

Паспорт учебного кабинета № 410

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. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 410
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Лукичева И.А.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 4 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 56,3 м<sup>2</sup>
6. Число рабочих мест: 5
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 практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

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

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 56,3 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 холодильный Rosso BAR-250	5
2.	Кофемашина полуавтоматическая Nuova Simonelli Appia Life 1Gr S	2
3.	Фронтальная посудомоечная машина Abat МПК-500Ф	1
4.	Аппарат шоковой заморозки Абат	1
5.	Льдогенератор Cooleq IC-65	1
6.	Шкаф кухонный двери-купе ШЗТ-К 950х600х1600	2
7.	Портативная барная стойка	5
8.	Миксер для молочных коктейлей ROAL HBL-018	5
9.	Кофеварка на песке для приготовления кофе по-турецки Ankemoller BIG	5
10.	Холодильный шкаф Бирюса В310Р	1
11.	Морозильный ларь Frostor F 500S белый	1
12.	Холодильник двухкамерный Бирюса 120	2
13.	Кофемолка Profi Cook	3

14.	Термопот проточный HURAKAN HKN-HVZ35M	1
15.	Индукционная настольная плита GASTRORAG	3
16.	Мороженица COOLEQ IF-15	5
17.	Ванна моечная ASSUM, 600x600x850	5
18.	Шкаф кухонный ШЗКп - 1800x600x500 Profi Rai	2
19.	Термопот GEMLUX GL-WB-10DIS по 5790,00	2
20.	Термопот GASTRORAG PCF-50HM по 3190,00	1
21.	Соковыжималка для цитрусовых HomieLand HL-1000G	1
22.	Погружной блендер King Professional	3
23.	Соковыжималка KITFORT	4
24.	Миксер KITFORT	5
25.	Термопот Kitfort	2
26.	Вывеска на прозрачном оргстекле, размер 30x40 см	1
27.	Таблички ПВХ 3мм. 300x100мм. с карманом	8
28.	Шкаф двустворчатый распашной	2
29.	Шкаф одностворчатый (пенал)	1
30.	Шкаф двустворчатый распашной со стеклом	1
31.	Электронные кухонные весы SteelStar	5
32.	Весы МТ 10 Мидл	5
<b>Технические средства обучения:</b>		
33.		

#### 4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

<b>4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ</b>	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	Практические занятия <a href="https://kolkras.ru/wp-content/uploads/2023/12/%D0%9F%D0%97_%D0%9F%D0%9C.04_%D0%9F%D0%9A_2023-">https://kolkras.ru/wp-content/uploads/2023/12/%D0%9F%D0%97_%D0%9F%D0%9C.04_%D0%9F%D0%9A_2023-</a>

	<p><a href="#">2.pdf</a>  Приготовление холодных и горячих напитков, десертов</p> <p><a href="https://solncesvet.ru/opublikovannyie-materialyi/prigotovlenie-holodnyh-i-goryachih-napit.16528713882/">https://solncesvet.ru/opublikovannyie-materialyi/prigotovlenie-holodnyh-i-goryachih-napit.16528713882/</a></p>
<p><b>4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ  ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ</b></p>	<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>  Банк рецептов</p> <p><a href="http://www.bankreceptov.ru/spice/">www.bankreceptov.ru/spice/</a></p> <p>Кулинарная энциклопедия. Рецепты.  <a href="http://www.gotovim.ru/dictionary/">http://www.gotovim.ru/dictionary/</a></p> <p>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>
<p><b>4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b></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.А.	Кулинария: учебник.	М.: Академия, 2020.- 398 с.: ил	100
2.	Данильченко С.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебное пособие	М.: Кнорус, 2020. – 402 с	5

### 6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

	Потапова, И.И.	Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки : учеб. пособие	М. : Изд центр "Академия", 2019. - 64 с. - (, Повар. Базовый уровень).	10
	Кучер, Л.С.	Технология приготовления коктейлей и напитков : учеб. пособие для нач. проф. образования	М. : ИД "Академия", 2015. - 352 с. : ил.	5