

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 |