

## СПРАВКА

### о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по образовательным программам Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис»

| № п/п  | Наименование образовательной услуги с указанием предмета, курса, дисциплины (модуля) (в соответствии с учебным планом) | Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов физической культуры и спорта и других помещений с перечнем оборудования  | Адрес места осуществления образовательной деятельности | Номер помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации |
|--|--|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  | 5  | 6  |
| 1.   |  |  |  |  |
| Базовый уровень основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" |  |  |  |  |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   |  |  |  |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>   |  |  |  |
| ОП.01  | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  | <u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u><br>- доской учебной;<br>- рабочим местом преподавателя;<br>- столами, стульями (по числу обучающихся);<br>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);<br>- раздаточного дидактического материала и др.;<br>- компьютером;<br>- средствами аудиовизуализации;<br>- мультимедийным проектором;<br>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А   | 18   |
| ОП.02  | Основы товароведения продовольственных товаров   | <u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u><br>- доской учебной;<br>- рабочим местом преподавателя;<br>- столами, стульями (по числу обучающихся);<br>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);<br>- раздаточного дидактического материала и др.;<br>- компьютером;<br>- средствами аудиовизуализации;<br>- мультимедийным проектором;<br>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А   | 18   |
| ОП.03  | Техническое оснащение и организация рабочего места   | <u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u><br>- доской учебной;<br>- рабочим местом преподавателя;<br>- столами, стульями (по числу обучающихся);<br>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);<br>- раздаточного дидактического материала и др.;<br>- компьютером;  | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А   | 18   |

|       |   |  |  |    |
|-------|---|--|--|----|
|       |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами аудиовизуализации;</li> <li>- мультимедийным проектором;</li> <li>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</li> </ul>  |  |    |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | <p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доской учебной;</li> <li>- рабочим местом преподавателя;</li> <li>- столами, стульями (по числу обучающихся);</li> <li>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);</li> <li>- раздаточного дидактического материала и др.;</li> <li>- компьютером;</li> <li>- средствами аудиовизуализации;</li> <li>- мультимедийным проектором;</li> <li>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А |    |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета                                    | <p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доской учебной;</li> <li>- рабочим местом преподавателя;</li> <li>- столами, стульями (по числу обучающихся);</li> <li>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);</li> <li>- раздаточного дидактического материала и др.;</li> <li>- компьютером;</li> <li>- средствами аудиовизуализации;</li> <li>- мультимедийным проектором;</li> <li>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 18 |
| ОП.06 | Охрана труда  | <p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доской учебной;</li> <li>- рабочим местом преподавателя;</li> <li>- столами, стульями (по числу обучающихся);</li> <li>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);</li> <li>- раздаточного дидактического материала и др.;</li> <li>- компьютером;</li> <li>- средствами аудиовизуализации;</li> <li>- мультимедийным проектором;</li> <li>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 20 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности              | <p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доской учебной;</li> <li>- рабочим местом преподавателя;</li> <li>- столами, стульями (по числу обучающихся);</li> <li>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);</li> <li>- раздаточного дидактического материала и др.;</li> <li>- компьютером;</li> <li>- средствами аудиовизуализации;</li> <li>- мультимедийным проектором;</li> <li>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 11 |

|  |   |  |  |    |
|--|---|--|--|----|
| ОП.08  | Безопасность жизнедеятельности  | <u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u><br>- доской учебной;<br>- рабочим местом преподавателя;<br>- столами, стульями (по числу обучающихся);<br>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);<br>- раздаточного дидактического материала и др.;<br>- компьютером;<br>- средствами аудиовизуализации;<br>- мультимедийным проектором;<br>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 20 |
| ОП.09  | Физическая культура   | <u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u><br>- доской учебной;<br>- рабочим местом преподавателя;<br>- столами, стульями (по числу обучающихся);<br>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);<br>- раздаточного дидактического материала и др.;<br>- компьютером;<br>- средствами аудиовизуализации;<br>- мультимедийным проектором;<br>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А |    |
| ОП.10  | Основы поиска работы  | <u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u><br>- доской учебной;<br>- рабочим местом преподавателя;<br>- столами, стульями (по числу обучающихся);<br>- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);<br>- раздаточного дидактического материала и др.;<br>- компьютером;<br>- средствами аудиовизуализации;<br>- мультимедийным проектором;<br>- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 51 |
| <b>ПМ.00</b>   | <b>Профессиональные модули</b>  |  |  |    |
| <b>ПМ.01</b>   |   |  |  |    |
| <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |   |  |  |    |
| МДК.01.01  | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | <u>Комплект мебели:</u><br>- Офисный стол для преподавателя;<br>- Стол ученический;<br>- Стул ученический;<br>- Персональный компьютер<br><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u><br>- Дезинфицирующие и моющие средства;<br>- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка;<br>- Манометр;<br>- Рабочие инструменты;<br>- Механические передачи;   | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 18 |

