

Кабинет профильного труда по направлению «Поварское дело»

Площадь кабинета 48,5 м2

Технические средства обучения

№	Наименование ТСО	Количество	
1	Интерактивная панель -75	1	Применение современных информационных технологий при изучении профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения, формировать культуру познавательной деятельности.
2	Компьютер в сборе (монитор, системный блок, мышь, клавиатура, колонки)	1	
3	Принтер	1	

Бытовая техника, мебель, посуда

№	Наименование	Количество	Назначение
1	Плита электрическая GEFEST	1	На уроках «поварского дела» большое внимание уделяется обучению правилам тепловой обработки различных продуктов. С помощью электроплиты учащиеся смогут научиться применять на практике полученные знания о варке, жарке, запекании, припускании, тушении различных продуктов
2	Холодильник NRB 162 NF	1	Основное правило санитарии – правильное хранение продуктов и готовых блюд с учетом температурного режима. На уроках «Поварского дела» учащиеся не только знакомятся с понятиями «правила заморозки и размораживания полуфабрикатов», «температурный режим», «зона свежести». Также они обучаются практическим правилам ухода за бытовым холодильником.
3	Микроволновая печь ВВК	1	На уроках профильного труда «Поварское дело» учащиеся знакомятся с правилами эксплуатации и ухода за бытовыми электроприборами.. Учатся разогревать и размораживать продукты и готовые блюда в микроволновой печи, выполнять нарезку и шинковку при помощи кухонного комбайна, отжимать сок из фруктов и овощей при помощи соковыжималки,
4	Кухонный комбайн Bosch	1	
5	Тостер Galaxy	1	
6	Миксер Scarlett	1	
7	Подвесная вытяжка DEXP	1	
8	Кухонные весы	1	

9	Соковыжималка	1	поджаривать хлеб и тосты для бутербродов при помощи тостера, взбивать крем и тесто при помощи миксера. Таким образом у учащихся закрепляется навыки практической работы с современными кухонными электроприборами.
10	Электрическая мясорубка	1	
11	Мебель (кухонный гарнитур)	1	Современная кухонная мебель в кабинете «Поварского дела» способствует развитию эстетического вкуса, помогает социализировать учащихся. Учащиеся знакомятся с понятиями «зонирование кухни», учатся рационально использовать пространство помещения.
12	Стол обеденный	1	
13	Стул на деревянном каркасе	6	
14	Стол производственный	1	Производственный стол выполнен из нержавеющей стали, что соответствует санитарным и гигиеническим требованиям приготовления пищи. На производственном столе на уроках профильного труда учащиеся будут учиться выполнять первичную обработку продуктов, отрабатывать практические навыки выполнения нарезки и формования.
15	Мойка для кухни, смеситель	1	
16	Кухонная утварь (приспособление для открывания банок; ножеточка; нескользящая миска для смешивания продуктов; набор посуды для приготовления; сито, дуршлаг, овощечистка, кухонный нож-дозатор, рельефный держатель для чашек нескользящий коврик для посуды)		
17	Чайный сервиз, Столовый сервиз Столовые приборы	2	Наличие современных сервизов и столовых приборов способствует развитию эстетического вкуса воспитанников. На уроках учащиеся учатся выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину, учатся оформлять праздничный стол. Изучают правила этикета за столом и правилам пользования столовыми приборами.

Наглядные пособия

№	Наименование	Количество
1	Наглядные пособия по ТБ для изучения «Поварское дело»	1
2	Комплект учебно -методических материалов изучения направления «Поварское дело»	1