

КАРТА ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Наименование образовательной организации	ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Наименование профессии, специальности	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 «АЗИМУТ - Кострома»	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания	Учебный центр по профилю «Сервис в индустрии гостеприимства»	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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. 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. 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. 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.
2.	ОАО «Гостиница «Березка»	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания	-	-
3.	ИП Попов М.К.	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания	-	-

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	Иностранного языка
	4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	6	Экологических основ природопользования
	7	Организации хранения и контроля запасов и сырья
Лаборатории	1	Химии
	2	Организации обслуживания
	3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Мастерские	1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
	2	Учебный кондитерский цех.

Элементы МТБ в соответствии с инфраструктурными листами WorldSkills по компетенции

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Поварское дело»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Фильтр
	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Кондитерское дело»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Фильтр
	Учебно-производственное оборудование по компетенции «Поварское дело»	
	1.	Пароконвектомат
	2.	Весы настольные электронные
	3.	Плита индукционная
	4.	Миксер планетарный
	5.	Шкаф холодильный
	6.	Шкаф шоковой заморозки
	7.	Микроволновая печь

	8.	Фритюрница
	9.	Льдогенератор
	10.	Блендер погружной
	11.	Слайсер
	12.	Мясорубка
	13.	Шкаф холодильный
	14.	Морозильный шкаф (ларь)
	15.	Соковыжималка шнековая
	16.	Настольная вакуумно-упаковочная машина
	17.	Стол производственный
	18.	Зонт вытяжной
	19.	Подставка под пароконвектомат
	20.	Стеллаж кухонный
	21.	Смеситель
	22.	Ванна моечная
	23.	Подставка для плиты индукционной
	24.	Водоумягчитель
	Учебно-производственное оборудование по компетенции «Кондитерское дело»	
	1.	Печь конвекционная
	2.	Весы настольные электронные (профессиональные)
	3.	Микровесы
	4.	Плита индукционная
	5.	Противень для индукционной печи
	6.	Противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм
	7.	Миксер планетарный
	8.	Тележка - шпилька
	9.	Противень для тележки - шпильки
	10.	Шкаф шоковой заморозки
	11.	Вентилятор на клипсе
	12.	Микроволновая печь
	13.	Лампа для карамели
	14.	Куттер
	15.	Ванна для растапливания шоколада
	16.	Стол производственный
	17.	Фен строительный
	18.	Пирометр лазерный
	19.	Краскопульт пневматический
	20.	Стол для краскопульта
	21.	Компрессор
	22.	Блендер погружной
	23.	Карамелизатор в комплекте с баллоном
	24.	Подовая печь
	25.	Шкаф холодильный
	26.	Помпа для карамели
	27.	Соковыжималка шнековая
	28.	Тестораскаточная машина

	29.	Металлический шкаф для посуды и инвентаря
	30.	Зонт вытяжной
	31.	Подставка под конвекционную печь
	32.	Стеллаж кухонный
	33.	Стеллаж кухонный
	34.	Смеситель
	35.	Стол с моечной ванной
	36.	Подставка для плиты индукционной
	37.	Водоумягчитель
Инструменты	1	Гастроёмкость
	2	Посуда
Мебель	1	Стол
	2	Стулья

Недостающее оборудование в соответствии инфраструктурными листами WorldSkills

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Поварское дело»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Фильтр
	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Кондитерское дело»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Фильтр
	Учебно-производственное оборудование по компетенции «Поварское дело»	
	1.	Пароконвектомат
	2.	Весы настольные электронные
	3.	Плита индукционная
	4.	Миксер планетарный
	5.	Шкаф холодильный
	6.	Шкаф шоковой заморозки
	7.	Микроволновая печь
	8.	Фритюрница
	9.	Льдогенератор
	10.	Блендер погружной
	11.	Слайсер
	12.	Мясорубка

	13.	Шкаф холодильный
	14.	Морозильный шкаф (ларь)
	15.	Соковыжималка шнековая
	16.	Настольная вакуумно-упаковочная машина
	17.	Стол производственный
	18.	Зонт вытяжной
	19.	Подставка под пароконвектомат
	20.	Стеллаж кухонный
	21.	Смеситель
	22.	Ванна моечная
	23.	Подставка для плиты индукционной
	24.	Водоумягчитель
	Учебно-производственное оборудование по компетенции «Кондитерское дело»	
	1.	Печь конвекционная
	2.	Весы настольные электронные (профессиональные)
	3.	Микровесы
	4.	Плита индукционная
	5.	Противень для индукционной печи
	6.	Противень алюминиевый перфорированный
	7.	Миксер планетарный
	8.	Тележка - шпилька
	9.	Противень для тележки - шпильки
	10.	Шкаф шоковой заморозки
	11.	Вентилятор на клипсе
	12.	Микроволновая печь
	13.	Лампа для карамели
	14.	Куттер
	15.	Ванна для растапливания шоколада
	16.	Стол производственный
	17.	Фен строительный
	18.	Пирометр лазерный
	19.	Краскопульт пневматический
	20.	Стол для краскопульта
	21.	Компрессор
	22.	Блендер погружной
	23.	Карамелизатор в комплекте с баллоном
	24.	Подовая печь
	25.	Шкаф холодильный
	26.	Помпа для карамели
	27.	Соковыжималка шнековая
	28.	Тестораскаточная машина
	29.	Металлический шкаф для посуды и инвентаря
	30.	Зонт вытяжной
	31.	Подставка под конвекционную печь
	32.	Стеллаж кухонный
	33.	Стеллаж кухонный
	34.	Смеситель

