

Паспорт учебного кабинета № 406

Виртуальная 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. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 406
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Виртуальная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Трофимова Н.В.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 4 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 35,5 м<sup>2</sup>
6. Число посадочных мест: 24
7. Освещение:
  - Естественное, количество окон 2
  - Искусственное, количество светильников 9
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 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 Интернет.

## 3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 35,5 м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
<b>ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
<b>Специализированная мебель и иное имущество</b>		
1.	Стол ученический	12
2.	Стол педагога	1
3.	Вывеска на прозрачном оргстекле 4мм, размер 100x100 см	4
4.	Стул ученический регулируемый 5-7 группа роста СУ-68	24
5.	Стул рабочий РС 01.00.00 К	1
6.	Вывеска на прозрачном оргстекле, размер 30x40 см	1
7.	Шкаф широкий, артикул 95741-001	1
8.	Стеллаж полуоткрытый, артикул 95744-001	1
9.	Стеллаж закрытый, артикул 95745-001	1
10.	Мобильная интерактивная стойка для пенелей 75	1

<b>Технические средства обучения:</b>		
11.	Интерактивная панель AxeTech Union 75”	1
12.	Ноутбук Aquarius CMP NS685U RII	16
13.	Компьютер персональный Real	1
14.	МФУ лазерное HP LaserJet Pro	1
15.	Принтер лазерный HP Color LaserJet	1
16.	Документ-камера DDC-10M	1

#### **4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА**

<b>4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ</b>	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>Технологические карты приготовления блюд в заведениях общепита</p> <p><a href="https://kassaofd.ru/blog/tehnologicheskaya-karta-obshhepit">https://kassaofd.ru/blog/tehnologicheskaya-karta-obshhepit</a></p> <p>Технологические карты для предприятий общественного питания</p> <p><a href="https://www.ekam.ru/blogs/pos/tehnologicheskie-karty">https://www.ekam.ru/blogs/pos/tehnologicheskie-karty</a></p> <p>Программа для общепита «Шеф Эксперт» - описание и возможности</p> <p><a href="https://www.chefexpert.ru/aboutprogram">https://www.chefexpert.ru/aboutprogram</a></p>
<b>4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ</b>	<p>Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе.</p> <p><a href="http://www.twirpx.com/file/128573/">www.twirpx.com/file/128573/</a></p> <p>Банк рецептов</p>

	<p><a href="http://www.bankreceptov.ru/spice/">www.bankreceptov.ru/spice/</a>  Кулинарная энциклопедия. Рецепты.  <a href="http://www.gotovim.ru/dictionary/">http://www.gotovim.ru/dictionary/</a>  Кухня народов мира  <a href="http://www.kuharka.ru">http:// www.kuharka.ru</a>  Готовим дома. Кулинарные рецепты  <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a>; <a href="http://kuking.net/">http://kuking.net/</a></p> <p><a href="http://www.chefexpert.ru">www.chefexpert.ru</a> - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт»</p>
<b>4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>	<p>1С: предприятия Шеф Эксперт  Microsoft Windows  Microsoft Office Professional Plus  Mozilla Firefox  Yandex Browser  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.	Грибов, В.Д.	Управление структурным подразделением организации+ eПриложение: тесты : учебник	М. : КНОРУС, 2019. - 278 с.	10

**6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ**

	Малыгина, С.Ю.	Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	М. : ИЦ "Академия", 2017. - 320 с.	5
--	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	---