

Паспорт учебного кабинета № 412

**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: \_\_\_412\_\_\_
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской:  
\_\_\_\_\_ Брызгалова И.А. \_\_\_\_\_
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: \_\_4\_\_ этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: \_\_\_72,7\_\_\_ м<sup>2</sup>
6. Число посадочных мест: \_\_\_66\_\_\_
7. Освещение:
  - Естественное, количество окон \_\_\_4\_\_\_
  - Искусственное, количество светильников \_\_\_18\_\_\_
8. Наличие пожарной сигнализации да/нет \_\_\_\_\_ да \_\_\_\_\_
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да/нет \_\_\_\_\_ да \_\_\_\_\_
10. Наличие водоснабжения (да/нет) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_

## 2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения учебных занятий лекционного типа;
- 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) \_\_\_\_\_ 72,7 \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
<b>ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b> <b>Специализированная мебель и иное имущество</b>		
1.	стул рабочий с пюпитром	30
2.	Пуфик	12
3.	Подиум для сидения с подушками	1
4.	Шкаф широкий, артикул 95741-001	1
5.	Стеллаж полуоткрытый, артикул 95744-001	1

6.	Стол педагога	1
7.	Вывеска на прозрачном оргстекле 4мм, размер 100x100 см	3
8.	Сцена	1
<b>Учебное оборудование</b>		
9.		
10.		
<b>Технические средства обучения:</b>		
11.	Проектор ViewSonic PA503XE (DLP XGA 1024x768 4000im HDMI 2W)	1
12.	Интерактивная панель AхеTech Union 86"	1
13.	Ноутбук Aquarius CMP NS 685 U RII	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/tekhnologicheskie-karty">https://www.ekam.ru/blogs/pos/tekhnologicheskie-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></p> <p>Кулинарная энциклопедия. Рецепты.</p> <p><a href="http://www.gotovim.ru/dictionary/">http://www.gotovim.ru/dictionary/</a></p> <p>Кухня народов мира</p> <p><a href="http://www.kuharka.ru">http:// www.kuharka.ru</a></p> <p>Готовим дома. Кулинарные рецепты</p> <p><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>Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.</p> <p>Электронная поставка» включает платформу «1С:Предприятие 8», набор наиболее востребованных типовых прикладных решений, лицензию на сервер «1С:Предприятия 8 ПРОФ» (x86-64).</p>

## 5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	
ТАБЛИЦЫ	

СХЕМЫ	
МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

<b>6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Автор(ы)</b>	<b>Наименование</b>	<b>Издательство, год издания</b>	<b>Количество</b>
1.	Васюкова, А.Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник	М. : ИТК "Дашков и К", 2020. - 416	10
2.	Сологубова, Г.С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО	М. : Юрайт, 2020. - 332 с	30
<b>6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ</b>				
	Радченко, Л.А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник	М. : КНОРУС, 2020. - 322 с.	10