

Паспорт учебного кабинета № 411

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: 411
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Виртуальная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Ходакова Н.Н.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 4 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 36,5 м²
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) 36,5 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
Специализированная мебель и иное имущество		
1.	стул ученический регул.	24
2.	Шкаф широкий, артикул 95741-001	1
3.	Стеллаж полуоткрытый, артикул 95744-001	1
4.	Стеллаж закрытый, артикул 95745-001	1
5.	Стол ученический	12
6.	Стол педагога	1
7.	Стул педагога	1
8.	Вывеска на прозрачном оргстекле 4мм, размер 100x100 см	1
9.	Мобильная интерактивная стойка для пенелей 75	1
Технические средства обучения:		

10.	Ноутбук Aquarius CMP NS685U RII	20
11.	Интерактивная панель AхеTech Union 75”	1
12.	МФУ лазерное HP LaserJet Pro	1
13.	Компьютер персональный Real	1
14.	Документ-камера DDC-10M	1
15.	Принтер лазерный HP Color LaserJet	1

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. 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/; http://kuking.net/</p> <p>www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт»</p>
4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	<p>1.Основные операции разделки теста. https://мастер-повар.рф/tehnologicheskayashema-prigotovleniya-hleba.html</p>

2. Деление теста на куски
https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa

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/osebennosti_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-pischevajakpromyshlennost/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-izdeliy.html

[https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-](https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-pischevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobnosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html)

[pischevajapromyshlennost/tehnologija-](https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-pischevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobnosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html)

[hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobnosti-](https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-pischevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobnosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html)

[proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html](https://studizba.com/lectures/selskoehozjajstvo-i-pischevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/30212-osobnosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html)

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

[kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf](https://pu71-kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf)

12. Разделка сдобного пресного теста. [https://baker-group.net/raw-](https://baker-group.net/raw-materials-andsemi-finished-products/semi-finishedgoods/butter-fresh-dough.html)

[materials-andsemi-finished-products/semi-finishedgoods/butter-fresh-](https://baker-group.net/raw-materials-andsemi-finished-products/semi-finishedgoods/butter-fresh-dough.html)

[dough.html](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=86470>

8

<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-ilstov.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	Виртуальный практикум: Повар-кондитер_ЭБ, Шинейд Латам Microsoft Windows Microsoft Office Professional Plus Mozilla Firefox Yandex Browser Adobe Reader

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.		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
5.	Васюкова, А.Т.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник	М. : Кнорус, 2020. - 206 с.	5
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 «BONES» - https://bonesmagazine.ru/?ysclid=m2x94v3oyv490822678			