

### Обладнання навчальних, навчально-виробничих приміщень та майданчиків за професією 5122 Кухар

Найменування навчальних, навчально-виробничих приміщень та майданчиків	Найменування дисциплін	Площа приміщень(м <sup>2</sup> )		Площа на одного слухача кв. метрів	Забезпечення обладнанням		
		власних	орендованих		найменування обладнання	необхідна кількість одиниць	фактична кількість одиниць
Кабінет технології приготування їжі	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	72	-	2,4	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Шафа для навчальних посібників	1	1
					Інтерактивна дошка «Interboard»	1	1
					Зразки кухонного посуду	2 к -ти	2к-ти
					Зразки столового посуду	2 к -ти	2к-ти
					Зразки столових приборів	2 к -ти	2к-ти
					Муляжі овочів	2	2
					Муляжі фруктів	2	2
					Стенди:	5	5
					-Хімічний склад продуктів харчування	1	1
					-Технологія приготування напівфабрикатів	1	1
					-Технологія приготування супів	1	1
					-Технологія приготування страв з морепродуктів	1	1
					-Технологія приготування тіста	1	1
					Зразки керамічного посуду	комплект	комплект
Зразки металевого посуду	комплект	комплект					
Зразки посуду із скла	комплект	комплект					

					Електроміксер	2	2
					Кавомолка	4	4
					Тостер	3	3
					Кавовий набір	2	2
					Слайсер(універсальна машина для нарізання скибочками)	1	1
					Комбінована мікрохвильова піч	1	1
					Набір інструментів для фігурної нарізки овочів	1	1
					Подрібнювач часнику	4	4
					Пристосування для виділення серцевини яблук	2	2
					Рибочистки(скребки )різної конструкції	3	3
					Набір терток	комплект	комплект
Кабінет устаткування підприємств харчування	Устаткування підприємств харчування	72	-	2,4	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Шафа для наочних посібників	1	1
					Стенди:	2	2
					-Класифікація сучасного холодильного устаткування	1	1
					-Машини і механізми для приготування кремів	1	1
					Настільні циферблатні ваги	2	2
					Картоплеочисна машина	1	1
					Універсальна дискова овочерізка	1	1
					Машина для протирання овочів та продуктів	1	1
					М'ясорубка для подріблення сирого м'яса та риби	1	1

					Тістомісильна машина малогабаритна	1	1
					Електрична плита	2	2
					Електричний котел	1	1
					Електрична сковорідка	2	2
					Електричний кип'ятильник безперервної дії	1	1
					Жарова шафа	1	1
Кабінет охорони праці	Охорона праці	72,0	-	2,4	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Вимірювач шуму та вібрації ІШВ-003, ІШВ-1	2	2
					Генератор з датчиком ДП- 3	1	1
					Барометр МД-49	2	2
					Шафа для наочних посібників	1	1
					Навчальний стенд УШМ-1	2	2
					Люксметр ЛЮ-116	3	3
					Анемометр Р-2	2	2
					Психометр М-34	2	2
					Стенд СЕМТ-3	1	1
					Медична аптечка	2	2
					Стенди:	2	2
					-Види спецодягу і спецвзуття	1	1
					-Види заземлення	1	1
Кабінет організації обслуговування	Організація виробництва та обслуговування; Облік, калькуляція, та звітність	72	-	2,4	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Шафа для наочних посібників	1	1
					Електронні ваги	1	1
					Чайний набір	2	2
					Набір графінів	2	2

				Набір чайних ложок	2	2
				Набір десертних ложок	2	2
				Набір друшляків	2	2
				Набір серветок	3	3
				Набір рушників	3	3
				Набір ваз салатних для групового обслуговування	2	2
				Набір блюд для подачі холодних страв і закусок	2	2
				Салатниці для подачі салатів соління, маринадів та інших натуральних овочів	2	2
				Кавник	4	4
				Посуд для подачі вершків молочних	2	2
				Соусник для подачі холодних соусів та сметани	2	2
				Хрінниця	2	2
				Пашотниця для подачі яєць зварених у мішечку	4	4
				Прибор для спецій	3	3
				Набір столової білизни	4	4
				Збірник рецептур	4	4
				Зразки нормативно- технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій	2	2
				Зразки калькуляційних карток	10	10
				Зразки розрахунку цін на готові страви	12	12