	35.	Стол с моечной ванной
	36.	Подставка для плиты индукционной
	37.	Водоумягчитель
Инструменты	1	Гастроемкость
	2	Посуда

Планируемый перечень приобретения оборудования на 2020 год

Элементы МТБ	№ п/п	Перечень оборудования, инструментов, мебели
Оборудование	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Поварское дело»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Фильтр
	Учебно-лабораторное оборудование по компетенции «Кондитерское дело»	
	1.	Компьютер (моноблок)
	2.	МФУ
	3.	Проектор
	4.	Презентер
	5.	Экран для проектора
	6.	Фильтр
	Учебно-производственное оборудование по компетенции «Поварское дело»	
	1.	Пароконвектомат
	2.	Весы настольные электронные
	3.	Плита индукционная
	4.	Миксер планетарный
	5.	Шкаф холодильный
	6.	Шкаф шоковой заморозки
	7.	Микроволновая печь
	8.	Фритюрница
	9.	Льдогенератор
	10.	Блендер погружной
	11.	Слайсер
	12.	Мясорубка
	13.	Шкаф холодильный
	14.	Морозильный шкаф (ларь)
	15.	Соковыжималка шнековая
	16.	Настольная вакуумно-упаковочная машина
	17.	Стол производственный
	18.	Зонт вытяжной
	19.	Подставка под пароконвектомат
	20.	Стеллаж кухонный
	21.	Смеситель

	22.	Ванна моечная
	23.	Подставка для плиты индукционной
	24.	Водоумягчитель
	Учебно-производственное оборудование по компетенции «Кондитерское дело»	
	1.	Печь конвекционная
	2.	Весы настольные электронные (профессиональные)
	3.	Микровесы
	4.	Плита индукционная
	5.	Противень для индукционной печи
	6.	Противень алюминиевый перфорированный
	7.	Миксер планетарный
	8.	Тележка - шпилька
	9.	Противень для тележки - шпильки
	10.	Шкаф шоковой заморозки
	11.	Вентилятор на клипсе
	12.	Микроволновая печь
	13.	Лампа для карамели
	14.	Куттер
	15.	Ванна для растапливания шоколада
	16.	Стол производственный
	17.	Фен строительный
	18.	Пирометр лазерный
	19.	Краскопульт пневматический
	20.	Стол для краскопульта
	21.	Компрессор
	22.	Блендер погружной
	23.	Карамелизатор в комплекте с баллоном
	24.	Подовая печь
	25.	Шкаф холодильный
	26.	Помпа для карамели
	27.	Соковыжималка шнековая
	28.	Тестораскаточная машина
	29.	Металлический шкаф для посуды и инвентаря
	30.	Зонт вытяжной
	31.	Подставка под конвекционную печь
	32.	Стеллаж кухонный
	33.	Стеллаж кухонный
	34.	Смеситель
	35.	Стол с моечной ванной
	36.	Подставка для плиты индукционной
	37.	Водоумягчитель
Инструменты	1	Гастроёмкость
	2	Посуда

**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	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	2	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	3	Техническое оснащение организаций питания
	4	Организация обслуживания
	5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	6	Правовые основы профессиональной деятельности
	7	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	8	Охрана труда
	9	Безопасность жизнедеятельности
	10	Эффективное поведение на рынке труда
Программы профессиональных модулей	1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	2	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
	3	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
	4	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
	5	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
	6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	7	ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
	8	ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
Программы практик	1.	УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	2.	ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	3.	УП.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
	4.	ПП.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
	5.	УП.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
	6.	ПП.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
	7.	УП.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
	8.	ПП.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
	9.	УП.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
	10.	ПП.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
	11.	ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	12.	УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
	13.	УП.08 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
	14.	Преддипломная практика
Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства	1	Русский язык
	2	Литература
	3	История
	4	Физическая культура
	5	Обществознание
	6	Математика
	7	Иностранный язык
	8	Астрономия

	9	Основы безопасности жизнедеятельности
	10	Экономика
	11	Право
	12	Экология
	13	География
	14	История
	15	Социокультурные истоки
	16	Правовые основы профессиональной деятельности
	17	Психология общения
	18	Эффективное поведение на рынке труда
	19	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	20	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
	21	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар