

Утверждаю:
Директору ГАПОУ «Дрожжановский
техникум отраслевых технологий»
Ф.Р. Яфизов _____ 2023г.



Паспорт кабинета

«Учебный кулинарный и кондитерский цех»
Учебный корпус №2
Кабинет № 8

Заведующая кабинетом: Мухтарова С.Н.

2023-2024 учебный год.

ПАСПОРТ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА

1. Фамилия, имя, отчество мастер п/о кабинетом:

Мухтарова Сирина Надыровна

2. Год создания кабинета: 2016 г.

3. Кабинет, для которых оборудован – 114,117,120 гр.

4. Площадь кабинета № 1: 30,50 кв.м.

5. Число рабочих мест кабинета № 1 «Учебный кулинарный и кондитерский цех»: 10

6. Нахождение кабинета: здание ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

7. Система отопления: центральное

8. Режим работы: односменный

11. Цвет мебели кабинета № 1: коричневый

12. Напольное покрытие: дерево, цвет- коричневый

13. Стены: окрашены в желтый цвет_окрашен водоэмульсионной краской.

14. Потолок: навесной.

15. Цвет мебели кабинета № 2: коричневый

16. Напольное покрытие: цвет- коричневый

17. Стены: выложены кар

18. Количество окон в кабинете: 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОМЕЩЕНИЯ КАБИНЕТА

№	Состав помещений кабинета	Площадь помещений	Столы уч-ся		Рабочее место учителя	
			Тип. ростовой размер	Кол-во мест	Демонстрационные столы	Классная доска (тип, размер)
1.	Лаборатория «Учебный кулинарный и кондитерский цех»	30,50 кв.м.		10	1	

ВЕНТЕЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ: НАЛИЧИЕ ВЫТЯЖНЫХ ШКОФОВ ИЛИ ИНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

№	Места размещения вытяжных шкафов	Кол-во	Соответствие требованиям ТБ	Готовность к работе
1.	Лаборатория «Учебный кулинарный и кондитерский цех»	вытяжка	соответствует	готова

ВОДОСТАБЖЕНИЕ КАНАЛИЗАЦИЯ

№	Помещения кабинета	Места инсталляции	Оборудование (водоразборные колонки, раковины)
1.			
2.	Лаборатория	есть	2 мойки, 1 раковина для мытья рук, канализация – выгребная яма

ОСВЕЩЕНИЕ

№	Помещения кабинета	Наименование рабочих зон	Размещение светильников	Тип освещения
1.				
2.	Лаборатория Повар	Рабочие места мастера и учащихся	- параллельно окнам - перпендикулярно окнам	Лампы дневного света 4 шт.

КАБИНЕТА В 2023-2024 УЧЕБНОМ ГОДУ

Учебная практика: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

Урок	Дни недели					
	Понедельник 117гр.	Вторник 117-120 гр.	Среда 114-117 гр.	Четверг 114гр.	Пятница 114гр.	
1.		УП.02.	УП.04.	УП.04.	УП.05.	
2.	УП.03.	УП.02.	УП.04.	УП.04.	УП.05.	
3.	УП.03.	УП.07.	УП.01.		УП.05.	
4.		УП.07.	УП.01.		УП.05.	
5.						
6.						
7.						
8.						

