

СПРАВКА
о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по образовательным программам
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»»

№ п/п	Наименование образовательной услуги с указанием предмета, курса, дисциплины (модуля) (в соответствии с учебным планом)	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов физической культуры и спорта и других помещений с перечнем оборудования	Адрес места осуществления образовательной деятельности	Номер помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации
1	2	3	5	6
Базовый уровень основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	35
ОГСЭ.02	История	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	21
ОГСЭ.03	Иностранный язык в ПД	<u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - компьютером; - средствами аудиовизуализации;	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	45

ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>- наглядными пособиями</p> <p><u>Зал спортивный:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Многопролетная гимнастическая перекладина – 3 шт.; 2. Высокая перекладина – 1 шт.; 3. Стенки гимнастические -25 шт.; 4. Баскетбольные щиты – 4 шт.; 5. Волейбольная профессиональная стойка – 1 шт.; 6. Мини-футбольные ворота – 2 шт.; 7. Козел гимнастический – 2 шт.; 8. Конь гимнастический – 2 шт. <p><u>Тренажерный зал:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гири 16 кг. – 8 шт.; 2. Гири 24 кг.- 2 шт.; 3. Тренажеры: 4. Беговая дорожка – 2 шт.; 5. Велотренажер – 2 шт.; 6. Тренажер жим ногами под углом 45 гр.- 1 шт.; 7. Скамьи для жима – 2 шт.; 8. Стойка для профессиональных гантелей - 10 пар; 9. Стойка для фитнес – гантелей – 16 пар; 10. Стол для армрестлинга – 4 шт.; 11. Тренажер Баттерфляй – 1 шт.; 12. Тренажер машина Смита – 1 шт.; 13. Штанга 180 кг.- 1 шт.; 14. Штанга тренировочная – 1 шт.; <p><u>Структурное подразделение Стадион:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Футбольное поле (47 x 28 м.) – 1 шт.; 2. Легкоатлетическая дорожка с 2 – х сторон 3 полосы (длина – 60 м., ширина – 90 см.); 3. Сектор для прыжков в длину (7,5 x 2.7 м.) – 1 шт.; 4. Волейбольная площадка (9 x 18 м.) – 1 шт.; 5. Баскетбольный сектор (9 x 18 м.) – 1 шт.; 6. Ограждения (75 x 39 м.). 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	
ОГСЭ 05	Психология общения	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер; - оргтехника; - мультимедийная доска; - проектор 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	35
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			
ЕН.01	Химия	<p><u>Лабораторное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Аппарат для дистилляции воды - Набор ареометров - Баня комбинированная лабораторная - Весы технические с разновесами - Весы аналитические с разновесами - Весы электронные учебные до 2 кг - Гигрометр (психрометр) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	41

- Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
- Колонка адсорбционная
- Магнитная мешалка
- Нагреватель для пробирок
- рН-метр милливольтметр
- Печь тигельная
- Спиртовка
- Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
- Установка для титрования
- Центрифуга демонстрационная
- Шкаф сушильный
- Электроплитка лабораторная
- Посуда:
- Бюксы
- Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл
- Воронка лабораторная
- Колба коническая разной емкости
- Колба мерная разной емкости
- Кружки фарфоровые
- Палочки стеклянные
- Пипетка глазная
- Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
- Пипетка с делениями разной вместимостью
- Пробирки
- Стаканы химические разной емкости
- Стекла предметные
- Стекла предметные с углублением для капельного анализа
- Ступка и пестик
- Тигли фарфоровые
- Цилиндры мерные
- Чашка выпарительная
- Вспомогательные материалы:
- Банка с притертой пробкой
- Бумага фильтровальная
- Вата гигроскопическая
- Груша резиновая для микробюреток и пипеток
- Держатель для пробирок
- Ерши для мойки колб и пробирок
- Капсуляторка
- Карандаши по стеклу
- Кристаллизатор
- Ножницы
- Палочки графитовые
- Трубки резиновые соединительные
- Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
- Штатив физический с 2-3 лапками
- Штатив для пробирок
- Щипцы тигельные

		<ul style="list-style-type: none"> - Фильтры беззольные - Трубки стеклянные - Трубки хлоркальциевые - Стекла часовые - Эксикатор - Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек) 		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	41
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	11
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья **	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	11
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14

		<ul style="list-style-type: none"> - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 		
ОПД.04	Организация обслуживания	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	27
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности **	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	27
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	15

