

« УТВЕРЖАЮ»

Директор ГАПОУ

«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

Ф.Р.Яфизов



ПАСПОРТ

Лаборатории

Учебной кухни ресторана

Корпус №3

1 этаж кабинет №

Заведующая кабинетом: Яфизова Л.Э.

с.Старое Дрожжаное 2023г

СОДЕРЖАНИЕ ПАСПОРТА УЧЕБНОГО КАБИНЕТА:

- 1.Паспортные данные.
- 2.Технические характеристики и показатели технических характеристик.
- 3.Базовое оснащение кабинета.
- 4.Демонстрационное оборудование.
- 5.Документация заведующего кабинетом.

1. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий» расположен по адресу: 422470 РТ Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное ул.Дзержинского, 36.

Директор	2-28-07
Заместитель по УПР	2-24-91
Бухгалтерия	2-29-07
Общежитие	2-28-82

Лаборатория Технического оснащения организации рабочего места располагается в 3 учебном корпусе, на 1этаже, кабинет №.

Заведующая кабинетом – Яфизова Л.Э.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПОКАЗАТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

1. Площадь кабинета – 65 м
2. Высота помещения – 2,9 м
3. Число рабочих мест – 3 бокса
4. Освещение по рабочим местам – норма
5. Температурный режим – норма, 18-24 градусов
6. Уборочный инвентарь – имеется (веник, савок, швабра, ведро 1 шт)
7. Отделка помещения: стены-покраска, побелка; поталок-побелка; пол-деревянный.
8. Количество окон – 3.

3. БЕЗОПАСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ КАБИНЕТА

№ п/п	Наименование	Марка	Количество
1	Аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный	ПКА 10-1/1BM2-02 №30	3
2	Подставка под пароконвектомат	Для ПКА 10-1/1BM2-02 №01	3
3	Шкаф холодильный со стеклянной дверью	КАПРИ 0.5СК	3
4	Стол для пиццы	COOLEQ PS 900	1
5	Шкаф расстоечный	ШР 690-10(2.0)	1
6	Печь конвекционная	PIRON 604	1
7	Аппарат шоковой заморозки	ШОК 10-1/1 №900	1
8	Микроволновая печь	ВВК	2
9	Жарочная поверхность (сковорода/гриль)	WY-822	1
10	Двухконфорочная плита	ПИ -2	5
11	Фритюрница	AIRHOT EF4	1
12	Миксер планетарный	KitchenAid5K45SSEWN	5
13	Соковыжиматель для цитрусовых	JAU J-180	5
14	Блинница двойная	AIRHOT BE-2	1
15	Мясорубка	SXC-22	1
16	Упаковщик вакуумный	HURAKAN HKN-VAK260M	1
17	Весы настольные	CAS SWI-5	3
18	Стол разделочный	СПО(прямая столешница)	9
19	Стеллаж Эконом	СКК -9/5С4Э	4
20	Миксер погружной	HURAKAN HKN-MP 160	5
21	Набор карвинга		3
22	Термометр		5
23	Сотейник 1,6		5
24	Кастрюли		5
25	Противень нерж.		40
26	Сковородки		10
27	Сковорода -гриль		5
28	Кондитерский мешок		5
29	Набор кондитерских насадок		5
	Ножи:		
30	Нож для мяса длинный	Труд-Врача	5

	(дерев.рукоядка)		
31	Нож (дерев.рукоядка)	Труд -Врача	5
32	Нож для мяса	TRAMONTINA	9
33	Нож поварской 20см	TRAMONTINA	1
34	Нож длинный (черная рукоятка)		5
35	Нож короткий (черная рукоятка)		5
36	Слайсер	Торгмаш Беларусь ЛР-220	1
37	Ванны -моечные		3

«Охрана труда»

«Сервировка стола»

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО КАБИНЕТОМ

1. Комплект оценочной документации 1.2 для проведения демонстрационного экзамена;
2. Инструкция по охране труда для студентов на занятиях в учебной кухне – лаборатории;
3. Папка с техническими паспортами на оборудование;
4. Методические рекомендации для лабораторных работ;
5. Инструкционно- технические карты, технологические карты.

5. УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА:

	Название	Автор	Издат-во	Год
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Харченко Н.Э.	Издательский Центр «Академия»	2016
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Синицина А.В.	Издательский Центр «Академия»	2017
3	Кулинария	Анфимова Н.А.	Издательский Центр «Академия»	2017
4	Торты пирожные и десерты	Ермилова С.В.	Издательский Центр «Академия»	2017
5	Методическая разработка урока. Приготовление кремов: сабайон, крем-карамель, шоколадный крем-брюле	Яфизова Л.Э.	ГАПОУ ДТОТ	2019
6	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Самородова И.П.	Издательский Центр «Академия»	2016
7	Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	Издательский Центр «Академия»	2010
8	Лабораторно-практические работы для поваров	Татарская Л.Л., Анфимова Н.А.	Издательский Центр «Академия»	2015
9	Приготовление блюд из овощей и грибов	Соколова Е.И.	Издательский Центр «Академия»	2016
10	ГОСТ31450-2013 Молоко питьевое ГОСТ55290-2012 Крупа гречневая		Москва изд. Центр «Академия»	2014

11	ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная		Москва изд. Центр «Академия»	2017
----	-------------------------------------	--	------------------------------------	------