

Паспорт учебного кабинета №____101____

Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

(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. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: ____101____

2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской:

_____ Пентелева О.И. _____

4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: ____ 1 ____ этаж

5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: ____ 21,5 ____ м²

6. Число посадочных мест: _____ 24 _____

7. Освещение:

– Естественное, количество окон ____ 1 ____

– Искусственное, количество светильников ____ 8 ____

2. Наличие пожарной сигнализации да/нет _____ да _____

3. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да/нет ____ да _____

4. Наличие водоснабжения (да/нет) _____ нет _____

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения учебных занятий лекционного типа;
- для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 21,5 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол письменный	1
2.	стул учен.	24
3.	Шкаф для Нагл.пособий	1
4.	Стол ученический двухместных	12
Технические средства обучения:		
5.	Многофункциональное устройство	1
6.	Ноутбук	1

7.	Доска поворотная	1

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	1. Хлебопекарный кондитерский форум, Информационно-новостной канал для специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей, https://bac-forum.ru/articles 2. FoodSet.ru - портал пищевой промышленности, пищевого оборудования, пищевой продукции, http://www.foodset.ru/
4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	1 Инструкция по ведению записей в рабочих журналах лаборатории https://expert123.ru/instruktsiya-po-vedeniyu-zapisej-v-rabochihzhurnalah-laboratorii/ 2. Видео урок по химии "Знакомство с лабораторным оборудованием» – YouTube https://www.youtube.com/watch?v=J4cLNoSh7Rk 3. Видео урок Техника безопасности в химической лаборатории - https://yandex.ru/video/preview/700171614828507220 4. Контроль качества сырья, материалов и готовой продукции в пищевом производстве

	https://cyberleninka.ru/article/n/kontrolkachestva-syrya-materialov-i-gotovoy-produktsii-v-pishevom-proizvodstve 5. "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья" https://infourok.ru/laboratornyj-kontrolkachestva-i-bezopasnosti-syrya-polufabrikatov-i-gotovoj-produkcii-vprocesse-proizvodstva-produktov-pitaniy-6744156.html 6. Журналы по автоматизации технологических процессов - https://avtomatization.narod.ru/files/magazin.htm 7. Автоматизация технологических процессов – тема научной статьи по прочим технологиям читайте бесплатно текст научно-исследовательской работы в электронной библиотеке КиберЛенинка - https://cyberleninka.ru/article/n/avtomatizatsiya-tehnologicheskikhprotsessov?ysclid=lp8ac896ds431485992 8. eLIBRARY.RU - Журнал "Автоматизация в промышленности" https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=8360&ysclid=lp8aavpvim328505
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

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.	Драгилев, А.И	Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 432 с.	27
2.	Чижикова, О.Г.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	М. : Издательство Юрайт, 2019. - 178 с.	10
3.	Романов А.С. , Давыденко Н.И. , Л.Н. Шатнюк	Экспертиза хлебобулочных изделий : учеб. пособие для СПО	СПб : Издательство Лань, 2021. - 344 с. : ил.	15
4.	Охрименко, О.В	Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 448 с.	5
5.	Хамельман, Д.	Хлеб. Технология и рецептуры	СПб : Профессия, 2023. – 528 с.	5
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
	Донченко, Л. В.	Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования [Электронный ресурс]	Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544947 (дата обращения: 01.10.2024).	
	Миколайчик, И. Н.	Технохимический контроль : учебник для спо [Электронный	Текст : электронный // Лань :	

		ресурс]	электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165817 (дата обращения: 01.10.2024).	
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
	Куликовский А. В.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2022	5
	Апет Т. К.	Технология приготовления мучных изделий	Минск: РИПО, 2021. – 391 с.	5
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
	Журнал «Хлебопечение России» - https://roshleb.com/about/magazine?ysclid=m2x3g36ft7376408117 Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал - https://sfera.fm/editions/konditerskaya/?ysclid=m2x3lm84hf289553016			