|       |   |   |  |                 |
|-------|---|---|--|-----------------|
|       |   | <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;</li> <li>- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением</li> </ul> <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows XP</li> <li>2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office</li> <li>3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)</li> </ol>   |  |                 |
| УП.01 | Учебная практика<br>Лаборатория «Учебная кухня ресторана» | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Рабочее место преподавателя.</li> <li>▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</li> <li>▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</li> </ul> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жарочный шкаф;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка или процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный;</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Набор инструментов для карвинга;</li> <li>- Овоскоп;</li> <li>- Нитраттестер;</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | лаборатория № 1 |

|  |   |   |  |    |
|--|---|---|--|----|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>  |  |    |
| ПП.01  | Производственная практика<br>(по профилю специальности)   | <u>Кухня организации питания:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жар;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Диспенсер для подогрева тарелок;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка;</li> <li>- Процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Лампа для карамели;</li> <li>- Аппарат для темперирования шоколада;</li> <li>- Сифон;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |  |    |
| <b>ПМ.02</b>   |   |   |  |    |
| <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   |   |  |    |
| МДК.02.01  | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <u>Комплект мебели:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Офисный стол для преподавателя;</li> <li>- Стол ученический;</li> <li>- Стул ученический;</li> <li>- Персональный компьютер</li> </ul> <u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дезинфицирующие и моющие средства;</li> </ul>  | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 51 |

|       |   |   |  |                 |
|-------|---|---|--|-----------------|
|       |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка;</li> <li>- Манометр;</li> <li>- Рабочие инструменты;</li> <li>- Механические передачи;</li> <li><u>Технические средства обучения:</u></li> <li>- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;</li> <li>- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением</li> <li><u>Плакаты, таблицы</u></li> <li>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</li> <li>1. Операционная система Windows XP</li> <li>2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office</li> <li>3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)</li> </ul>   |  |                 |
| УП.02 | Учебная практика<br>Лаборатория «Учебная кухня ресторана» | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Рабочее место преподавателя.</li> <li>▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</li> <li>▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</li> <li><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></li> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жарочный шкаф;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка или процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный;</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | лаборатория № 1 |

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Набор инструментов для карвинга;</li> <li>- Овоскоп;</li> <li>- Нитраттестер;</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>   |  |  |
| ПП.02   | Производственная практика<br>(по профилю специальности) | <u>Кухня организации питания:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жар;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Диспенсер для подогрева тарелок;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка;</li> <li>- Процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Лампа для карамели;</li> <li>- Аппарат для темперирования шоколада;</li> <li>- Сифон;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul> |  |  |
| <b>ПМ.03</b><br><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   |   |  |  |

|           |  |  |  |                 |
|-----------|--|--|--|-----------------|
| МДК.03.01 | Организация процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Офисный стол для преподавателя;</li> <li>- Стол ученический;</li> <li>- Стул ученический;</li> <li>- Персональный компьютер</li> </ul> <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дезинфицирующие и моющие средства;</li> <li>- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка;</li> <li>- Манометр;</li> <li>- Рабочие инструменты;</li> <li>- Механические передачи;</li> </ul> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;</li> <li>- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;</li> </ul> <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows XP</li> <li>2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office</li> <li>3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)</li> </ol>         | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 51              |
| УП.03     | Учебная практика<br>Лаборатория «Учебная кухня ресторана»  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Рабочее место преподавателя.</li> <li>▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</li> <li>▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</li> </ul> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жарочный шкаф;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка или процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный;</li> </ul> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | лаборатория № 1 |

|       |   |   |  |  |
|-------|---|---|--|--|
|       |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Набор инструментов для карвинга;</li> <li>- Овоскоп;</li> <li>- Нитраттестер;</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>   |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика<br>(по профилю специальности) | <p><u>Кухня организации питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жар;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Диспенсер для подогрева тарелок;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка;</li> <li>- Процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Лампа для карамели;</li> <li>- Аппарат для темперирования шоколада;</li> <li>- Сифон;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> </ul> |  |  |

|  |   |  |  |                 |
|--|---|--|--|-----------------|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>  |  |                 |
| <b>ПМ.04</b>   |   |  |  |                 |
| <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |   |  |  |                 |
| МДК.04.01  | Организация приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | <p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Офисный стол для преподавателя;</li> <li>- Стол ученический;</li> <li>- Стул ученический;</li> </ul> <p>- Персональный компьютер</p> <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дезинфицирующие и моющие средства;</li> <li>- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка;</li> <li>- Манометр;</li> <li>- Рабочие инструменты;</li> <li>- Механические передачи</li> </ul> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;</li> <li>- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением</li> </ul> <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows XP</li> <li>2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office</li> <li>3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)</li> </ol> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 51              |
| УП.04  | Учебная практика<br>Лаборатория «Учебная кухня ресторана»   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Рабочее место преподавателя</li> <li>▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</li> <li>▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</li> </ul> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жарочный шкаф;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> </ul>   | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | лаборатория № 1 |

