

Паспорт учебного кабинета №312

Кабинет организации обслуживания; кабинет технологического оснащения
кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и
кондитерского производства; кабинет бережливого производства

(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. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 312
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Кабинет организации обслуживания; кабинет технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет бережливого производства
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Николаева А.Е.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 3 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 33,9 м²
6. Число посадочных мест: 28
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 2
 - Искусственное, количество светильников 6
8. Наличие пожарной сигнализации да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да
10. Наличие водоснабжения нет

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 работы с электронными образовательными ресурсами и ресурсами Интернет.
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 33,9 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол ученический 2-местный не регулируемый 6 гр. цв. дуб 648/9 (СУП2-6)	14
2.	Стул ученический не регулируемый 6 гр., высокая спинка цв. дуб 648/9 (СП-6)	28
3.	Стул офисный	1
4.	Кресло BRABIX «Prestige Ergo MG-311», регулируемый, 2048.00	8
5.	тумбы под кассовые аппараты	4
6.	Шкаф для Нагл.пособий	2
7.	стул учен.П401-00.01	4
8.	стол для засед.Е21	4
9.	стол учен. (Н401-00.04)	1
10.	Шкаф со стеклом (ширина*глубина*высота) 850x450x2010 мм. цв. дуб 648/9 (ШС-7)	1
11.	Шкаф со стеклом (ширина*глубина*высота) 850x450x2010 мм. цв. дуб 648/9 (ШС-7) (2)	1
12.	Стол для преподавателя с подвесной тумбой, 2 ящика, ниша (длина*ширина*высота) 1200x600x750 цв.	1

	дуб 648/9 (СТ)	
13.	Кондиционер оконный Techo NS-W3207C	1
Учебное оборудование		
14.	Ноутбук ICL RAYbook	15
Технические средства обучения:		
15.	Комплект компьютерного оборудования	2
16.	Компьютер в сборе	1
17.	Компьютер в сборе	1
18.	Компьютер/в сборе (Акт)	1
19.	Компьютер (акт)	1
20.	Ноутбук Lenovo IdeaPad	1
21.	Компьютер (акт)	1
22.	Облучатель рециркулятор бактерицидный	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.</p> <p>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/;</p>

	<p>http://kuking.net/</p> <p>www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф-эксперт»</p>
<p>4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ</p>	<p>1. Основные операции разделки теста. https://мастер-повар.рф/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/tovarovedenie/obshchaya_sobennosti_raboty_testodelitelnyh_mashin_razlichnyimi_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</p>

	<p>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-</p>
--	--

materials-andsemi-finished-products/semi-finishedgoods/butter-fresh-dough.html

13. Разделка и формование изделий из пряничного теста

<https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=86470>

8

<https://helpiks.org/2-11934.html>

14. Разделка и формование изделий из песочного теста.

[https://infourok.ru/konspekt_lekciy_po_mdk_-](https://infourok.ru/konspekt_lekciy_po_mdk_-3.02_razdelka_muchnyh_konditerskih_izdeliy393563.htm)

[3.02_razdelka_muchnyh_konditerskih_izdeliy393563.htm](https://infourok.ru/konspekt_lekciy_po_mdk_-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-

	<p>ilistov.html</p> <p>19 Дефекты изделий вызванные неправильной разделкой. http://www.russbread.ru/defekty-xleba/defektyxleba-vyzvannye-nepravilnoj-razdelkojtesta.html</p> <p>20 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий. https://studopedia.net/16_24712_prigotovlenieprostih-i-osnovnih-otdelochnih-polufabrikatovdlya-osnovnih-hlebobulochnih-izdeliy-ihleba.html</p>
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	<p>Microsoft Windows</p> <p>Microsoft Office Professional Plus</p> <p>Mozilla Firefox</p> <p>Yandex Browser</p> <p>Adobe Reader</p>

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.	Самородова И.П.	Технология продукции общественного питания	М. : Издательство "Юрайт", 2022.	10
4.	Семичева, Г.П.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	М. : ИЦ "Академия", 2022. - 256 с.	10
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				
	Журнал «Хлебопечение России» - https://roshleb.com/about/magazine?ysclid=m2x3g36ft7376408117 Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал - https://sfera.fm/editions/konditerskaya/?ysclid=m2x3lm84hf289553016 Журнал «BONES» - https://bonesmagazine.ru/?ysclid=m2x94v3oyv490822678			