Правила пользования кабинетом лаборатории

Кабинет должен быть открыт за 15 минут до начала занятий

Учащиеся находятся в кабинете без верхней одежды

Учащиеся должны находиться в кабинете только в присутствии мастера п\о

Кабинет должен проветриваться каждую перемену

Мастер должен организовывать уборку кабинета по окончании занятий в нём

Учащиеся должны соблюдать правила безопасности в кабинете

Нельзя трогать без разрешения мастера электрические приборы

Нельзя трогать ноутбук без разрешения

На первом занятии в кабинете учащиеся знакомятся с инструкцией по охране труда

Учащиеся во время учебной практики не должны одевать кольца

Учащиеся должны находиться в униформах

Работать только по калькуляционной карте

ОПИСЬ ИМУЩЕСТВА И ДОКУМЕНТАЦИИ КАБИНЕТА

№ п/п	Наименование имущества	Количество
	Лаборатория «Учебный кулинарный и кондитерский цех»	
1.	Стол для мастера	1
2.	Ноутбук «1101040029596»	1
3.	Электрическая плита 4-х конфорочная «ПЭП-0,48-ДШ»	1
4.	Электрическая плита «	1
5.	Стол	10
6.	Стол муч. изделий.	1
7.	Подставка под пароконвектомат	1
8.	Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный типа ПКА 6-1/2п	1
9.	Печь для пиццы	1
10.	Посудомоечная машина	1
11.	Слайсеры типа ЛР	1
12.	Аппарат для приготовления кофе « По-Восточному» «АПК-В»	1
13.	Машина тестомесильная	1
14.	Машина взбивальная	1
15.	Машина для переработки овощей	1
16.	Машина для переработки овощей типа МПО-1	1
17.	Кофемашина	1
18.	Кипятильник воды электрический типа КВЭ-15	1
19.	Фритюрница	1
20.	Блендер В-010	2
21.	Блендер взбивальный на столный	1
22.	Электрический миксер	1
23.	Овощечистка AS-0112 из 10 предметов	1
24.	Железный стелаж	2
25.	Электронные кухонные весы KL-1508; KSE-3210; PKS-1043DG	3
26.	Электрический водонагреватель FCD-30	
27.	Сковорода 24	5
28.	Доски разделочные	6
29.	Вилка столовая	
30.	Ложка столовая	
31.	Ложка разливательная	
32.	Кастрюля	4
33.	Кастрюля алюминий с крыш.	5

34.	Сковорода 26	1
35.	Сковорода 28	2
36.	Тарелки порционные	
37.	Тарелки полупорционные	
38.	Скалка	6
39.	Сковорода	2
40.	Сковорода с ручкой	8
41.	Терка 4 грани.	4
42.	Чайник	1
43.	Чайник заварочный	1
44.	Сотейник с ручкой 1,9 л.	1
45.	Дуршлаг на ножке	1
46.	Сито	1
47.	Кувшин мерный	5
48.	Нож унйевр.180мм.	2
49.	Салатник волярэ	6
50.	Соусник	2
51.	Тарелка пирожковая	6
52.	Раздаточные столы	
53.	Разделочные столы	
54.	Магнитная доска	
55.	Холодильник « Poz i s »	1
56.	Кострюля 3л для СВЧ	1
57.	Специальная одежда	
58.	Стулья	4
59.	Кулер	
60.	Электрическая мясорубка	1
61.	Микроволновая печь	1
62.	Электрический миксер	1
63.	Ложка разлив-ая	1
64.	Кассета под столовые приборы	
65.	Сушилка для посуды	1
66.	Дезинфицированные средства	1
67.	Ветошь	
68.	Ложка разлив-ая	1
69.	Ложка для вторых блюд	1
70.	Ложка для соуса	1
71.	Ложка разлив-ая	1
72.	Набор ножей	1
73.	Сотейник с крышкой	1
74.	Фррма для выпечки для кулячи	1
75.	Форма для выпечки ром.бабы	1
76.	Форма для кекса сталь.	1
77.	Лопатка силиконовая	1
78.	Лопатка сервир. для торта	1

79.	Нож для резки овощей	1
80.	Кулинарный шприц «Эклэр»	1
81.	Силикон. форма «сердца»	1
82.	Форма для выпечки кексов	1
83.	Кулинарная форма квадрат	1
84.	Блюдо круг	13
85.	Венчик 30см	10
86.	Поддон нерж. ст. 2 л	5
87.	Сито для соуса шино	2
88.	Доска разделочная 45х3	3
89.	Доска разделочная	1
90.	Миска 1,4л	5
91.	Миска 2,8л	5
92.	Миска 3,8л	3
93.	Ящик с крышкой 5 л	
94.	Доска разделочная	7
95.	Сито для муки	4
96.	Ковш 18см 2,2 л	2
97.	Ковш 16 см 1,5 л	2
98.	Ковш 14 см 1 л	2
99.	Сковорода 24 см	1
100.	Сковорода 20 см	1
101.	Крышка 24 см	1
102.	Лопатка мини угловая	10
103.	Кастрюля 18х10	2
104.	LUM TRIANON блюдо круглое	
105.	Венчик 30 см	10
106.	Поддон нерж. Ст. 2 л	
107.	Кострюля с\кр 18х10	2

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА В КАБИНЕТЕ

№	Наименование	Наличие
1.	Аптечка	В наличии
2.	Инструкции по технике безопасности	В наличии
3.	Журнал вводного инструктажа	В наличии

Перечень перевязочных средств и медикаментов для аптечки кабинета

Жгут – 2шт. (применяется для временной остановки кровотечения).

Пакет-контейнер гипотермический (охлаждающий) – 1шт.