|       |  |   |  |  |
|-------|--|---|--|--|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка или процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный;</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Набор инструментов для карвинга;</li> <li>- Овоскоп;</li> <li>- Нитраттестер;</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | <p><u>Кухня организации питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные;</li> <li>- Пароконвектомат;</li> <li>- Конвекционная печь или жар;</li> <li>- Микроволновая печь;</li> <li>- Расстоечный шкаф;</li> <li>- Плита электрическая;</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Электрогриль (жарочная поверхность);</li> <li>- Шкаф холодильный;</li> <li>- Шкаф морозильный;</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки;</li> <li>- Льдогенератор;</li> <li>- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</li> <li>- Тестораскаточная машина;</li> <li>- Планетарный миксер;</li> <li>- Диспенсер для подогрева тарелок;</li> <li>- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- Мясорубка;</li> <li>- Овощерезка;</li> <li>- Процессор кухонный;</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Миксер для коктейлей;</li> <li>- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- Кофемашина с капучинатором;</li> <li>- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</li> <li>- Кофемолка;</li> </ul> |  |  |

|   |  |  |  |                                    |
|---|--|--|--|------------------------------------|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Лампа для карамели;</li> <li>- Аппарат для темперирования шоколада;</li> <li>- Сифон;</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации);</li> <li>- Машина посудомоечная;</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной;</li> <li>- Стеллаж передвижной;</li> <li>- Моечная ванна двухсекционная</li> </ul>  |  |                                    |
| <b>ПМ.05</b>  |  |  |  |                                    |
| <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> |  |  |  |                                    |
| МДК.05.01   | Организация приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Офисный стол для преподавателя;</li> <li>- Стол ученический;</li> <li>- Стул ученический;</li> </ul> <p>Персональный компьютер</p> <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дезинфицирующие и моющие средства;</li> <li>- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка;</li> <li>- Манометр;</li> <li>- Рабочие инструменты;</li> <li>- Механические передачи</li> </ul> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;</li> <li>- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением</li> </ul> <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows XP</li> <li>2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office</li> <li>3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)</li> </ol> | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | 51                                 |
| УП.05   | Учебная практика   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Рабочее место преподавателя.</u></li> <li>▪ <u>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</li> <li>▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</li> </ul> <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные</li> <li>- Конвекционная печь</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Подовая печь (для пиццы)</li> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая</li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Льдогенератор</li> </ul>   | 197227, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д.17, лит. А | Лаборатория № 1<br>лаборатория № 2 |

|       |   |  |  |  |
|-------|---|--|--|--|
|       |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Фризер</li> <li>- Тестораскаточная машина (настольная)</li> <li>- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</li> <li>- Тестомесильная машина (настольная)</li> <li>- Миксер (погружной)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Куттер или процессор кухонный</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Пресс для пиццы</li> <li>- Лампа для карамели</li> <li>- Аппарат для темперирования шоколада</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации)</li> <li>- Термометр инфрокрасный</li> <li>- Термометр со щупом</li> <li>- Овоскоп</li> <li>- Машина для вакуумной упаковки</li> <li>- Производственный стол с моечной ванной</li> <li>- Производственный стол с деревянным покрытием</li> <li>- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</li> <li>- Моечная ванна (двухсекционная)</li> <li>- Стеллаж передвижной</li> </ul>                 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика<br>(по профилю специальности) | <u>Кондитерский цех организации питания:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные</li> <li>- Конвекционная печь</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Подовая печь (для пиццы)</li> <li>- Расстоечный шкаф</li> <li>- Плита электрическая</li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Шкаф морозильный</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Тестораскаточная машина (настольная)</li> <li>- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</li> <li>- Тестомесильная машина (настольная)</li> <li>- Миксер (погружной)</li> <li>- Мясорубка</li> <li>- Куттер</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- Пресс для пиццы</li> <li>- Лампа для карамели</li> <li>- Аппарат для темперирования шоколада</li> <li>- Сифон</li> <li>- Газовая горелка (для карамелизации)</li> <li>- Термометр инфрокрасный</li> <li>- Термометр со щупом</li> <li>- Овоскоп</li> </ul> |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Машина для вакуумной упаковки</li><li>- Производственный стол с моечной ванной</li><li>- Производственный стол с деревянным покрытием</li><li>- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</li><li>- Моечная ванна (двухсекционная)</li><li>- Стеллаж передвижной</li></ul> |  |  |
|--|--|--|--|--|