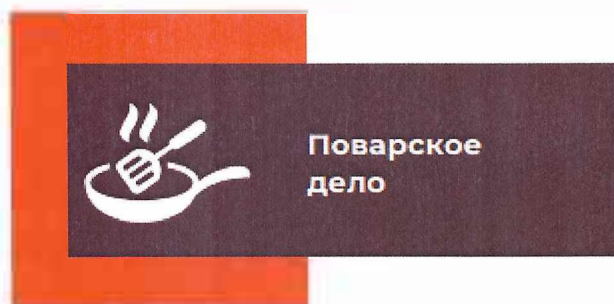




**ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**


**ПАСПОРТ
МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



**ТЮМЕНЬ
2024**

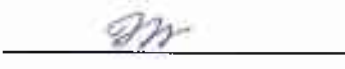
СОГЛАСОВАНО

И. о. заместителя директора ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса

 Смирнова Т.Г.
« 03 » 09 2024 г.


СОГЛАСОВАНО

Бухгалтер ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса

 Балабанова Н.Ю.
« 03 » 09 2024 г.


СОГЛАСОВАНО

Старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии питания, коммерции и
сервиса

 Котлярова А.В.
« 03 » 09 2024 г.

Паспорт Мастерской разработан
в соответствии с планом
мероприятий проекта по
оснащению в 2021 году
организаций,
осуществляющих образовательную
деятельность
по образовательным программам
среднего профессионального
образования, в целях обеспечения
соответствия их материально-
технической базы современным
требованиям
Разработчик:

Шевелев М.В., преподаватель
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и
сервиса»,
эксперт по компетенции «Поварское
дело»

 Шевелев М.В.
« 03 » 09 2024 г.

1. Общая информация

| Наименование | Информация |
|--|---|
| Наименование образовательной организации | ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» |
| Наименование мастерской | Мастерская по компетенции «Поварское дело» |
| Адрес | Тюменская обл., г. Тюмень, ул. Киевская, 63, аудитория 102/2 |
| Общая площадь аудитории | 120,75 м ² |
| Название компетенции | Поварское дело |
| Описание компетенции | Приготовление, оформление и отпуск холодных горячих блюд, кулинарных изделий закусок, напитков, десертов различной сложности изготовления. |
| Цель работы мастерской | Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. |
| Основные функции мастерской | <ul style="list-style-type: none"> - образовательная деятельность по основной образовательной программе СПО 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующей профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту; - образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки), на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному опыту; - образовательная деятельность по, дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых; - обеспечение условий для оценки компетенции и квалификации участников образовательного процесса; - проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первых профессий. |
| Количество рабочих мест | 8 рабочих мест для участников образовательного процесса 1 рабочее место для преподавателя |
| План застройки | https://mck72.ru/pdf  |
| Образовательные программы реализуемые в мастерской | https://mck72.ru/  |
| Формат обучения | Очный |






| | |
|--|---|
| График загрузки мастерской | https://mck72.ru/.pdf  |
| Эксперты | Шевелев Максим Викторович эксперт с правом проведения чемпионатов в рамках своего региона по компетенции |
| Наличие сетевого взаимодействия с партнерами | Государственное Автономное Учреждение Центр Занятости Населения Тюменской области https://czn.admtyumen.ru/  |
| Заведующий мастерской | Шевелев Максим Викторович, преподаватель, эксперт по компетенции «Поварское дело» |
| Контактные данные | Шевелев Максим Викторович, преподаватель info@mck72.ru тел. 8-3452-200-703, Смирнова Татьяна Геннадьевна, И. о. заместителя директора |




