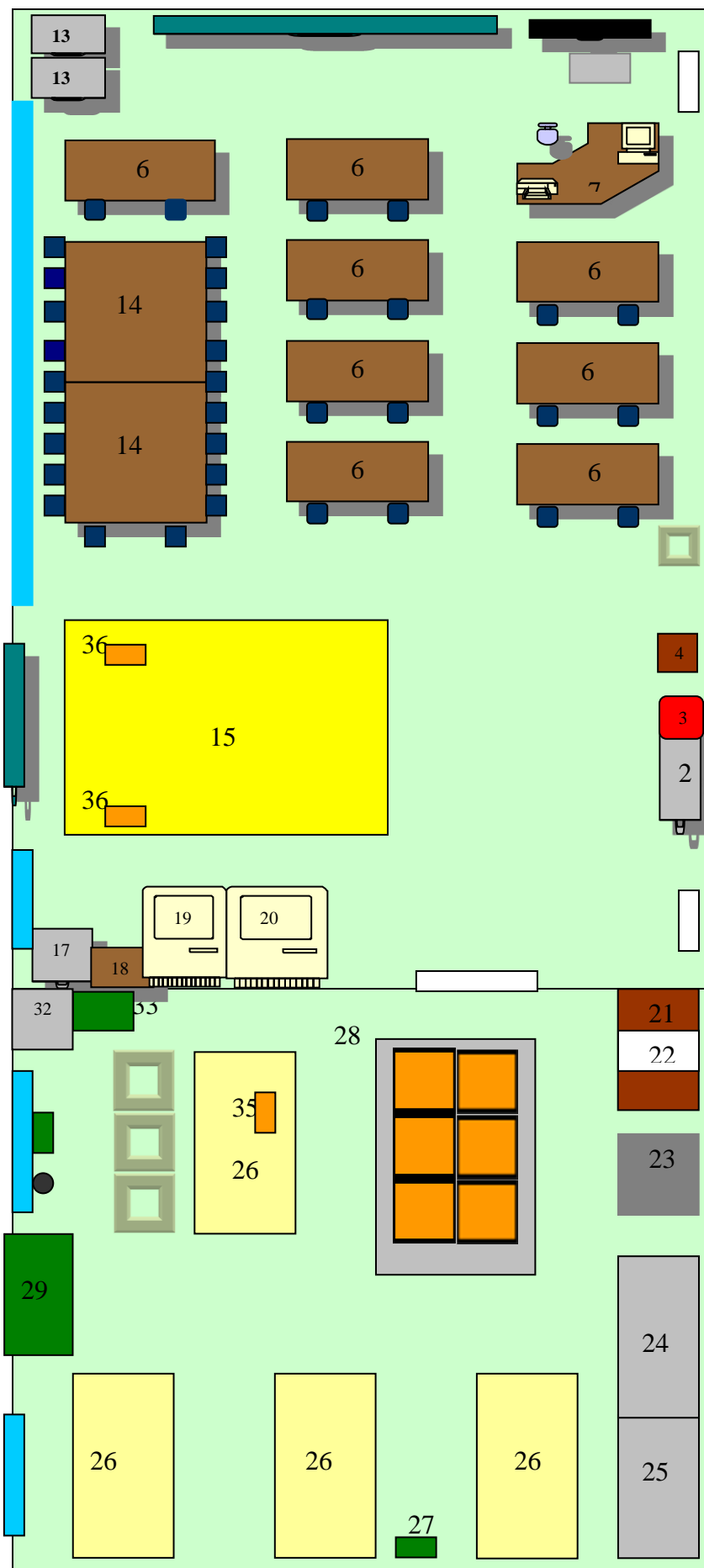


**Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования г. Мурманска  
Центр профессиональной ориентации «ПрофСтарт»**

**ПАСПОРТ  
КАБИНЕТА (МАСТЕРСКОЙ)  
ДЕТСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ «ПОВАР»**

**2016 год**

## План кабинета и мастерской профиля «Повар»



1. Стол учителя
2. Шкаф
3. Аптечка
4. Тумбочка
5. Раковина для мытья рук
6. Стол ученический
7. Компьютерный стол
8. Компьютер
9. Принтер
10. Шкаф
11. Телевизор
12. Доска
13. Шкаф
14. Стол для дегустации готовой продукции
15. Стол для теста
16. Доска
17. Шкаф двустворчатый
18. Ларь для муки
19. Холодильник NORD
20. Холодильник STINOL
21. Стол-подставка
22. Микроволновая печь
23. Силовой распределительный щит
24. Шкаф пекарской ШЖЭСМ-3
25. Шкаф расстоечный
26. Стол производственный
27. Полка под специи
28. Эл. Плита ПЭСМ -6 Ш
29. Подвесная полка для посуды
30. Контейнер для мусора
31. Стол для посуды
32. Шкаф для посуды
33. Полка для хранения разделочных досок
34. Раковины для мытья посуды
35. Весы механические
36. Весы электронные

