

КАРТА ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Наименование образовательной организации	областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской техникум торговли и питания»
Наименование профессии, специальности	43.01.09 Повар, кондитер

Предприятия-партнеры профессиональных образовательных организаций

№ п/п	Наименование предприятий – партнеров	Особенности профессиональной деятельности предприятий-партнёров	Наименование учебно-производственных участков предприятий	Виды работ, выполняемые на учебно-производственных участках
1.	ООО «Славянский +»	Кондитерское производство	Кондитерский цех по приготовлению кремовых изделий. Цех по выпечке печенья и хлебобулочных изделий	Приготовление мучных хлебобулочных и кондитерских изделий
2.	ТГ «Сфера влияния»	Рестораны, Кафе, Столовые	Различные цеха по приготовлению полуфабрикатов и готовой продукции	Производство приготовление и реализация готовой продукции
3.	ООО «Лукоморье»	Кондитерское производство	Кондитерский цех по приготовлению кремовых изделий. Цех по выпечке печенья	Приготовление мучных хлебобулочных и кондитерских изделий
4.	Столовые Администрации города	Столовые	Различные цеха по приготовлению полуфабрикатов и готовой продукции	Производство приготовление и реализация готовой продукции

Элементы МТБ в соответствии с ФГОС по профессии/специальности

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень имеющихся кабинетов, лабораторий, мастерских, центров, полигонов, оборудованных по ФГОС
Кабинеты	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	3	Товароведение продовольственных товаров
	4	Технологии кулинарного производства
	5	Технологии кондитерского производства
	6	Английского языка
	7	Немецкого языка

	8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	9	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории	1	Учебная кухня
	2	Учебный кондитерский цех

Элементы МТБ в соответствии с инфраструктурными листами WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	1	Стол производственный 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
	2	Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт
	3	Подставка под конвекционную печь
	4	Весы настольные электронные
	5	Плита индукционная 2-х конфорочная
	6	Планетарный настольный миксер
	7	Микроволновая печь
	8	Холодильный шкаф
	9	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800
	10	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)
	11	Блендер Bamix Gastro 350 Light Grey
	12	Ванна для растапливания шоколада Martellato MC 101
	13	Фен строительный Bosch GHG 660 LCD
	14	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт
	15	Кофемашина
Инструменты	1	Противень для конвекционной печи алюминиевый
	2	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
	3	Доска мраморная 50x100
	4	Тарелка для подачи десерта 20*30
	5	Сотейник
	6	Сковорода для индукционной плиты
	7	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
	8	Доска разделочная полипропилен
	9	Подставка металлическая под разделочные доски
	10	Сито
	11	Венчик
	12	Стакан мерный
	13	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
	14	Миска из нержавеющей стали
	15	Пирометр лазерный
	16	Палетта кондитерская прямая
	17	Крутящаяся подставка под торт

	18	Шпатель
	19	Набор кондитерских насадок
	20	Набор ножей 3 шт
	21	Набор инструментов для моделирования
	22	Скалка кондитерская для моделирования
	23	Коврик силиконовый
	24	Лопатка силиконовая
Мебель	1	Кулер

Элементы МТБ в соответствии с инфраструктурными листами WorldSkills по компетенции «Поварское дело»

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	1	Стол производственный
	2	Стол-подставка под пароконвектомат
	3	Пароконвектомат
	4	Весы настольные электронные (профессиональные)
	5	Плита индукционная
	6	Планетарный миксер
	7	Шкаф холодильный
	8	Стеллаж 4-х уровневый
	9	Мойка односекционная со столешницей
	10	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
	11	Шкаф шоковой заморозки
	12	Микроволновая печь
	13	Фритюрница
	14	Слайсер
	15	Мясорубка
	16	Блендер стационарный
	17	Соковыжималка
	18	Настольная вакуумно-упаковочная машина
	19	Кофемолка
	20	Ноутбук или стационарный компьютер
	21	Принтер А4 лазерный/цветной
	22	Проектор
	23	Экран для проектора
Инструменты	1	Термометр инфракрасный
	2	Штангенциркуль электронный
	3	Гастроемкость из нержавеющей стали
	4	Тарелка глубокая белая
	5	Тарелка круглая белая плоская
	6	Соусник
	7	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых

