

Учебный кондитерский цех
Заведующая Ступина 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 занятий 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 - 1шт.;
- миксеры PHILIPS - 6 шт.;
- плита электрическая - 1 шт.;
- холодильник «Бирюса»- 1шт.;
- жарочный шкаф Samsung- 1шт.;
- стеллаж для посуды - 2 шт.;
- блендер PHILIPS - 1 шт.;
- электрочайник Saturn - 1шт.;
- электрокофемолка Vitek - 1 шт.;





- кухонный комбайн Zauber - 1 шт.;
- соковыжималка Skarlet - 1 шт.;
- кухонный комбайн Voch - 1шт.;
- электровафельница - 1 шт.;
- посуда в ассортименте; - холодильник - 1 шт.
- столы производственные – 4 шт.



инструмент в ассортименте; рабочая программа учебной практики; технологические карты;



- 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