

Паспорт учебного кабинета №302

Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья
(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

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения учебных занятий лекционного типа;
- для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- для проведения учебных занятий с мультимедийным сопровождением;
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) ____ 34,5 ____ м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол письменный «Канц», 5568.00	1
2.	Стол ученический 2-х местный регул., 1968.00	15
3.	Стул ученический регулируемый, 1218.00	30
4.	Шкаф широкий со стеклом 6350,00	1
5.	Шкаф широкий полуоткрытый 4400,00	1
6.	Шкаф широкий со стеклом 6350,00	1

7.	Облучатель рециркулятор бактерицидный	1
Учебное оборудование		
8.		
9.		
Технические средства обучения:		
10.	Проектор	2
11.	Ноутбук	1

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>CHEFART. Коллекция лучших рецептов https://restoved.ru/product/chefart_kolleksiya_luchshikh_retseptov_tom_1/</p> <p>Лабораторная работа №1. Инструкционная карта. По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. https://rkig.edu.ru/doc/metod/lab1.pdf?ysclid=m2x88oiut8240691461</p>
4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	<p>Лекции по ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

	<p>https://infourok.ru/lekcii-po-pm05prigotovlenie-oformlenie-i-podgotovka-k-realizacii-hlebobulochnyh-muchnyh-konditerskih-izdelij-raznoobraznogo-asso-4650344.html?ysclid=m2x84xfpb784522391</p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / Мультиурок https://multiurok.ru/index.php/files/tehnologicheskii-tsikl-prigotovleniia-oformleniia.html?ysclid=m2x8735pdj493042756</p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>https://infourok.ru/tema-uroka-1-tehnologicheskij-cikl-prigotovleniya-oformleniya-i-podgotovki-k-realizacii-hlebobulochnyh-muchnyh-konditerskih-izde-6996613.html?ysclid=m2x8bcxcp119711399</p>
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	
ТАБЛИЦЫ	
СХЕМЫ	

МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ1	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
1.	Ермилова С.В.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник	М.: Академия, 2020.- 410 с.: ил.	10
2.	Бурчакова И.Ю.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник	М.: Академия, 2019.- 360 с.	10
3.	Скобельская, З. Г.	Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для	Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.	10
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
		Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
		Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.	5
	Скобельская, З. Г.	Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 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>			