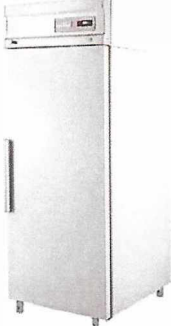

2. Оснащение мастерской по компетенции «Поварское дело»

| № п/п | Наименование оборудования | Инвентарный номер | К-во | Краткая характеристика | Фото |
|-------|---|--|------|--|---|
| 1 | Аппарат SIRMAN пакоджет 11 | 532098 532099 597923 | 3 | <p>Цветной графический дисплей Сенсорный экран с интуитивно понятными пиктограммами Режим точного дозирования порций Режим автоматической разгерметизации: возможность сброса давления воздуха во время рабочего цикла Предохранительная функция: автоматический контроль от переполнения содержимого контейнера, без оттаивания продукта Полный цикл очистки отображается на дисплее Настройки пользователь</p> |  |
| 2 | Аппарат thermomix | 4002565 4002566 | 4 | <p>Типнож Мощность 1.5 кВт Количество скоростей 10</p> |  |
| 3 | Аппарат д\приготовления в вакууме GASTROVAC COOKVAC | 532097 | 1 | <p>Страна — Испания Модель — Cookvac Мощность, кВт — 2 Температурный режим, °С — от 10 до 150 Объем, л — 10.5 Вес, кг — 11 Длина, мм — 400 Ширина, мм — 260 Высота, мм — 460</p> |  |
| 4 | Блендер стационарный | 596467 4002665 4002664 4002680 4002679 | 5 | <p>Материал чаши — Жаропрочное закаленное стекло Обороты/мин — 30000 Мощность — 1500 вт + 950 вт Объем чаши — 1,75 л</p> |  |

| | | | | | |
|---|-------------------------------|---|----|---|---|
| 5 | Бликсер Robot Coupe 2 | 597919 | 1 | Габариты 200X280X350 мм, Однофазный 230 В/50/1. Мощность 550 Вт. Скорость 1500 об/мин. Чаша из нерж. стали объемом с ручкой 2,9 л, поставляется с ножом низкой посадки с 2мя лезвиями |  |
| 6 | Блинница ROLLER GRILL CDE 400 | 531866 | 1 | 2 рабочие поверхности с независимой регулировкой Рабочая поверхность выполнена из чугуна с высококачественным эмалированным покрытием, которое позволяет жарить с минимальным количеством жира без пригорания |  |
| 7 | Ванна моечная BM-35/456 | 4002464 4002462 4002461 4002460 4002459 4002528 4002527 4002980 4002452 | 9 | Рифленое крыло с сушкой и наклоном для стекания воды. Объемный пристенный борт высотой 70мм. Корпус сварной из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8мм. |  |
| 8 | Весы электронные порционные | | 13 | Страна — Южная Корея Напряжение, В — 220 Модель — AD-25 Размер платформы, мм — 340x215 Мощность, кВт — 0.25 Источник питания — Сеть 220 В Тип дисплея — Флуоресцентный Предел взвешивания, кг — 25 Точность, г — 5 Высота (мм), в упаковке — 220 |  |
| 9 | Гриль | 4003017 531873 531874 531876 | 4 | Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,8 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной верхней частью Габаритные размеры, мм: 450x520x520 |  |

| | | | | | |
|----|---|--------------------|---|--|---|
| 10 | Диспенсер тарелок передв. BLANCO TS-H11 подогр. | 4002682 4002681 | 2 | Длина (мм)680 Высота (мм)1 030 ПроизводительV.PRO Страна производительГермания Гарантия12 месяцев Ширина (мм)520 Вес нетто (кг)44 |  |
| 11 | Куттер Robot Coupe R2 | 597920 | 5 | Габариты 200X280X350 мм, Однофазный 230 В/50/1. Мощность 550 Вт. Скорость 1500 об/мин. Чаша из нерж. стали объемом с ручкой 2,9 л, поставляется с ножом низкой посадки с 2мя лезвиями. АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ • Чаша с крышкой 2,9 л |  |
| 12 | Ледогенератор HOSHIZAKI KM-35A | 4002504 | 1 | Производитель — HOSHIZAKI (Япония) Длина, мм — 450 Ширина, мм — 610 Высота, мм — 842 Вес, кг — 39 Напряжение, В — 220 В |  |
| 13 | Мармит водяной ROLLER GRILL BM3 | 532108 532103 | 3 | Производитель Roller Grill Страна Франция Длина 535 мм Ширина 370 мм |  |
| 14 | Миксер планетарный 5KSM175 | | 8 | Глубина, мм 370 Длина шнура электропитания, см 106 Количество вмещаемого картофельного пюре, кг 3.2 Количество вмещаемого теста для кексов, кг 2.7 Количество вмещаемого хлебного теста, кг 2 Количество вмещаемых яичных белков, шт 12 Количество точек смешивания 58 |  |

