

Учебный кондитерский цех

Заведующая Веретенникова Марина Викторовна, мастер
производственного обучения



Учебный кондитерский цех предназначен для обучения по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10

Технология продукции общественного питания.

Цех располагает материально технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических работ обучающихся, предусмотренных учебным

планом и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:



- весы кухонные электрические - 4 шт.;
- весы кухонные механические - 1 шт.;
- миксеры PHILIPS - 6 шт.;
- плита электрическая - 1 шт.;
- холодильник «Бирюса»- 1 шт.;
- жарочный шкаф Samsung- 1 шт.;
- стеллаж для посуды - 1 шт.;
- блендер PHILIPS - 1 шт.;
- электрочайник Saturn - 1 шт.;
- электрокофемолка Vitek - 1 шт.;



- кухонный комбайн Zauber - 1 шт.;
- соковыжималка Skarlet - 1 шт.;
- кухонный комбайн Bosch - 1 шт.;
- электровафельница – 1 шт.;
- посуда в ассортименте; - холодильник – 1 шт.



- инструмент в ассортименте;
- рабочая программа учебной практики;
- технологические карты;
- рабочие столы - 4 шт.;



- инструмент в ассортименте;
- стеллажи – 2 шт.;
- рабочая программа учебной практики;
- технологические карты по приготовлению тестовых полуфабрикатов, кремов, отделочных полуфабрикатов, тортов и пирожных, мучных и хлебобулочных изделий.

В кондитерском цехе имеется уголок по технике безопасности, информационный стенд по проведению занятий согласно тем профессиональных модулей, инструкции по выполнению заданий профессиональной направленности

