инструменты, расходный материал, обеспечивающий выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов

WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации
WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело»