

Паспорт учебного кабинета № 103

Учебная пекарня

(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: 103
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебная пекарня
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Щербакова О.В.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 1 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 83,7 м²
6. Число рабочих мест: 3
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 5
 - Искусственное, количество светильников 16
8. Наличие пожарной сигнализации да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да
10. Наличие водоснабжения да

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- 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 выход в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 83,7 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Расстоечный шкаф SMEG LEV 241 RU	1
2.	Плита индукционная Grill Master	1
3.	Планетарный миксер Станкостроитель МП В-60	1
4.	Взбивальная машина В-40Р	1
5.	Шкаф шоковой заморозки Polair CR10-LM	1
6.	Спиральный тестомес Assum HS20	1
7.	Холодильник комбинированный Hyundai CS	1
8.	Печь ротационная Abat РПШ-10-6-4П	1
9.	Конвекционная печь «Фотон» 1.5 ПРО	1
10.	Профессиональная хлебопекарная подовая печь «Пассат»	1
11.	Шкаф расстоечный Восход Бриз 1,5	1
12.	Плита индукционная Nurakan	1
13.	Миксер планетарный Миксер Kitfort	1
14.	Стол производственный ASSUM СПБП2-18/6 1800x600x850	1

15.	Тележка-шпилька для противней 600х400мм 14 уровней (AISI 430)	1
16.	Тележка-шпилька для противней 600х400мм 14 уровней (AISI 430)	1
17.	Стол производственный ASSUM СПБП2-18/6 1800х600х850	1
18.	Стеллаж полочный СПЛн 1800х1000х500	1
19.	Ванна моечная с рабочей поверхностью Assum	1
20.	Вывеска на прозрачном оргстекле 4мм, размер 100х100 см	1
21.	Блендер погружной с измельчителем Pioneer	1
22.	Вывеска на прозрачном оргстекле, размер 30х40 см	1
Учебное оборудование		
23.		
Технические средства обучения:		
24.		

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. Основные операции разделки теста. https://мастер-повар.пф/tehnologicheskayashema-prigotovleniya-hleba.html 2. Деление теста на куски https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa_kuski_okruglenie_zagotovok

	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/o-sobennosti-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-pischevajapromyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogoproizvodstva/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.bibliofond.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 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- ilistov.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	

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	М. : Издательство Юрайт, 2019. -	10

		изделий	178 с.	
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 ресурс]	Текст : электронный // Лань : 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				
	Журнал «Хлебопечение России» - https://roshleb.com/about/magazine?ysclid=m2x3g36ft7376408117 Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал - https://sfera.fm/editions/konditerskaya/?ysclid=m2x3lm84hf289553016			