

Паспорт учебного кабинета № 405

Учебная 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: 405
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Иванова Е.Ю.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 4 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 51,7 м²
6. Число посадочных мест: 15
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 3
 - Искусственное, количество светильников 15
8. Наличие пожарной сигнализации да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да
10. Наличие водоснабжения да

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;
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 51,7 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стул ученический регулируемый 5-7 группа роста СУ-68	15
2.	Стул рабочий РС 01.00.00 К	1
3.	Вывеска на прозрачном оргстекле, размер 30x40 см	1
4.	Холодильник ХШ-1-200-14/23-14/23 (4 шара)	2
5.	Тумба подкатная с дверцей ТЛП420	22
6.	Насос водоструйный стеклянный	3
7.	Холодильник ХШ-1-200-19/26-19/26 (4 шара)	2
8.	Муфельная печь UED-2-12D	1
9.	Аквадистиллятор Liston A 1104	1
10.	Шкаф вытяжной общего назначения ШВЛ-2-1535	1
11.	Холодильник лабораторный Bios Midea BC- 5L42	1
12.	Стол лабораторный островной СОН-1500	3
13.	Мойка лабораторная на опорной тумбе СМХ-1300.	2

14.	Весы аналитические DEMCOM DA	1
15.	Лабораторный рефрактометр TAGLER ИРФ-Компакт	1
16.	Термостат ТС-1/20 СПУ	1
17.	Нагревательная плитка PL-Heated-plate	1
18.	ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ ШСУ-М	1
19.	Стол лабораторный низкий СПР1800 П	3
20.	Сушильный стенд ССН	2
21.	Стол лабораторный низкий титровальный СТ-1500	2
22.	Надстройка для титрования (СТ1500)	2
23.	Надстройка островная (СОН-1500)	3
24.	Шкаф для одежды ШО-900	1
Учебное оборудование		
25.	Колбонагреватель Stegler КН -500	1
26.	РН-метр со стеклянным электродом	1
27.	Весы лабораторные Merteck M-ER 326 AFU-3.01 "Post II" LCD	3
Технические средства обучения:		
28.		
29.		

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>Учебно-методический комплекс ПМ. 03«Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»</p> <p>https://kursksau.ru/sveden/files/PP_po_PM.03(7).pdf</p>

4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Основные операции разделки теста. <https://мастер-повар.рф/tehnologicheskayashema-prigotovleniya-hleba.html>
2. Деление теста на куски https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa_kuski_okruglenie_zagotovok
3. Округление тестовых заготовок.
Формование тестовых заготовок.
<https://infopedia.su/13x961d.html>
<http://hlebsobor.ru/формование-тестовыхзаготовок/>
4. Тестоделительные машины со шнековым делителем.
https://studbooks.net/1702083/tovarovedenie/sobennosti_raboty_testodelitelnyh_mashin_razlichnymi_vidami_nagnetaniya
5. Разделка дрожжевого опарного теста.
https://studopedia.net/16_36822_razdelka-ivipechka-drozhzhevogo-testa-assortimentizdeliy-iz-nego.html
6. Разделка дрожжевого безопарного теста .
https://studopedia.net/16_36822_razdelka-ivipechka-drozhzhevogo-testa-assortimentizdeliy-iz-nego.html
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>
8. Классификация расстойных шкафов.
Конвейерные шкафы.
https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blogpost_2298.html
9. Расстойные камеры шкафного типа.
https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blogpost_9670.html
10. Разделка теста для сложных хлебобулочных изделий.
https://studopedia.net/14_39803_razdelkatesta-dlya-sdobnih-izdelij.html
<https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i->

pischevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html

11. Разделка дрожжевого слоеного теста https://pu71-kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf

12. Разделка сдобного пресного теста. <https://baker-group.net/raw-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=864708>
<https://helpiks.org/2-11934.html>

14. Разделка и формование изделий из песочного теста.
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-ilistov.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.	Драгилев, А.И	Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.	27
2.	Чижикова, О.Г.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.	10
3.	Романов А.С. , ДавыденкоН.И. , Л.Н. Шатнюк	Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО	СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.	15
4.	Охрименко, О.В	Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное	Санкт-Петербург :	5

		пособие для СПО	Лань, 2021. - 448 с.	
5.	Хамельман, Д.	Хлеб. Технология и рецептуры	СПб : Профессия, 2023. – 528 с.	5
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
	Вобликова, Т.В.	Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО	СПб : Лань, 2020. - 204 с	10
		Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО	СПб. : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.	15
6.3. 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			