

Паспорт учебного кабинета №__102_____

Хлебопечение

(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: __102_____
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской:
_____Хлебопечение_____
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: ____ Котенева Н.А. _____
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: __1__ этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: ____ 58,2 ____ м²
6. Число рабочих мест: __3____
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон __3____
 - Искусственное, количество светильников ____9____
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 практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 58,2 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Блендер погружной с измельчителем	5
2.	Ледогенератор	1
3.	Плита индукционная Airhot IP3500 - 10000,00	1
4.	Инфракрасный термометр (пиromетр)	6
5.	Стол производственный 600*600*850 серия Стандарт	6
6.	Весы МТ 10 Мидл	9
7.	Стол производственный ASSUM 1200*600*850 мм	6
8.	Стол производственный производственный 600/600/850 СРБ-60/60 Кобор	1

9.	Стол производственный Кобор СРБ-60/60	3
10.	Сpirальный тестомес Assum HS20	4
11.	Тестораскаточная машина WLBAKE DSF 600-1200	1
12.	Печь конвекционная Unox XEBC-04EU-E1R	4
13.	Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF10 191300=	1
14.	Печь подовая UNOX XEBDC-01-EU-C	1
15.	Шкаф расстойочный Восход Бриз 1,5	1
16.	Профессиональная хлебопекарная подовая печь «Пассат»	2
17.	Конвекционная печь «Фотон» 1.5 ПРО	2
18.	Холодильник комбинированный Hyundai CS	2
19.	Шкаф холодильный комбинированный МХМ ШХЛ-400 м (2022)	2
20.	Миксер Kitchenaid 5KSM125OEB Arisan 4.8	1
21.	Печь конвекционная Unox XEBC-04EU-E1R	3
22.	Тестомес Apach ASM22R 2S - 144200,00	1
23.	Шкаф расстойочный - 193300,00(2022)	3
24.	Принтер лазерный HP Color LaserJet	3

25.	Льдогенератор VIATTO	1
26.	Миксер планетарный Миксер Kitfort	4
27.	Плита индукционная Hurakan	2
28.	Весы порционные CAS SW-10	4
29.	Ванна моечная с рабочей поверхностью	2
30.	Тележка-шпилька для противней 600x400мм 14 уровней (AISI 430)	6
31.	Подставка под кухонное оборудование HICOLD НППК-9/9/6	1
32.	Тележка-шпилька ATESY КШ-Л-1.14-600.400-02	3
33.	Стеллаж СК 100/50	3
34.	Стол производственный	6
35.	Ванна моечная для пищеблока	3
36.	Стеллаж складской металлический	2
37.	Тележка-шпилька ATESY	3
Учебное оборудование		
38.		
39.		
Технические средства обучения:		
40.		

41.	
-----	--

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>1. Хлебопекарный кондитерский форум, Информационно-новостной канал для специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей, https://bac-forum.ru/articles</p> <p>2. FoodSet.ru - портал пищевой промышленности, пищевого оборудования, пищевой продукции, http://www.foodset.ru/</p>
4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	<p>1.Основные операции разделки теста. https://master-povar.ru/tehnologicheskaya-shema-prigotovleniya-hleba.html</p> <p>2. Деление теста на куски https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa_kuski_okruglenie_zagotovok</p> <p>3. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. https://infopedia.su/13x961d.html http://hlebsobor.ru/формование-тестовыхзаготовок/</p> <p>4. Тестоделительные машины со шнековым делителем. https://studbooks.net/1702083/tovarovedenie/o_sobennosti_raboty_testodelitelnyh_mashin_razlichnymi_vidami_nagnetaniya</p> <p>5. Разделка дрожжевого опарного теста. https://studopedia.net/16_36822_razdelka-ivipechka-drozhzhevogo-testa-assortimentizdeliy-iz-nego.html</p>

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-ipischevajapromyshlennost/tehnologija-hleboperekarnogoproizvodstva/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-ipischevajapromyshlennost/tehnologija-hleboperekarnogoproizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstvanekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html>
11. Разделка дрожжевого слоеного теста https://pu71-kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf
12. Разделка сдобного пресного теста. <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.biblio.fond.ru/view.aspx?id=864708>
<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

	<p>15. Разделка и формование изделий из заварного теста. https://vuzlit.com/2009896/zames_testa</p> <p>16. Разделка и формование изделий из миндального теста. https://studopedia.net/17_48066_polufabrikatii-izdeliya-iz-mindalnogo-testa.html</p> <p>17. Формование печенья отсадочного, выемного, нарезного. https://www.zinref.ru/000_uchebniki/02800_logi/011_lekcii_raznie_53/679.htm</p> <p>18 Приготовление жировых эмульсий для смазки форм . https://studopedia.net/15_23731_instruktsiyapo-prigotovleniyu-i-primeneniyu-zhirovodnihemulsiy-dlya-smazki-hlebopekarnih-form-ilistov.html</p> <p>19 Дефекты изделий вызванные неправильной разделкой. http://www.russbread.ru/defekty-xleba/defektyxleba-vyzvannye-nepravilnoj-razdelkojtesta.html</p> <p>20 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий. https://studopedia.net/16_24712_prigotovlenieprostih-i-osnovnih-otdelochnih-polufabrikatovdlya-osnovnih-hlebobulochnih-izdeliy-ihleba.html</p>
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	
ТАБЛИЦЫ	
СХЕМЫ	
МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ1	
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. ПЕРЕОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
	<p>Журнал «Хлебопечение России - https://roshleb.com/about/magazine?ysclid=m2x3g36ft7376408117</p> <p>Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал - https://sferra.fm/editions/konditerskaya/?ysclid=m2x31m84hf289553016</p>			