

Паспорт учебного кабинета № 112

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий. Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства. Кабинет технологии производства макарон. Кабинет технологического оборудования макаронного производства. Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий. Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий.

Кабинет инженерной графики.

(наименование кабинета)

ТУЛА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ
3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА
(лаборатории)
4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА
5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА
- 7.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: № 112
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий. Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства. Кабинет технологии производства макарон. Кабинет технологического оборудования макаронного производства. Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий. Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий. Кабинет инженерной графики.
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской:
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 1 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 42,66 м²
6. Число посадочных мест: 30
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 2
 - Искусственное, количество люминесцентных светильников искусственное, 8
8. Наличие пожарной сигнализации да/нет да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да/нет да
10. Наличие водоснабжения (да/нет) нет

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения учебных занятий лекционного типа;
- для проведения практических занятий;
- для проведения учебных занятий с мультимедийным сопровождением;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- для изучения специализированного программного продукта;
- для работы с электронными образовательными ресурсами и ресурсами Интернет.
- в кабинете имеется возможность выхода в выход в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) _____ 42,66 _____ м²

ПЛОЩАДЬ ПРЕПАРАТОРСКОЙ (указывать при наличии) _____ м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол двухместный аудиторный	15
2.	Стул аудиторный	30
3.	Шкаф для документов закрытый	2
4.	Шкаф со стеклом рамке МДФ	4
5.	Стол одностумбовый для преподавателя	1
6.	Шкаф низкий	1
7.	Светильник для подсветки учебной доски	1

8.	Проектор Epson EB-X41 [V11H843040]	1
9.	Системный блок Р 4	1
10.	Доска 2-элементная меловая магнитная 225*100 см	1
11.	Универсальный потолочный подвес д/крепления проектора в комплекте	1
12.	Штора рулонная Inspire Blackout	2
13.	Монитор LCD AOC 23.6 B2470SWDA2	1
Технические средства обучения:		
14.	Компьютер	1
УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ:		
15.	Плакаты	75
16.	Схемы	12
17.	Муляжи	36
18.	Тематические презентации	
19.	ЭОР	
20.	Обучающее видео	

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	<ol style="list-style-type: none"> 1. Украшения из огурцов 2. Украшения из тыквы 3. Украшения из кабачков 4. Украшения из картофеля 5. Украшения из моркови 6. Украшения из цитрусовых 7. Украшения из мастики 8. Украшения из карамели
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	

4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

<p>ПЛАКАТЫ 75</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация блюд 2. Сложные формы нарезки овощей <p>Полуфабрикаты из мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулинарная разделка туши баранины 2. Разделка бараньей туши 3. Кулинарная разделка туши говядины 4. Разделка говядины (задняя нога) 5. Кулинарная разделка туши свинины 6. Кулинарная разделка туши говядины 7. Полуфабрикаты из баранины 8. Полуфабрикаты из говядины 9. Полуфабрикаты из баранины, свинины 10. Полуфабрикаты из котлетной массы 11. Фаршированная грудинка 12. Первичная обработка вальдшнепа 13. Первичная обработка куропатки 14. Первичная обработка перепела 15. Технологический процесс снятия филе с курицы <p>Полуфабрикаты из рыбы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка крупной чешуйчатой рыбы 2. Разделка судака на чистое филе 3. Рыба отварная, соус «Польский» 4. Рыба отварная и припущенная 5. Рыба фри с зеленым маслом
-------------------	--

6. Осетрина, припущенная в рассоле
7. Блюда из жареной рыбы
- Блюда из овощей, круп**
1. Блюда из круп
- Блюда из овощей**
1. Приготовление артишоков
2. Приготовление спаржи отварной
- Холодные блюда и закуски**
1. Холодные блюда
2. Классификация бутербродов
3. Холодные блюда и закуски
4. Бутерброды
5. Приготовление бутербродов
6. Салаты
7. Разделка севрюги горячего копчения
8. Разделка семги
- Супы и соусы**
1. Классификация супов
2. Солянка рыбная на сковороде
- Блюда из яиц и творога**
1. Блюда из творога
2. Блюда из яиц и творога
- Блюда из мяса и птицы**
1. Блюда из птицы
2. Блюда из птицы и субпродукты
3. Перепела жаренные
4. Приготовление галантина
- Сладкие блюда**
1. Яблоки в тесте жаренные
2. Сладкие блюда
3. Горячие сладкие блюда
4. Приготовление клюквенного киселя
5. Приготовление яблочного самбука

	6. Приготовление шоколадного крема 7. Сладкие блюда (приготовление киселя) 8. Яблоки в тесте жареные 9. Яблоки с рисом 10. Приготовление клюквенного мусса Напитки 1. Кофе 2. Чай Мучные кондитерские изделия 1. Изделия из дрожжевого теста 2. Изделия, выпекаемые по особой рецептуре 3. Приготовление курника 4. Украшения из крема 5. Изделия из заварного, воздушного, миндально-орехового теста 6. Изделия, выпекаемые по особой рецептуре 7. Торты бисквитные 8. Технология приготовления изделий из песочного теста 9. Изделия из песочного теста 10. Пирожные из бисквитного теста 11. Пирожные из слоеного теста Организация рабочего места 1. Инвентарь горячего цеха 2. Инвентарь и посуда холодного цеха предприятий общественного питания 3. Посуда горячего цеха (плакат 1) 4. Посуда горячего цеха (плакат 2) 5. Раздаточный инвентарь (плакат 1) 6. Раздаточный инвентарь (плакат 2) 7. Производственный инвентарь и тара овощного цеха 8. Производственный инвентарь и тара мясо-рыбного цеха 9. Тара, применяемая в мясо-рыбном цехе
ТАБЛИЦЫ	
СХЕМЫ 12	1. Схема кулинарного разруба говяжьей туши

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Схема приготовления мясного бульона 3. Схема приготовления заправочного супа 4. Схема приготовления мясных котлет 5. Схема приготовления отварной жареной рыбы 6. Схема приготовления винегрета 7. Схема приготовления омлета 8. Схема приготовления каши 9. Схема приготовления дрожжевого теста 10. Мучные кондитерские изделия 11. Схема приготовления блинчатого теста 12. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий
МУЛЯЖИ, МАКЕТ 36	<p>Полуфабрикаты</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Антрекот 2. Бифштекс 3. Лангет (порционный, натуральный) 4. Ромштекс (порционный панированный) <p>Блюда из мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Антрекот порционный 2. Бефстроганов с гарниром и соусом 3. Бифштекс 4. Бифштекс с луком 5. Бифштекс рубленный с картофельным пюре 6. Гуляш с гарниром 7. Мясо отварное с гарниром 8. Печень по-строгановски 9. Тефтели (из котлетной массы с пассированным репчатым луком) 10. Тефтели запеченные под соусом <p>Блюда из рыбы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рыба по-русски 2. Рыба по-русски (рыба сырая, картофель отварной) 3. Рыба по-ленинградски (жареная рыба основным способом) 4. Тельное с гарниром <p>Блюда из круп, макаронных изделий</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Биточки манные 2. Биточки рисовые (из вязкой каши) 3. Лапшевник <p>Блюда из овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зразы картофельные (из картофельной массы с фаршем) 2. Морковь под молочным соусом <p>Блюда из яиц и творога</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Блинчики с творогом 2. Вареники ленивые 3. Сырники 4. Омлет натуральный (смесь молока и яиц) 5. Омлет фаршированный (омлет сметанный) 6. Омлет смешанный 7. Яичница натуральная <p>Мучные кондитерские изделия и сладкие блюда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ватрушка 2. Кулебяка 3. Пирожки с капустой 4. Пирожок печеный 5. Расстегай 6. Каша гурьевская
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	<p>ПМ. 03</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов 2. Холодные блюда и закуски 3. Приготовление бутербродов 4. Закуски для фуршетного стола 5. Технология приготовления легких закусок из овощей 6. Салаты и винегреты 7. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса 8. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы 9. Блюда из яиц 10. Технология приготовления сложных холодных соусов 11. Оформление холодных блюд и закусок

ПМ.04

1. Организация работы холодного цеха
2. Виды технологического оборудования холодного цеха
3. Виды технологического оборудования для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков в горячем цехе
4. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков
5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
6. Посуда для подачи сладких блюд, десертов и напитков
7. Технология приготовления сложных холодных десертов
8. Желированные десерты: мусс, самбук, суфле, крем, бланманже, панна-котта
9. Замороженные десерты: парфе, шербер, террин, гранита
10. Технология приготовления парфе
11. Технология приготовления терринов
12. Технология приготовления тирамису
13. Молочные и творожные десерты
14. Муссовые пирожные
15. Основные понятия значений некоторых десертов
16. Технология приготовления горячих десертов
17. Технология приготовления суфле
18. Оформление десертов
19. Техника декорирования тарелки для подачи десертов
20. Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни
21. Современные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов
22. Приготовление холодных и горячих напитков
23. Приготовление горячих напитков
24. Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
25. Виды и подача напитков

ПМ.05

1. Дрожжевое тесто и изделия из него
2. Технология приготовления песочного теста и изделий из него

	<p>3. Заварное тесто</p> <p>4. Изделия из бисквитного теста</p> <p>5. Оформление пирожных</p> <p>6. Новое в приготовлении и оформлении кондитерских изделий</p> <p>МДК 03.03</p> <p>1. Сахаристые и мучные кондитерские изделия Южной Азии: Индии, Вьетнама, Таиланда</p> <p>2. Особенности приготовления кондитерских изделий Восточной Азии: Китая, Кореи, Японии</p> <p>МДК 03.04</p> <p>1. Украшения из мастики и марципана</p> <p>Инженерная графика</p> <p>1. Нанесение размеров на чертежах</p> <p>2. Построение лекальных кривых</p> <p>3. Аксонометрические проекции</p> <p>4. Аксонометрические проекции плоских фигур</p> <p>5. Построение комплексных чертежей усеченных геометрических тел с разверткой</p> <p>6. Изображения — виды, разрезы, сечения</p> <p>7. Сложные разрезы</p> <p>8. Система автоматизированного проектирования. Компас.</p>
--	--

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
1.	Самородова И.П.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Учеб. для студ. учреждений СПО / И.П. Самородова.	М.: Академия, 2017. - 192 с. - (ПО).	10
2.	Семичёва Г.П.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учеб. для студ. учреждений СПО / Г.П. Семичёва. - 3-е изд., испр.	М.: Академия, 2020. – 256 с. – (СПО).	15
3.	Андонова Н.И.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 256 с	10

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : Учеб. для студ. учреждений СПО / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.		
4.	Качурина Т.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учеб. для студ. учреждений СПО /Т.А. Качурина.	М.: Академия, 2018. - 240 с.	15
5.	Семичева Г.П.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учеб. для студ. учреждений СПО / Г.П. Семичева.	4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 240 с.	10
6.	Качурина Т.А.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Учеб. для студ. учреждений СПО / Т.А. Качурина. -	М.: Академия, 2018. - 256 с.:	10
7.	Бурчакова И.Ю.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст]: Учеб. для студ. учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова.	М.: Академия, 2019. - 320 с.,	
8.	Синицына А.В.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст]: Учеб. для студ. учреждений СПО / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер.	М.: Академия, 2019. - 304 с.	10
9.	Данильченко С.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Учеб. / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. -	М.: КНОРУС, 2021. - 216 с.	10
10.	Топ-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта	[сост. Морозова Ю.В.]	ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. -160 с.	1
11.	Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП		М.: ООО Дом Славянской книги, 2014. – 576 с.	3
12.	Кузнецова Л.С.	Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст]: Учеб. для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер.	М.: Академия, 2017. - 480 с. -	2
13.	Бутейкис Н.Г.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для НПО / Н.Г. Бутейкис.	11-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 336 с., [8] с. цв. ил.	25
14.	Кузнецова Л.С.	Технология производства мучных кондитерских изделий: Учеб. для СПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.	10 -е изд., стер. - М.: Академия, 2017.	44
15.	Ермилова С.В.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	М.: Академия, 2020. - 336 с.	15

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учеб. для студ. учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер.		
16.	Ермилова С.В.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст]: Учеб. для студ. учреждений СПО / С.В. Ермилова.	3-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.	15
17.	Лутошкина Г.Г.	Технологическое оснащение и организация рабочего места: Учеб. для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.	5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 240 с	15
18.	Мармузова Л.В.	Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: Учеб. для СПО / Л.В. Мармузова.	7 -е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с.	26
19.	Цыганова Т.Б.	Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учеб. для СПО / Т.Б. Цыганова.	7 -е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 448 с.	1
20.	Корячкина С.Я.	Новые виды мучных и кондитерских изделий: Научные основы, технологии, рецептуры / С.Я. Корячкина.	Изд. 2-е, перераб. и доп. - Орел: Труд, 2006. - 480 с.	2
21.	Чекмарёв А.А.	Инженерная графика: Учеб. для СПО / А.А. Чекмарёв. 13-е изд., испр. и доп.	М.: Юрайт, 2021. – 389 с.	24
22.	Мионов Р.С.	Инженерная графика: Учеб.	М.: Высшая школа, 2007. -279 с.	41
23.	Мионов Б.Г.	Сборник заданий по инженерной графике с примерами выполнения чертежей на компьютере: Учеб. пособие / Б.Г. Мионов, Р.С. Мионова, Д.А. Пяткина, А.А. Пузиков.	3-е изд., испр. и доп. - М.: Вышш. школа, 2003. - 355 с.:	10
24.	Исаев И.А.	Основы инженерной графики: Рабочая тетрадь.	- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 88 с.	2
25.	Бродский А.М.	Практикум по инженерной графике: Учеб. пособие для СПО / А.М. Бродский, Э.М. Фазлулин, В.А. Халдинов.	М.: Академия, 2004. - 192 с.	1
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
1.	Андросов В.П.	Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 частях. Часть 1 [Электронная версия печатного издания]: Учеб.	М.: Академия, 2017.	20
2.	Андросов В.П.	Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 частях. Часть 2 [Электронная версия печатного издания]: Учеб.	М.: Академия, 2017.	20
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
1.	Журналы «Питание и общество»			
2.	Журналы «Гастроном»			
3.	Журналы «Хлеб и соль»			