Кабінет гігієни та санітарії	Гігієна та санітарія виробництва; фізіологія харчування	72	-	2,4	Столи Стільці Шафа для роздаткового матеріалу Стенди: -Санітарні вимоги до приготування холодних закусок і страв; -Фізіологічні вимоги до режиму харчування; -Санітарні вимоги до приготування борошна; -Основи раціонального харчування; - Вимоги до раціонального харчування; Зразки харчового раціону для лікувально-профілактичного харчування	15 30 1 5 1 1 1 1 1 8	15 30 1 5 1 1 1 1 1 8
Кабінет інформаційних технологій(2)	Інформаційні технології, Техніка пошуку роботи , Ділова етика і культура спілкування	90	-	6,0	Столи Стільці Комп'ютери з програмним забезпеченням Intel (R) Core (TM) i3-3220 Багатофункціональний пристрій Samsung 43870-FD Інтерактивна дошка «Interboard» Стенди: -Види і типи презентації	8 16 16 5 1 7 1 3	8 16 16 5 1 7 1 3

					-Створення презентацій: «Інновації в професії» «Заклад де я навчаюсь» «Моя майбутня професія» - Форми та анкети , які заповнюються при прийомі на роботу - Формування іміджу -Види етикету Зразки об'яв Зразки анкет Зразки реклами	1 1 1 1 1 1 8 6 6	1 1 1 1 1 1 8 6 6
Кабінет основ галузевої економіки та підприємництва а і основ правових знань	Основи галузевої економіки і підприємництва, Правила дорожнього руху, Основ правових знань	72	-	2,4	Столи Стільці Інтерактивна дошка «Interboard» Закон України «Про підприємництво» Стенди: -Порядок реєстрації підприємства - Фінансово-кредитне забезпечення підприємства - Державні стандарти якості продукції - Формування та структура виробничого процесу Конституція України Стенди:	15 30 1 1 4 1 1 1 1 15 6	15 30 1 1 4 1 1 1 1 15 6

					- Зразки трудового договору - Суб'єкти і об'єкти цивільних правовідносин - Злочин і правопорушення - Види покарань - Рух транспорту і безпека пішоходів - Особливі умови руху	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1
Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (2)	Виробниче навчання	120	-	4,0	Робоче місце майстра виробничого навчання Столи виробничі слухачів <b>Обладнання:</b> Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: -перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання подрібнення, нарізання Плита електрична на 16 комфорок Шафа пекарна Ваги Шафа холодильна Електрофритюрниця <b>Інструмент:</b> Виїмка для тіста Мусат	1 30 1 1 1 1 1 1 комплект 2	1 30 1 1 1 1 1 комплект 2

					Ножиці	2	2
					Ножі корінчасті	15	15
					Ножі кухарські трійки	15	15
					Подрібнювач часнику	2	2
					Рибочистки(скребки) різної конструкції	5	5
					Різець для тіста	2	2
					Тертка	2	2
					<b>Інвентар:</b>		
					Доки розробні з відповідним маркуванням	45	45
					Друшляк	2	2
					Качалка	8	8
					Лоток глибокий	8	8
					Лоток мілкий	15	15
					Лопатка металева	15	15
					Лопатка дерев'яна (копистка)	5	5
					Ложка гарнірна	2	2
					Ложки мірні	комплект	комплект
					Сито волосяне	4	4
					Сито металеве	4	4
					Ступка з товкачиком	1	1
					Черпак 0,25 л	8	8
					Шумівка	2	2
					Щіпці для відпуску страв	2	2
					<b>Кухонний посуд:</b>	2	2
					Каструлі різної ємності та матеріалу	30	30
					Миска глибока	15	15
					Противні для запікання страв	5	5



					Сковорідка Д=150-200мм Сковорідка Д=250мм Чайник <b>Столовий посуд:</b> Баранчики Підноси Склянка чайна Сковорідка порційна Тарілка мілка столова Тарілка глибока столова <b>Столові прибори, білизна:</b> Виделки Графин Ложки столові Ножі Рушники	8 8 1  5 15 15 8 20 20  20 10 20 15 3	8 8 1  5 15 15 8 20 20  20 10 20 15 3
Лабораторія інформаційних технологій	Лабораторно-практичні заняття з предметів «технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «облік, калькуляція та звітність»	180	-	6,0	Робоче місце викладача Інтерактивна дошка «Interboard» Комп'ютери з програмним забезпеченням Intel (R) Core (TM) i3-3220 Зразки технологій приготування страв з різних продуктів (в електронному вигляді) Зразки калькуляцій в електронному вигляді на: - розрахунки сировини на необхідну кількість продукції;	1  1 30  30  30  30	1  1 30  36  35  30

					-розрахунки ціни реалізації на готові страви і гарніри; - розрахунки ціни реалізації	30	30
--	--	--	--	--	--	----	----