

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"				
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	18
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	18
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером;	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	18

		<ul style="list-style-type: none"> - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). 		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	18
ОП.06	Охрана труда	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	20
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	11

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	20
ОП.09	Физическая культура	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	
ОП.10	Основы поиска работы	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	51
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<u>Комплект мебели:</u> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр;	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	18

		<ul style="list-style-type: none"> - Рабочие инструменты; - Механические передачи; <u>Технические средства обучения:</u> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <u>Плакаты, таблицы</u> Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение: 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 		
УП.01	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя. ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации); - Набор инструментов для карвинга; - Овоскоп; - Нитраттестер; 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	лаборатория № 1

		<ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<u>Кухня организации питания:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жар; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Стол холодильный с охлаждаемой горкой; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Диспенсер для подогрева тарелок; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка; - Процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Лампа для карамели; - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
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"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп. 7	51

		<ul style="list-style-type: none"> - Стул ученический; - Персональный компьютер <u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи; <u>Технические средства обучения:</u> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <u>Плакаты, таблицы</u> Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение: 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 		
УП.02	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя. ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	лаборатория № 1

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

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
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"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи; <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением; <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	51
УП.03	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя. ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	лаборатория № 1

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

		<ul style="list-style-type: none"> - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
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"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	51
УП.04	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	лаборатория № 1

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

		<ul style="list-style-type: none"> - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Лампа для карамели; - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
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"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	51
УП.05	Учебная практика	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Рабочее место преподавателя.</u> ▪ <u>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные - Конвекционная печь 	195220, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д.13, корп.7	лаборатория № 2

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

		<ul style="list-style-type: none"> - Пресс для пиццы - Лампа для карамели - Аппарат для темперирования шоколада - Сифон - Газовая горелка (для карамелизации) - Термометр инфрокрасный - Термометр со щупом - Овоскоп - Машина для вакуумной упаковки - Производственный стол с моечной ванной - Производственный стол с деревянным покрытием - Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) - Моечная ванна (двухсекционная) - Стеллаж передвижной 		
--	--	--	--	--