### Перспективный план развития кабинета:

№ п/п	Переоснащение, приобретение	2016-17	2017-18	2018-19
1.	Н.А.Анфимова «Кулинария «Повар-кондитер», Москва АСАДЕМА	8 шт.		
2.	Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Москва АСАДЕМА	8шт		
3.	В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва АСАДЕМА	8 шт.		
4.	З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». Москва АСАДЕМА	8шт		
5.	З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» Москва АСАДЕМА	8 шт.		
6.	Заменить стол для работы с тестом	1 шт.		
7.	Приобрести кухонный комбайн		1 шт.	
8.	Приобрести блинницу		2 шт.	

### Перечень учебно-методического оснащения и оборудования кабинета (мастерской)

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество				
		Нео- бхо- ди-	в нал ич			
<b>КНИГОПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ:</b>						
	название	автор	издательство	год издания		
<b>1</b>	<b>Программы</b>					
1.1	Для подготовки обучающихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе социально-педагогической направленности «Повар»	Будникова И.В.		2016	1	1
1.2	Для подготовки обучающихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе социально-			2016	1	1

	педагогической направленности «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство», «Профессиональное самоопределение. Кухня народов мира».					
<b>2</b>	<b>Учебники</b>					
2.1	Кулинария «повар-кондитер»	Н.А. Анфимова	Москва ACADEMA	2005	8	6
2.2	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	Н.Г. Бутейкис	Москва ACADEMA	2005	8	6
2.3	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	В.П. Золин	Москва ACADEMA	2005	8	6
2.4	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.	З.П. Матюхина	Москва ACADEMA	2005	8	6
2.5	Товароведение пищевых продуктов	З.П. Матюхина	Москва ACADEMA	2005	8	6
2.6	Торговое оборудование. Инвентарь и механизмы.	Т.Р. Парфентьева	Москва. Высшая школа	1989	8	10
<b>4</b>	<b>Сборники</b>					
4.1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (нормативные документы для предприятий общественного питания)		Москва «Дело и Сервис»	1998	6	1
4.2	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (нормативные документы для предприятий общественного питания)		Издат. «Политехника»	1996	1	1
4.3	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания		Санкт-Петербург Гидрометеиздат	1998	1	1
4.4	Сборник рецептов кулинарных, мучных, выпечных, кондитерских изделий, полуфабрикатов		Г. Мурманск	1988	1	1

	(утверждены Управлением общественного питания Мурманского Облисполкома)					
4.5	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях		Москва «Экономика»	1973	1	1
4.6	Сборник технических условий и технологических инструкций на кулинарные полуфабрикаты		Москва «Экономика»	1971	1	1
<b>5</b> <b>Справочники</b>						
5.1	«Химический состав пищевых продуктов»		Изд. «Пищевая промышленность»	1976	6	1
5.2	«Справочник технолога общественного питания»		Изд. «Экономика»	1977	1	1
5.3	«Справочник механика предприятий общественного питания»		Москва «Экономика»	1978	1	1
5.4	«Рецепты на торты, пирожные, кексы и рулеты» 1 и 2 том.		Москва «Пищевая промышленность»	1978	1	1
5.5	«Словарь работника общественного питания»		Москва «Экономика»	1988	1	1
5.6	«Справочник кондитера»	Т.К.Апет	Минск «Вышэйшая школа»	1993	1	1
<b>6</b> <b>Дидактические материалы по теме</b>						
6.1	«Супы» тесты, технологические карты, карточки-задания.					
6.2	«Блюда из овощей»					
6.3	«Блюда из рыбы»					
6.4	«Блюда из мяса»					
6.5	«Блюда из птицы»					
6.6	«Блюда из яиц и творога»					
6.7	«Соусы»					