Раствор водорода перекиси – 1шт.

Аммиак – 1шт.

Зеленка – 1шт.

Йод – 1шт.

Анальгин – 1 шт.
 Дибазол – УБФ – 1 шт.
 Валидол – 1 шт.
 Папазол – 1 шт.
 Активированный уголь – 2 шт.
 Кальций глюконат – 1 шт.
 Фурацилин – 1 шт.
 Вата – 1 уп.
 Бинт – 1 шт.
 Бактерицидный пластырь – 1 шт.
 Напальчник – 5 шт.

УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКАЯ И СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№	Название, Автор, Издательство, Год издания	Кол-во экземпляров
1	Учебник . Кулинария.Т.А.Качурина.2011г. 270 стр.	1
2	Кулинария (Лабораторный практикум) Н.И. Дубровская. 2011г. 236стр.	1
3	Производственное обучение профессии «Кондитер» В двух частях Часть-1.Часть-2.В.П.Андронов.Т.В.Пыжова. Н.Н. Беломестная. Н.В.Доценко.2016г. 203стр; 188стр.	2
4	Производственное обучение профессии «Повар» Часть1. Механическая кулинарная обработка продуктов. В. П. Андронов. Т.В. Пыжова. Л.И. Федорченко. А. Д. Тутова. 2007г.-96стр.	5
5	Производственное обучение профессии «Повар» Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. В.П.Андронов. Т.В.Пыжова. Л.В.Овчинникова и др. 2007г.-128стр.	4
6	Производственное обучение профессии «Повар» Часть 3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. В.П.Андронов. Т.В.Пыжова. Л.В.Овчинникова и др. 2007г.-96стр.	4
7	Производственное обучение профессии «Повар» Часть 4.Блюда из яиц и творога,сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания,изделия из дрожжевого теста.В.П.Андронов.Т.В.Пыжова.Л.И.Потапова и др.2007г.-112стр.	5
8	Рабочая тетрадь	1

НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

№ п/п	Название таблицы	Кол-во экземпляров
Плакаты по кулинарии.		
1.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА КУЛИНАРНЫХ БЛЮД. 1.БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И СУБРОДУКТОВ. 2.Блюда из свинины, баранины, телятины. 3.Блюда из овощей. 4.Блюда из яиц и творога. 5.Блюда из жареной рыбы. 6.Холодные блюда и закуски. 7.Бутерброды. 8.Классификация супов. 9.Изделия из заварного теста. 10.Изделия из песочного теста. 11.Изделия из песочного теста. 12.Изделия из дрожжевого теста. 13.Сладкие блюда. 14.Блюда из говядины. 15.Рыба отварная и припущенная.	15
2	ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛУФАБРИКАТОВ. 1. Фарширование овощей. 2. Сложные приемы нарезки овощей. 3. Полуфабрикаты из рыбы. 4. Обработка осетровой рыбы. 5. Разделка рыбы в зависимости от кулинарного использования. 6. Полуфабрикаты из баранины. 7. Схема разделки передней четверти говяжьей туши. 8. Приготовление полуфабрикатов из птицы. 9. Обработка птицы. 10.Полуфабрикаты из говядины. 11. Схема разделки задней четверти говяжьей туши. 12. Разделка говядины (задняя нога) 13. Разделка бараньей туши. 14. Разделка свиной туши. 15. Разделка говядины (задняя часть). 16. Схема разделки задней четверти говяжьей туши. 17. Полуфабрикаты из говядины. 18. Обработка птицы. 19, Приготовление полуфабрикатов из птицы. 20.Схема разделки передней четверти говяжьей туши. 21.полуфабрикаты из баранины, свинины. 22.Разделка рыбы в зависимости от кулинарного использования. 23.Разделка свиной туши. 24.Разделка бараньей туши.	24
3	СЕРВИРОВКА СТОЛА Виды сервировки стола	1
4	МАТЕРИАЛЬНО ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЦЕХОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.	3

ИНСТРУКЦИИ ПО ТБ

№ п/п	Название	Кол-во экземпляров
1.	Вводный инструктаж по охране труда для учащихся в кабинете Технологии	1
2.	Инструкция по технике безопасности при работе с электрическими приборами в кабинете Технологии	1
3.	Инструкция вводного инструктажа по охране труда для учащихся в кабинете технологии.	1
4.	Правила поведения учащихся в кабинете обслуживающего труда	1
5.	Инструкция по технике безопасности для учащихся при кулинарных работах	1
6.	Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с тканью	1