

**ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище
будівництва та сервісу»**

ПАСПОРТ

**Навчально-практичного центру
кухарів та кондитерів**

Професія: 7412 Кондитер

Професія: 5122 Кухар

**Віра ШАБЕЛЬНИК,
завідуюча НПЦ кухарів та кондитерів**

Склад навчально-практичного центру – розташований в типовому приміщенні, яке з'єднане з навчальним корпусом. Водопостачання холодної води та тепломережа централізовані.

№ п\п	Назва приміщення	Площа (м ²)
1.	Торговельний зал	217,2
2.	Навчальна кімната	16,2
3.	Овочевий цех	11,7
4.	М'ясний цех	11,4
5.	Холодний цех	10,6
6.	Гарячий цех	49,5
7.	Комора для зберігання продуктів	2,7
8.	Цех для миття столового посуду	14,2
9.	Цех для миття кухонного посуду	7,6
10.	Роздача з мармітами та холодильною вітриною	27,4
11.	Туалетна кімната	4,6
12.	Роздягальня	16,5
13.	Буфет	12,2

ОБЛАДНАННЯ ЦЕХІВ

1. Овочевий цех

№ п\п	Назва обладнання	Марка, модель	К-ть одиниць	Примітки
1.	Машина картоплеочищувальна	ТОРГМАШ МОК-150	1	
2.	Машина для нарізання овочів	Fimar TV300	1	
3.	Виробничі столи		2	
4.	Стелаж		1	
5.	Ванна для миття		2	
6.	Рукомийник		1	
7.	Водонагрівач		1	

2. М'ясний цех

1.	Шафа морозильна	Cooleg	1	
2.	Шафа холодильна	Cooleg	1	
3.	М'ясорубка	Apach ATS22 1Ф	1	
4.	Виробничі столи		1	
5.	Стелаж		1	
6.	Ванна для миття		2	
7.	Рукомийник		1	
8.	Водонагрівач		1	

3. Холодний цех

1.	Холодильна шафа	Cooleg	1	
2.	Машина для нарізання овочів	Fimar TV300	1	
3.	Виробничі столи		2	
4.	Ванни для миття		1	
5.	Рукомийник		1	
6.	Водонагрівач		1	

4. Гарячий цех

1.	Плита індукційна	КИЙ-В ПІ-6.2-21	1	
2.	Сковорода електрична	КИЙ-В СЕ-40	1	
3.	Пароконвектомат	UNOX XEVC 1011	1	
4.	Шафа для розстоювання тіста	UNOX XLT193	1	
5.	Котел харчовий електричний	ЕФЕС трейд KE-60	1	
6.	Тістозамішувальна машина	Frosty HS 20	1	
7.	Універсальна кухонна машина	KENWOOD Chef Titanium XL KVL8470S	1	

8.	Машина для протирання продуктів	ТОРГМАШ МІР-350	1	
9.	Збивальна машина	EWT INOX PM-LT10A	1	
10.	Виробничі столи		3	
11.	Виробничий стіл з дерев'яною поверхнею		1	
12.	Стелажі виробничий		2	
13.	Ванна для миття		1	
14.	Рукомийник		1	
15.	Водонагрівач		1	

5. Цех для миття столового посуду

1.	Посудомийна машина	KRUPS C 573	1	
2.	Ванна для миття		4	
3.	Стелаж виробничий для сушки посуду		2	
4.	Виробничий стіл		1	
5.	Водонагрівач		1	

6. Цех для миття кухонного посуду

1.	Ванна для миття		2	
2.	Стелаж		1	

7. Роздача з мармітами та холодильною вітриною

1.	Лінія роздачі: Прилавок для столових приборів	КИЙ-В ПСП-600Е	1	
----	--	-------------------	---	--

2.	Елемент нейтральний	КИЙ-В УН-900Е	1	
3.	Вітрина холодильна кондитерська	КИЙ-В	1	
4.	Марміт для II страв	КИЙ-В М 2Б-1445Е	1	
5.	Місце касира	КИЙ-В МК-Л-1250 Е	1	
6.	Виробничий стіл		1	

