

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Раменский колледж»



ПАСПОРТ

учебной лаборатории № M9

Наименование: Учебный кулинарный и кондитерский цех

(ОСП 2. Кабинет № M9)

(Московская обл., г.Раменское, ул. Интернациональная, д.20)

Площадь 72,36 м² кв.м

Заведующий лабораторией: Яковлева Галина Николаевна - мастер п/о

г.Раменское, 2025

ОПИСЬ ИМУЩЕСТВА

№ п/п	Наименование имущества	Количество, шт.	Инвентарный номер
имущество СП			
	Плита электрическая 6- х конфорочная	2	213340032
	Стол рабочий разделочный	16	
	Мойка р/к	4	
	Пароконвектомат	2	
	Слайсер	1	
	Стеллаж металлический	2	
	Вытяжка р/к	2	
	Холодильный шкаф	1	
	Печь микроволновая	1	
	Мясорубка электрическая	1	
	Блендер	3	
	Кофемолка электрическая	1	
	Миски металлические	10	
	Сотейники	5	
	Кастрюли	10	
	Терка	1	
	Сковорода	10	
	Доски разделочные	10	
	Сито среднего размера	5	
	Тарелка круглая столовая	10	
	Подносы пластиковые	6	
	Гастроёмкости	2	
	Скребок	1	
	Кольца металлические	4	
	Диспансер для соуса	1	
	Щипцы кулинарные	8	
	Ведро мусорное	6	
	Ножницы	1	
	Скалка деревянная	5	
	Венчик малый	2	
	Миска пластиковая	10	
	Жарочный шкаф 1 створчатый	1	
	Индукционная плита	2	
	Рабочее место для инвалида, нозология-глухие/слабослышащие:		
	Автоматизированное рабочее место для учащихся с нарушением слуха и слабослышащих людей	2	
	Устройство распознавания речи	1	
	Инфракрасная акустическая система тип 2	2	
	Радиокласс	2	

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ И НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

№ п/п	Наименование имущества	Количество	Инвентарный номер
имущество СП			
	Весы	1	21360272
	Комбайн кухонный	1	
имущество из главного корпуса			
	-		
	-		

УЧЕБНО-ПЛАНИРУЮЩАЯ И ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Рабочие программы	Календарно-тематическое планирование	ФОСы
<p>ПМ 01. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>КТП МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<p>ПМ 02. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>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,</p>	<p>КТП 1.МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<p>видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПМ 03. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>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</p>	<p>КТП МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>
<p>ПМ 04. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>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</p>	<p>КТП МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>

<p>ПМ 05 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>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</p>	<p>КТП МДК 5.1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 5.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<p>ПМ 06 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>КТП МДК.06.01 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<p>ПМ 07 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</p>	<p>КТП МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар</p>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

Для преподавателей и студентов по ОПОП	Для преподавателей и студентов по внеучебной деятельности
Плакаты	
Электронные презентации по МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Электронные презентации по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар	
Технологические карты по модулям	
Инструкционные карты по модулям	