

Паспорт учебного кабинета № 3

**Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Кабинет Товароведения продовольственных товаров;
Кабинет Калькуляции и Учёта;
Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места**

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
7. ПЛАН РАБОТЫ КАБИНЕТА (лаборатории) НА _____ УЧЕБНЫЙ ГОД

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 3
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской:
кабинет Социально- экономических дисциплин;
кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
кабинет Товароведения продовольственных товаров;
кабинет Калькуляции и Учёта;
кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства;
кабинет Технического оснащения и организации рабочего места»
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Симонова Наталья Владимировна
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 1 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 57 м²
6. Число посадочных мест: 18
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 3
 - Искусственное, количество люминесцентных светильников 6
8. Наличие пожарной сигнализации да/нет _____ да _____
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да/нет _____ да _____
10. Наличие водоснабжения (да/нет) _____ да _____

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.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 57 м²

ПЛОЩАДЬ ПРЕПАРАТОРСКОЙ (указывать при наличии) _____ - _____ м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Водонагреватель проточный электрический	1
2.	Стол бгр.(мел.цв.корич.В)	1
3.	Стол одностумбовый(11250)	1
4.	Стол ученический «Парабола»ППШ2/13А	9
5.	Стул ученический «Шкода»СПШ2/1	18
6.	Тумба прикроватная НК 0273 (ВИШНЯ)	4
7.	Шкаф-стеллаж 600 ммНК 0234 (ВИШНЯ)	5
8.	Шкаф двухдверный платье/белье нк 0201 (вишня)инв.№1013616361030	1
9.	Доска Да32(с) инв.№ВА0000000027	1
10.	Огнетушитель инв.№00-000000061861	1
Технические средства обучения:		
11.	Проектор	1
12.	Экран	
УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ:		
		-

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>-</p> <ol style="list-style-type: none">1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html - Правила оказания услуг общественного питания.3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03.4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ - Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html - Федеральные государственные образовательные стандарты.6. http://www.eda-server.ru/gastronom/ - Журнал «Гастроном» - кулинарный портал.7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/ - Онлайн-школа поварского искусства.8. http://www.pitportal.ru/ - все для общепита России.9. http://knigakulinara.ru/books - Книга кулинара.10. http://www.twirpx.com – Общественное питание.11. http://www.eda-server.ru/culinary-school/ - кулинарные рецепты;12. https://ru.pinterest.com/explore/-914889126255/ - современные торты;13. http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/ - современные десерты Энди Шеф;14. http://andychef.ru/recipes/smith/ - современные десерты;15. http://www.russianfood.com - сайт о русской еде16. http://www.kulina.ru - кулинарный портал17. http://www.say7.info - кулинарный портал "Что приготовить?"18. http://www.vkusnyblog.ru - кулинарный портал "Вкусный блог"19. https://zinref.ru - сайт технологические карты, рецептуры блюд

4.2.ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	-
ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	-

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	«Зерновые культуры», «Содержание витаминов в 100гр. Овощей», «Пищевые вещества в продуктах», «Картофель», «Зернобобовые культуры», «Тыквенные культуры»
ТАБЛИЦЫ	ПМ .01. Таблица 1.1.Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля. Таблица 1.2.Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови. Таблица 1.3. Форма нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы. Таблица 1.4.Нормы отходов при обработке овощей. ПМ.02.Таблица 1.1.Норма жидкости для каш различной консистенции. ПМ.04 Таблица.1.1. Количество крахмала и желатина(г) для 1кг. Желированных блюд.
СХЕМЫ	-
МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ	-
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	МДК.0202 «Приготовление птицы фаршированной»; МДК.04.02 «Осенние десерты»; МДК 03.02. « Бутерброды и их виды»; МДК.03.02. «Приготовление закусочных бутербродов»; МДК.02.02. «Приготовление тушеной капусты»; МДК 02.02 «Приготовление щей,борщей»; МДК.02.02 «Соусы».

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
1.	Н.А.Анфимова	Учебник: 5-е издание, стереотипное	М.:ИЦ «Академия»,2015г.-400с.	9
2.	З.П.Матюхина	Учебник: 5-е издание ,стереотипное	М.: ИЦ «Академия», 2015г.-336с.	9
3.	Н.Г.Бутейкис	Учебник : 11-е издание, исправленное	М.: ИЦ «Академия», 2015. – 336 с.	9
4.	В.В.Усов	Учебник: 12-е издание, стереотипное	М.: ИЦ «Академия», 2015. – 432 с.	9
5.	В.П.Золин	Учебник :10-е издание,исправленное	М: ИЦ «Академия», 2015. – 320 с.	9
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
-				
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
-				

6. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ВЕДЕНИЮ РАБОТ В УЧЕБНОМ КАБИНЕТЕ / ЛАБОРАТОРИИ/ МАСТЕРСКОЙ

- Инструкция по охране труда ИОТ -51-2017.
- Инструкция по охране труда для педагогического персонала ИОТ-2017
- Инструкция по охране труда при проведении занятий в учебных кабинетах ИОТ-45-2017
- Инструкция о порядке действий преподавателя (мастера) по обеспечению безопасной и быстрой эвакуации обучающихся при пожаре.
- Инструкция по действиям сотрудников ГПОУ ТО «ТКПТС» при возникновении угрозы совершения террористического акта в зданиях и на его территории от 17.01.2019г.