6.8	«Холодные блюда и закуски»				
6.9	«Десерты»				
<b>7</b>	<b>Журналы</b>				
7.1	«Гастроном»				
7.2	«Школа гастронома»				
7.3	«Секреты кулинарии»				
7.4	«Хлебосол»				
7.5	«Щедрый стол»				
7.6	«Вкусно и легко»				
7.7	«Наша кухня»				
7.8	«Вкусно и полезно (домашний очаг)»				
7.9	«Лучшие рецепты»				
7.10	«Окрошка»				
<b>8</b>	<b>Плакаты по теме</b>				
8.1.	Техника безопасности на кухне		1	1	
	<b>ЭКРАННО-ЗВУКОВЫЕ ПОСОБИЯ (ВИДЕОФИЛЬМЫ, ДИСКИ И ДР.):</b>				
1.1	Энциклопедия современной хозяйки (диск)		1	1	
1.2	Кухня традиционная. Книга № 1 (диск)		1	1	
1.3	Кухня микроволновая. Книга № 4 (диск)		1	1	
	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:</b>				
1.1	Телевизор		1	1	
1.2	Компьютер		1	1	
1.3	Принтер		1	1	
1.4	Сканер		1	1	
	<b>ЛАБОРАТОРНО- ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (приборы, наборы посуды и инструменты, макеты, муляжи):</b>				
1.1	Овоскоп		1	1	
1.2	Весы		1	1	
1.3	Соковыжималка		1	1	
1.4	Фритюрница		1	1	
1.5	Пароварка		1	1	
1.6	Электромясорубка		1	1	
1.7	Кофемолка		1	1	
1.8	Лапшерезка		1	1	
1.9	Кастрюли (в ассортименте)			21	
1.10	Яйцеварки			9	
1.11	Сковороды			14	
1.12	Противни тефлоновые			8	
1.13	Горшки керамические, ухват керамический			12+1	
1.14	Тарелки разные			42	
1.15	Ножи			10	
1.16	Доски разделочные			11	
1.17	Лопатки			21	
1.18	Приборы ( ложки, вилки)			98	
1.19	Креманки (набор)			6	
1.20	Салатники, селёдочки			34	

1.21	Посуда чайная (стаканы, чашки)		66
1.22	Формы для выпечки		32
1.23	Листы кондитерские		9
	<b>Муляжи</b>		
1.24	Голубцы овощные		1
1.25	Рыба запеченная		1
1.26	Рыба жареная в тесте		1
1.27	Запеканка творожная		1
1.28	Рыба отварная с картофелем , соус томатный		1
1.29	Макароны « по- флотски»		1
1.30	Шашлык из говядины		1
1.31	Лангет, картофель фри		1
1.32	Зразы с гречей		1
1.33	Антрекот с гарниром		1
1.34	Биточки запеченные по-казахски		1
1.35	Котлеты картофельные		1
1.36	Котлеты морковные		1
1.37	Рис запечённый		1
1.38	Рогалик		1
1.39	Коржик медовый		1
1.40	Беляш		1
1.41	Сдоба		1
1.42	Оладьи		1
	<b>КАРТотеКА САЙТОВ ИНТЕРНЕТА</b>		
1.1	Кулинария в школе. Методика преподавания кулинарии <a href="http://tehnologiya-ipk.ucoz.ru/load/16-1-0-37">http://tehnologiya-ipk.ucoz.ru/load/16-1-0-37</a>		
1.2	Преподаватель по кулинарии <a href="http://www.kadrovichka.ru/resume.do?id=7774">http://www.kadrovichka.ru/resume.do?id=7774</a>		
1.3	Методика обучения школьников кулинарии <a href="http://revolution.allbest.ru/pedagogics/00045240.html">http://revolution.allbest.ru/pedagogics/00045240.html</a>		
1.4	Год учителя – Средне-специальное – Учеба «со вкусом» <a href="http://www.teacheryear.ru/sredne-spetsialnoe/articles/13/">http://www.teacheryear.ru/sredne-spetsialnoe/articles/13/</a>		
1.5	Методика преподавания кулинарии <a href="http://tehnologiya-ipk.ucoz.ru/load/14">http://tehnologiya-ipk.ucoz.ru/load/14</a>		
1.6	Кулинарная школа ГАСТРОНОМЪ, кулинарная школа <a href="http://www.gastronom.ru/cook/cooks.aspx">http://www.gastronom.ru/cook/cooks.aspx</a>		

Составила педагог ДО \_\_\_\_\_

**И.В.Будникова**