		вставок
	8	Сотейник для induction плит
	9	Сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием)
	10	Гриль сковорода для induction плит (с антипригарным покрытием)
	11	Набор разделочных досок, пластиковые
	12	Мерный стакан
	13	Венчик
	14	Миски нержавеющей сталь
	15	Сито (для муки)
	16	Шенуа
	17	Подставка для разделочных досок металлическая
	18	Лопатки силиконовые
	19	Скалка
	20	Шумовка
	21	Молоток металлический для отбивания мяса
	22	Терка 4-х сторонняя
	23	Половник
	24	Ковёр электрический
	25	Ножницы для рыбы
Мебель	1	Стол
	2	Стул
	3	Кулер для воды

**Недостающее оборудование в соответствии инфраструктурными листами
WorldSkills «Кондитерское дело»**

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень недостающего оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	1	Тележка-шпилька
	2	Краскорпульт пневматический
	3	Компрессор
	4	МФУ цветное лазерное , факс, DADF, двустор. печать, USB 2.0, сетевой)
	5	Ноутбук
	6	Проектор
	7	Экран для проектора
	8	Аудиосистема
Инструменты	1	Таймер с обратным отсчётом времени
	2	Скалка деревянная (бук)
	3	Подставка под бумажные полотенца
	4	Скалка силиконовая
Мебель	1	Запираемый шкафчик (Локер)
	2	Вешалка

**Недостающее оборудование в соответствии инфраструктурными листами
WorldSkills «Поварское дело»**

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень недостающего оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	1	Льдогенератор
	2	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)
	3	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)
	4	Настольный куттер
	5	Настольный блендер
	6	Профессиональный куттер-блендер с подогревом
	7	Дегидратор
	8	Блендер погружной
	9	Погружной термостат
Инструменты	1	Коптильный пистолет
	2	Контейнер и крышка для погружного термостата
Мебель	1	Запираемый шкафчик (Локер)
	2	Вешалка

Планируемый перечень приобретения оборудования на 2020 год

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели, планируемого для приобретения
Оборудование	1	Тележка-шпилька
	2	Краскорпульт пневматический
	3	Компрессор
	4	Льдогенератор
	5	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)
	6	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)
	7	Настольный куттер
	8	Настольный блендер
	9	Профессиональный куттер-блендер с подогревом
	10	Дегидратор
	11	Блендер погружной
	12	Погружной термостат
	13	Ноутбук
	14	Проектор
	15	Экран для проектора
	16	Аудиосистема
Инструменты	1	Таймер с обратным отсчётом времени
	2	Скалка деревянная (бук)
	3	Подставка под бумажные полотенца
	4	Скалка силиконовая
		Коптильный пистолет

		Контейнер и крышка для погружного термостата
Мебель	1	Запираемый шкафчик (Локер)
	2	Вешалка
	3	
	4	

**Методические материалы, разработанные совместно с предприятиями-партнерами
(программы УД, ПМ практик, КИМы и пр.)**

Методические материалы	№ п/п	Перечень методических материалов
Программы учебных дисциплин	1	ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	2	ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров
	3	ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
	4	ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	5	ОП 05 Основы калькуляции и учета
	6	ОП 11 Артдизайн кулинарной и кондитерской продукции
Программы профессиональных модулей	1	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	2	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	3	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	4	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	5	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Программы практик	1	Программа учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
		Программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства	1	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	2	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	3	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ 01

		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	4	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной практике по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	5	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	6	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	7	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	8	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	9	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной практике по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	10	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	11	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	12	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	13	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

	14	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной практике по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	15	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	16	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	17	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной и производственной практике по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	18	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	19	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	20	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	21	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	22	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной практике по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	23	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента