

Паспорт учебного кабинета № 208

Учебно-кулинарная лаборатория

(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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 208
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебно-кулинарная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Дорофеева О.А.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 2 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 142,1 м²
6. Число рабочих мест: 8
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 7
 - Искусственное, количество светильников 33
8. Наличие пожарной сигнализации да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да
10. Наличие водоснабжения да

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 142,1 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2	1
2.	Пароконвектомат	1
3.	Машина кухонная универсальная Vorwerk Thermomix TM31	1
4.	Льдогенератор Abat ЛГ-46/15К-02	1
5.	Вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-260/PD	2
6.	Котломоечная машина Vortmax PWE 782P	1
7.	Пароконвектомат Аббат ПКА 6-1/1ПМ2	3
8.	Плита индукционная Grill Master Ф4ИП/800	2
9.	Вакуумный упаковщик ASSUM	1
10.	Аппарат шоковой заморозки Полаир CR10-L	1
11.	Фризер для жареного мороженого Hurakan HKN-FIC10	1
12.	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПМ	3
13.	Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus	1
14.	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ/3	1
15.	Плита индукционная Grill Master Ф4ИП/800	1
16.	Пищевой дегидратор SousVideTools 10 Tray Stainless Steel	1

17.	Мясорубка Vortmax MMFS 8E	1
18.	Фризер для мороженого Hurakan HKN-FIC10	1
19.	Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-10	1
20.	Шкаф морозильный Koreco HF-600	1
21.	Центрифуга для молекулярной кухни InnoCook 1000	1
22.	Термостат погружной Sous vide Apach ASV2	1
23.	Плита индукционная Кобор 19-4S/5	1
24.	Пищевой дегидратор SousVideTools 10 Tray Stainless Steel	1
25.	Кухонная система Thermomix TM 31	2
26.	Гомогенизатор Taurus Rowzer Plus	1
27.	Плита индукционная Кобор 19-4S/4	4
28.	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМ2	1
29.	Шкаф кухонный двери-купе 1500x500x1800	5
30.	Кофемолка BOSCH TSM6A011W	2
31.	Электрическая плита KITFORT KT-108	6
32.	Электрическая плита KITFORT KT-107	3
33.	Коптильный пистолет Bork Z620 9680=	5
34.	Часы настенные электронные Импульс-421-Т-R	1
35.	Вафельница HURAKAN HKN-GES14 SANDWICH	1
36.	Распылитель для шоколадного велюра	10
37.	ГАстроёмкость	2
38.	Аппарат для производства сахарной ваты Clatronic ZWM	1
39.	Кофемолка Bosch МКМ 6000/6003	2
40.	Лапшерезка Kelli KL-4111 ,	5
41.	Печь свч	1
42.	Пиrometer Elitech П 350,	2
43.	Пиrometer Mastech	5
44.	Тестораскаточная машина с насадкой для приготовления ravioli Bradex ТК 0094	2
45.	Электрокофемолка бытовая Bosch МКМ-6003,	1
46.	Фритюрница ERGO HEF-4L	1
47.	Блендер Gastrorag B-10 арт.43469,	2
48.	Блендер стационарный Gastrorag B-10,	2

49.	Вафельница электрическая Kitfort КТ-1642 (тонкие),	1
50.	Вафельница электрическая Tristar SA-2151,	1
51.	Весы порционные Cas SW-5,	4
52.	Весы электрон.	3
53.	Весы порционные CAS SW-5	3
54.	Полка ПКД-600	2
55.	Стеллаж металлический МС-244/500	6
56.	Таймер электронный LuazON LTB-02, работает от 1 AAA не в комплекте, белый,	10
57.	Таблички ПВХ 3мм. 300x100мм. с карманом	3
58.	Пирометр Mastech MS6522B	8
59.	Электронные весы 0,01-500 гр. TOP Scale	8
60.	Пирометр MASTECH MS6522A	8
61.	Термометр со щупом PADERNO	8
62.	Факел для карамелизации (горелка)	3
63.	Вывеска на прозрачном оргстекле, размер 30x40 см	1
64.	Печать для сургуча с деревянной ручкой "Пчелка" 9*2,5*2,5 см	6
65.	Горелка д/карамели Matfer 072236 (сменный газ. катридж)	5
66.	Калькулятор настольный Citizen Correct D-316	1
67.	Контейнер прямоугольный	10
68.	Мультиварка	1
69.	Огнетушитель ОП-4(з) АВСЕ,	2
70.	Подставка под огнетушитель П-15,	2
71.	Весы порционные CAS SW-5	3
72.	Часы настенные электронные, с термометром и календарём, красные цифры.64x24x3см,	1
73.	Фритюрница Airhot EF4	1
74.	Стеллаж 4-х уровневый МС-244/500,	1
75.	Стеллаж металлич. МС 244/500	1
76.	Противень багетный	2
77.	Табурет для столовой на м/к	6
78.	Микроволновая печь Panasonic NN-SM221 WZPE	1
79.	Скамья к обеденному столу	6
80.	Дозатор для мыла/дезинфицирующих средств,	1

81.	Стол	6
82.	Стул	25
83.	Миксер Kitfort КТ-3007-1	1
84.	Двухкамерный холодильник Indesit MD 14 /4	1
85.	Кран водонагревательный Supretto KDR 4E-3 /1	2
86.	Блендер погружной BraunMQ525 OMELETTE/2	1
87.	Миксер Ariete 1597 /1	5
88.	Мойка кухонная ВМСР/1-100/53/430	1
89.	Мясорубка электрическая ТОРГМАШ М-50С	1
90.	Ванна моечная трехсекционная ВМС/3-145/53/430	1
91.	Двухкамерный холодильник Indesit MD 14 /2	2
92.	Блендер погружной BraunMQ525 OMELETTE/1	1
93.	Погружной блендер Polaris РНВ 1380	8
94.	Комплект аэрограф и компрессор для кондитера Оптима	2
95.	Слайсер Assum HBS-220JS	1
96.	Холодильная витрина Бирюса 310	3
97.	Миксер Kitfort КТ-3007-1	7
98.	Мойка кухонная ВМСР/1-100/53/430	1
99.	Микроволновая печь Steba MIC 2040	1
100.	Фритюрница GASTRORAG CZG-80-2	1
101.	Соковыжималка-пресс для отжима сока из гранатов и цитрусовых Maskot М-ST	1
102.	Слайсер Vortmax GSM 220	1
103.	Мясорубка	1
104.	Миксер Ariete 1597 Gourmet	2
105.	Су-вид погружной Steba SV 50	5
106.	Холодильник " Бирюса"/1	2
107.	Холодильник бытовой однокамерный Бирюса 310ЕР	5
108.	Миксер Ariete 1596/4	4
109.	Кран водонагревательный Potato P0057/8	3
110.	Доска магнитно-маркерная 90*120	1
111.	Дегидратор HURAKAN HKN-DHD10	1
112.	Водонагреватель электр.ЭВПЗ-15	1

113.	Весы эл/порц.	7
114.	Подставка Кобор ПП-84/70 под пароконвектомат Abat	1
115.	Соковыжималка Philips HR 1947/30	2
116.	Плитка настольная индукц. Supra HS-7001/1	2
117.	Блендер-электроэкстрактор NutriBullet NB-101B (12pcs)	1
118.	Подставка для парконвектомата	1
119.	Ванна для термостата Arach ASV2 GN1/1	1
120.	Блендер-электроэкстрактор NutriBullet NB-101B (12pcs)	4
121.	Слайсер Vortmax GSM 220	1
122.	Сифон для сливок «Гурме»	1
123.	Ванна моечная односекционная/3	1
124.	Микроволновая печь СВЧ/3	1
125.	Полка закрытая ПЭТ-1200	3
126.	Стол производственный ASSUM 1800x600x850	11
127.	Стеллаж кухонный ASSUM (800x500x1800)	3
128.	Коптильный пистолет BORK Z620	3
129.	Стол-подставка под пароконвектомат GN 1/1	3
130.	Мойка односекционная со столешницей	8
131.	Лапшерезка Pasta Set Marcato	8
132.	Сифон для сливок «Гурме»	7
133.	Водоумягчитель 8 л DVA	3
134.	Подставка под индукционную плиту	3
135.	Мясорубка электрическая	1
136.	Стол производ. разделоч. с бортом Кобор СПБ-180/60/430(1800*600*870 мм)/13	1
137.	Шкаф широкий закрытый	3
138.	Стол разделочно-пристенный с бортом СРП-1-0,6/1,2П нерж см 78 (2016)4	2
139.	Стол производ. разделоч. с бортом Кобор СПБ-180/60/430(1800*600*870 мм)/12	17
140.	Вешалка напольная	1
141.	Ванна моечная односекционная Кобор ВМСР/1-100/53-2	5
142.	Подставка под пароконвектомат ПКА-6-1/3П стол СП80/70 см154 (2016)3	4
143.	Нагреватель /3	1
Технические средства обучения:		

144.	Компьютер в сборе(акт) 16773,00	1
------	---------------------------------	---

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>Технологические карты разработанные технологами ОДО</p> <p>КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе. www.twirpx.com/file/128573/</p> <p>Банк рецептов :www.bankreceptov.ru/spice/</p> <p>Кулинарная энциклопедия.</p> <p>Рецепты. http://www.gotovim.ru/dictionary/</p> <p>Кухня народов мира :http:// www.kuharka.ru</p> <p>Готовим дома. Кулинарные рецепты: http://gotovim-doma.ru/; http://kuking.net/</p> <p>www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт»</p>
4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	<p>1.Основные операции разделки теста. https://мастер-повар.pф/tehnologicheskayashema-prigotovleniya-hleba.html</p>

	<p>2. Деление теста на куски https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa</p> <p>3. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. https://infopedia.su/13x961d.html</p> <p>http://hlebsobor.ru/формование-тестовыхзаготовок/</p> <p>4. Тестоделительные машины со шнековым делителем.</p> <p>https://studbooks.net/1702083/tovarovvedenie/soobnnosti_raboty_testodelitelnyh_mashin_razlichnymi_vidami_nagnetaniya</p> <p>5. Разделка дрожжевого опарного теста. https://studopedia.net/16_36822_razdelka-ivipechka-drozhzhevogo-testa-assortimentizdeliy-iz-nego.html</p> <p>6. Разделка дрожжевого безопарного теста . https://studopedia.net/16_36822_razdelka-ivipechka-drozhzhevogo-testa-assortimentizdeliy-iz-nego.html</p> <p>7. Особенности производства некоторых видов хлебобулочных изделий. Разделка теста для формового и подового хлеба. https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-pishevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html</p>
--	---

	<p>8. Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blogpost_2298.html</p> <p>9. Расстойные камеры шкафного типа. https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blogpost_9670.html</p> <p>10. Разделка теста для сложных хлебобулочных изделий. https://studopedia.net/14_39803_razdelkatesta-dlya-sdobnih-izdeliy.html https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-pishevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html</p> <p>11. Разделка дрожжевого слоеного теста https://pu71-kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf</p> <p>12. Разделка сдобного пресного теста. https://baker-group.net/raw-materials-andsemi-finished-products/semi-finishedgoods/butter-fresh-dough.html</p> <p>13. Разделка и формование изделий из пряничного теста https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=86470 8 https://helpiks.org/2-11934.html</p> <p>14. Разделка и формование изделий из песочного теста. https://infourok.ru/konspekt_lekciy_po_mdk_-</p>
--	--

3.02_razdelka_muchnyh_konditerskih_izdeliy393563.htm

15. Разделка и формование изделий из заварного теста.

https://vuzlit.com/2009896/zames_testa

16. Разделка и формование изделий из миндального теста.

https://studopedia.net/17_48066_polufabrikatii-izdeliya-iz-mindalnogo-testa.html

<https://pandia.ru/text/86/092/3538.php>

17. Формование печенья отсадочного, выемного, нарезного.

https://www.zinref.ru/000_uchebniki/02800_lo_gika/011_lekcii_raznie_53/679.htm

18 Приготовление жировых эмульсий для смазки форм .

https://studopedia.net/15_23731_instruktsiyapo-prigotovleniyu-i-primeneniyu-zhirovodnihemulsiy-dlya-smazki-hlebopekarnih-form-ilstov.html

19 Дефекты изделий вызванные неправильной разделкой.

<http://www.russbread.ru/defekty-xleba/defektyxleba-vyzvannye-nepravilnoj-razdelkojtesta.html>

20 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий.

https://studopedia.net/16_24712_prigotovlenieprostih-i-osnovnih-otdelochnih-polufabrikatovdlya-osnovnih-hlebobulochnih-izdeliy-ihleba.html

4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	
ТАБЛИЦЫ	
СХЕМЫ	
МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
1.	Анфимова Н.Г.	Кулинария: учебник.	М.: Академия, 2020.- 398 с.: ил	100
2.	Васюкова А.Т.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:	М.: Кнорус, 2020.- 248 с.	10
3.		Технология продукции общественного питания	М. : Издательство "Юрайт", 2022.	10
4.	Семичева, Г.П.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	М. : ИЦ	10

		блюды, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	"Академия", 2022. - 256 с.	
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
	Бурова, Т.Е.	Технология изготовления замороженных готовых блюд : учеб. пособие для СПО	СПб; : Лань, 2022. - 148 с.: ил.	10
	Мошков, В.И.	Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учеб. пособие для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 60 с.	5
		Практические занятия по профессии "Повар, кондитер". Организация и проведение в условиях дуального обучения : учеб.-метод. пособие для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 172 с.	5
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
	<p>Журнал «Хлебопечение России» - https://roshleb.com/about/magazine?ysclid=m2x3g36ft7376408117</p> <p>Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал - https://sfera.fm/editions/konditerskaya/?ysclid=m2x3lm84hf289553016</p> <p>Журнал «BONES» - https://bonesmagazine.ru/?ysclid=m2x94v3oyv490822678</p>			