		<ul style="list-style-type: none"> - специализированным программным обеспечением; - мультимедийными пособиями 		
ОПД.08	Охрана труда	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - техническими средствами обучения - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	28
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - техническими средствами обучения - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	28
ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции*	<p><u>Оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - доской учебной; - рабочим местом преподавателя; - столами, стульями (по числу обучающихся); - шкафами для хранения муляжей (инвентаря); - раздаточного дидактического материала и др.; - компьютером; - средствами аудиовизуализации; - мультимедийным проектором; - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	11
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**	<p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи; <p><u>Технические средства обучения:</u></p>	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14

		<ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <u>Плакаты, таблицы</u> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 		
УП.01	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя. ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации); - Набор инструментов для карвинга; - Овоскоп; - Нитраттестер; - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	лаборатория № 1

ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<ul style="list-style-type: none"> - Моечная ванна двухсекционная <u>Кухня организации питания:</u> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жар; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Стол холодильный с охлаждаемой горкой; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Диспенсер для подогрева тарелок; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка; - Процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Лампа для карамели; - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления , подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	<ul style="list-style-type: none"> <u>Комплект мебели:</u> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14

	изделий, закусок сложного ассортимента**	<ul style="list-style-type: none"> - Стул ученический; - Персональный компьютер <u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи; <u>Технические средства обучения:</u> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <u>Плакаты, таблицы</u> Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение: 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 		
УП.02	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя. ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор бкухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	лаборатория № 1

		<ul style="list-style-type: none"> - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации); - Набор инструментов для карвинга; - Овоскоп; - Нитраттестер; - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><u>Кухня организации питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жар; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Стол холодильный с охлаждаемой горкой; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Диспенсер для подогрева тарелок; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка; - Процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Лампа для карамели; - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	<p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи; <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением; <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14
УП.03	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя. ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	лаборатория № 1

		<ul style="list-style-type: none"> - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации); - Набор инструментов для карвинга; - Овоскоп; - Нитраттестер; - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><u>Кухня организации питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жар; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Стол холодильный с охлаждаемой горкой; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Диспенсер для подогрева тарелок; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка; - Процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; 		

		<ul style="list-style-type: none"> - Кофемашинa с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Лампа для карамели; - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	<p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.) 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14
УП.04	Учебная практика Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рабочее место преподавателя ▪ <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <p><u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	лаборатория № 1

		<ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жарочный шкаф; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Тестораскаточная машина; - Планетарный миксер; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации); - Набор инструментов для карвинга; - Овоскоп; - Нитраттестер; - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><u>Кухня организации питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат; - Конвекционная печь или жар; - Микроволновая печь; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Льдогенератор; - Стол холодильный с охлаждаемой горкой; - Тестораскаточная машина; 		

		<ul style="list-style-type: none"> - Планетарный миксер; - Диспенсер для подогрева тарелок; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Мясорубка; - Овощерезка; - Процессор кухонный; - Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Кофемашина с капучинатором; - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); - Кофемолка; - Лампа для карамели; - Аппарат для темперирования шоколада; - Сифон; - Газовая горелка (для карамелизации); - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной; - Моечная ванна двухсекционная 		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	<p><u>Комплект мебели:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Офисный стол для преподавателя; - Стол ученический; - Стул ученический; - Персональный компьютер <p><u>Средства для проведения лабораторных и практических работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дезинфицирующие и моющие средства; - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка; - Манометр; - Рабочие инструменты; - Механические передачи <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор; - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением <p><u>Плакаты, таблицы</u></p> <p>Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:</p>	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	14

		<p>1. Операционная система Windows XP 2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office 3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)</p>		
УП.05	Учебная практика Лаборатория «Учебный кондитерский цех»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Рабочее место преподавателя.</u> ▪ <u>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). ▪ <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Подовая печь (для пиццы) - Расстоечный шкаф - Плита электрическая - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Фризер - Тестораскаточная машина (настольная) - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) - Тестомесильная машина (настольная) - Миксер (погружной) - Мясорубка - Куттер или процессор кухонный - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Пресс для пиццы - Лампа для карамели - Аппарат для темперирования шоколада - Газовая горелка (для карамелизации) - Термометр инфракрасный - Термометр со щупом - Овоскоп - Машина для вакуумной упаковки - Производственный стол с моечной ванной - Производственный стол с деревянным покрытием - Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) - Моечная ванна (двухсекционная) - Стеллаж передвижной 	197227, Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 17, лит. А.	лаборатория № 1
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><u>Кондитерский цех организации питания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Подовая печь (для пиццы) - Расстоечный шкаф 		