| | | | | | |
|----|--|--|----|--|---|
| 15 | Миксер планетарный BEAR VARIMIXER TEDDY 5L | 4002717 4002723 4002700 598987 598986 596447 | 6 | Габариты 240x462x400мм, 220В, 0, 3кВт, объем 5л , 78-422об/мин. В комплекте дежа, венчик, крюк, лопатка. Фиксированная защитная решетка. |  |
| 16 | Мясорубка МИМ-80 | 4002601 4002603 4002661 4002660 | 4 | Материал корпусаАлюминий, нерж. сталь Мощность0.81 кВт УстановкаНастольная Максимальная скорость вращения187 об/мин Количество скоростей1 |  |
| 17 | Пароконвектомат RATIONAL CM PLUS 61/душ | 4002794 4002793 4002792 4002791 4002790 596193 596236 596235 | 8 | Длина, мм 95 Масса, кг 115 Ширина, мм 92 Высота, мм 100 Страна Германия |  |
| 18 | Плита индукционная ИПП-210134 | 4002485 4002472 4002469 4002476 4002475 4002467 4002474 4002480 4002466 4002479 4002490 4002470 4002489 4002477 4002495 4002990 4002989 4002988 | 17 | Длина, мм 400 Ширина, мм 760 Высота, мм 400 Вес нетто, кг 25.5 Напряжение, В380 Потребляемая мощность, кВт 7 Количество конфорок 2 Материал корпуса Нержавеющая сталь |  |
| 19 | Слайсер BECKERS ES 220 | | 4 | Диаметр ножа в слайсере составляет 250 мм. Слайсер снабжен заточивающим устройством, позволяющим постоянно держать режущую кромку ножа острой |  |

| | | | | | |
|----|---|--|----|---|---|
| 20 | Соковыжималка шнековая Moulinex ZU255B10 | 600337 595699 | 2 | В шнековой соковыжималке фрукты и овощи размельчает вращающийся вал (шнек) и перетирает их через мелкое сито, выжимая сок. После этого жмых попадает в один контейнер, сок — в другой |  |
| 21 | Стол пристенный | | 40 | Нержавеющая сталь исполнение пристенное или островное. Размеры столешницы 1200*600*800; 900*600*800; 1800*500*800; 600*600*800 |  |
| 22 | Стеллаж | | 11 | Стеллаж для предприятий питания из нержавеющей стали, 4 глухие полки, 1200*500*1800 |  |
| 23 | Шкаф морозильный с глухой дверью Polair | 596453 4002645 4002646 4002804 4002806 | 12 | Двери : /Глухая Количество дверей, шт: 1 Количество камер: 1 Материал корпуса: Оцинкованная сталь с полимерным покрытием Заполнение панелей: Пенополиуретан Мощность, кВт: 0,4 Толщина панелей: 40мм |  |
| 24 | Шкаф шоковой заморозки Hicold | 596446 596445 4003014 | 3 | Предусмотрены различные режимы работы: шоковая заморозка, шоковое охлаждение и деликатное шоковое охлаждение Закруглённые углы камеры облегчают процесс мойки аппарата Регулируемые по высоте ножки позволяют установить аппарат на неровном полу Дверца с автодоводчиком и фиксацией в положении 105° |  |

3. Инструкции по безопасному ведению работ в мастерской

1. Инструкция по охране труда при проведении лекционных занятий. ИОТ-0064-21

2. Инструкция по охране труда по оказанию медицинской помощи при несчастном случае. ИОТ-0065-21

3. Инструкция по электробезопасности для работников неэлектрического персонала, которым присваивается 1 группа. ИОТ-0054-21

4. Инструкция по правилам пожарной безопасности. ИПБ-001-20

5. Инструкция по пожарной безопасности для руководителей отделений, преподавателей и сотрудников техникума. ИПБ-002-20

6. Инструкция по пожарной безопасности для учебных аудиторий и служебных помещений техникума. ИПБ-003-20