

## Учебный кулинарный цех. Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

**Заведующая Цуперяк Людмила Валентиновна,  
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории**

Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места предназначены для реализации программ учебной практики и проведению лабораторных и практических занятий по междисциплинарным курсам профессиональных модулей, учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Задачами учебной практики и лабораторно-практических работ являются:

- формирование, закрепление и совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков студентов, необходимых для присвоения соответствующего уровня квалификации рабочих кадров;

- формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии Повар, кондитер;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии.

Цех располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеется кухонный уголок, обеденная зона, уголок по технике безопасности, информационный стенд по организации и проведению занятий согласно тем профессиональных модулей, шкаф для технологической документации и инструкций по выполнению заданий профессиональной направленности, шкафы для спецодежды, технические средства обучения.

Рабочие места обучающихся оснащены соответствующим и необходимым учебно-производственным оборудованием, инвентарем и посудой:





### Оборудование:

- производственные столы- 7;
- кухонный уголок для хранения кухонного инвентаря;
- обеденная зона для дегустации и проведения бракеража блюд-1;
- моечные раковины для обработки продуктов и посуды- 3;
- стеллажи и шкафы для хранения посуды и инвентаря -2;
- холодильник 2;
- наборы кухонных инструментов и приспособлений;
- электропечи с жарочными шкафами - 4;
- кухонный комбайн с тестомесильной машиной -1;
- микроволновая печь-1;
- пароконвектомат -1;
- фритюрница-1;
- электроизмельчитель-2;
- весы кухонные электрические- 5;
- блендеры -2;
- кофемашина-1;
- индукционные плитки -5;
- комплекты кастрюль для индукционных плит-2





- электромясорубка;
- слайсер;
- столовая посуда и приборы;
- комплекты ножей;
- сковороды-15;
- гриль-сковорода-1;
- наборы мелкого инвентаря для приготовления полуфабрикатов;
- наборы инструментов для карвинга (4 шт.);
- стеллажи – 5 шт.;
- образцы бакалейных товаров, пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- рабочая программа учебной практики по профессиональным модулям;
- технологические карты по приготовлению полуфабрикатов, блюд, напитков.



В кулинарном цехе оформлен уголок по технике безопасности, информационный стенд по темам занятий профессиональных модулей, есть шкаф для хранения технологической документации, инструкции по выполнению заданий профессиональной направленности, а также шкафы для спецодежды.