		<ul style="list-style-type: none"> - Плита электрическая - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Тестораскаточная машина (настольная) - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) - Тестомесильная машина (настольная) - Миксер (погружной) - Мясорубка - Куттер - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Пресс для пиццы - Лампа для карамели - Аппарат для темперирования шоколада - Сифон - Газовая горелка (для карамелизации) - Термометр инфракрасный - Термометр со щупом - Овоскоп - Машина для вакуумной упаковки - Производственный стол с моечной ванной - Производственный стол с деревянным покрытием - Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) - Моечная ванна (двухсекционная) - Стеллаж передвижной 		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> - Интерактивная доска IQBoard PS S082 82; - Компьютеры Core i3, 2 Гб RAM, 500 Gb; - HDD (30 шт.); - Плоттер, планшет; - сканеры; - цифровые камеры; - серверное оборудование. <p>Все компьютеры подключены к сети Интернет и имеют лицензионное программное обеспечение, в т.ч. Microsoft Windows 7 Professional, Linux Ubuntu, Microsoft Office 2010 Professional, Kaspersky AVP, MS Visual Studio Professional 2012, Borland Delphi. Java, MySQL, Eclipse</p>		13
МДК.06.02	Возможности использования программ R-кеерг и Store House в организациях питания*	<ul style="list-style-type: none"> - Интерактивная доска IQBoard PS S082 82; - Компьютеры Core i3, 2 Гб RAM, 500 Gb; - HDD (30 шт.); - Плоттер, планшет; - сканеры; - цифровые камеры; - серверное оборудование. <p>Все компьютеры подключены к сети Интернет и имеют лицензионное программное обеспечение, в т.ч. Microsoft Windows 7 Professional, Linux</p>		15

		Ubuntu, Microsoft Office 2010 Professional, Kaspersky AVP, MS Visual Studio Professional 2012, Borland Delphi. Java, MySQL, Eclipse		
ПП. 06	Производственная практика	<p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет; - мультимедийный проектор. <p><u>Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Картофелечистки электрические • Овощерезки электрические • Машина протирочная • Плиты электрические • Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны) • Фритюрницы • Сковороды электрические • Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C) • Холодильник • Зонт вытяжной • Доска комбинированная • Комплект ученической мебели • Универсальная кухонная машина УКМ • Стол с моечной ванной • Стол нейтральный 1200 и 1400 • Стол производственный с бортом • Шкаф интенсивной заморозки • Морозильник • Кухонный комбайн Thermomix • Взбивальная машина • Аппарат для вакуумирования • Слайсер • Посудомоечная машина • Миксер ручной • Гриль контактный Libero • Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы) • Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации • Кухонная посуда и инвентарь 		
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь			
УП 07	Учебная практика	<p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет; - мультимедийный проектор. <p><u>Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Картофелечистки электрические 		лаборатория № 1

		<ul style="list-style-type: none"> • Овощерезки электрические • Машина протирочная • Плиты электрические • Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны) • Фритюрницы • Сковороды электрические • Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C) • Холодильник • Зонт вытяжной • Доска комбинированная • Комплект ученической мебели • Универсальная кухонная машина УКМ • Стол с моечной ванной • Стол нейтральный 1200 и 1400 • Стол производственный с бортом • Шкаф интенсивной заморозки • Морозильник • Кухонный комбайн Thermomix • Взбивальная машина • Аппарат для вакуумирования • Слайсер • Посудомоечная машина • Миксер ручной • Гриль контактный Libero • Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы) • Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации • Кухонная посуда и инвентарь 		
ПП.07	Производственная практика*	<p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет; - мультимедийный проектор. <p><u>Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Картофелечистки электрические • Овощерезки электрические • Машина протирочная • Плиты электрические • Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны) • Фритюрницы • Сковороды электрические • Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C) • Холодильник • Зонт вытяжной • Доска комбинированная • Комплект ученической мебели • Универсальная кухонная машина УКМ 		

		<ul style="list-style-type: none"> • Стол с моечной ванной • Стол нейтральный 1200 и 1400 • Стол производственный с бортом • Шкаф интенсивной заморозки • Морозильник • Кухонный комбайн Thermomix • Взбивальная машина • Аппарат для вакуумирования • Слайсер • Посудомоечная машина • Миксер ручной • Гриль контактный Libero • <u>Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)</u> • Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации • Кухонная посуда и инвентарь 		
--	--	--	--	--