8. Комора для зберігання продуктів

1.	Холодильна шафа	Cooleg	1	
2.	Стелаж		1	

9.Туалетна кімната

1.	Душова кімната		1	
2.	Рукомийник		1	
3.	Пральна машина		1	
4.	Туалетний столик		1	
5.	Дзеркало		1	
6.	Електрорушник		1	

10. Буфет

1.	Шафа холодильна зі скляними дверцятами	Berg	1	
2.	Кондитерська вітрина	Frosty	1	
3.	Кавова машина	Delonhi	1	
4.	Барна стійка		1	
5.	Барні столи		7	
6.	Барні стільці		4	

11. Навчальна кімната

1.	Столи учнівські		4	
2.	Стільці		16	
3.	Шафа канцелярська		2	
4.	Стенд інформаційний		4	
5.	Методична стінка		1	
6.	Робоче місце майстра		1	
7.	Мультимедійна дошка		1	

12. Торговельний зал

1.	Обідні столи		10	
2.	Стільці		40	
3.	Дивани		4	
4.	Пуф		8	
5.	Столики журнальні		4	
6.	Столи чайні, кавові (круглі)		7	

7.	Крісла		21	
8.	Телевізор		1	

Додаткове обладнання

1.	Мікрохвильова піч	Panasonic	4	
2.	Електрична фритюрниця	RUSSEL HOBBS Cook	2	
3.	Блендер	Philips	5	
4.	Міксер	GRUNDIG	5	
5.	Чайник електричний	TEFAL	8	
6.	Ваги електронні	BEURER	3	

Столовий посуд, прибори, білизна

№ п\п	Назва	Кількість	Примітка
1.	Тарілка столова мілка	100	
2.	Тарілка столова глибока	50	
3.	Тарілка закусочна	100	
4.	Тарілка пиріжкова	50	
5.	Стакан 200мл	50	

6.	Кружки чайні	50	
7.	Кружки кавові	50	
8.	Виделки	100	
9.	Ложки	100	
10.	Ножі	100	
11.	Ложки чайні	50	
12.	Піднос	25	
13.	Скатертина льяна	5	
14.	Рушник льяний	30	
15.	Рушник льяний	10	
16.	Серветки	50	

Кухонний посуд, інвентар та інструменти

№ п\п	Назва	Кількість	Примітка
1.	Каструлі різної ємності з нержавіючої сталі	20	
2.	Сотейник різної ємності з нержавіючої сталі	5	
3.	Миски різної ємності з нержавіючої сталі в наборах	5	
4.	Сковороди різного діаметра	6	

5.	Лотки в наборах	5	
6.	Протвені кухонні для запікання в наборах	5	
7.	Шумівка	4	
8.	Друшляк	5	
9.	Сито	5	
10.	Сікач	2	
11.	Ложка розливна	5	
12.	Ложка гарнірна	5	
13.	Молоток для відбивання	4	
14.	Набір ножів «кухарська трійка»	3	
15.	Набір ножів	2	
16.	Дошки розробні з різним маркуванням	20	
17.	Відро емальоване	6	
18.	Відро капронове	6	

Інвентар для прибирання приміщень

1.	Швабри	12	
2.	Віники	10	
3.	Совок	10	
4.	Відро пластмасові	10	

Документація навчально-практичного центру

№ п\п	Назва	Примітка
1.	План роботи Навчально-практичного центру.	На I семестр
2.	План роботи Навчально-практичного центру.	На II семестр
2.	Журнал з техніки безпеки та охорони праці.	1
3.	Інструкції з техніки безпеки та охорони праці.	Папка інструкції при роботі по всіх цехах.
4.	Збірник рецептур кулінарних страв.	5
5.	Збірник рецептур кондитерських виробів.	5
6.	Інструкційно технологічні карти.	По всіх стравах та виробках.
7.	- Технологія борошняних, кондитерських виробів. Клюковська П.О., Гараскевич О.В. 2011р.	5
	- Технологія виготовлення борошняних, кондитерських виробів. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. 2002р.	5
	- Збірник рецептур. 1985р.	5
8.	- Українська кухня. Доцяк В.С.1998р.	6
	-технологія приготування їжі. Старовойт Л.Я., Смірнова Ж.М., Косовенко М.С.2003р.	5
9.	- Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П`ятницька Н.О. 2007р.	5
	- Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я.М. 2004р.	5
	-Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В.1976р.	5