

Паспорт учебного кабинета №__104_____

Учебная кондитерская 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: ____104____
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебная кондитерская лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской:
_____Чеснакова С.М._____
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: ____1____этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: ____59,5____м²
6. Число рабочих мест: ____5____
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон ____3____
 - Искусственное, количество светильников ____16____
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;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) _____ 59,5 _____ м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Электрокофемолка бытовая	1
2.	Миксер планетарный настольный	5
3.	Компрессор безмасляный	1
4.	головка шв. машины	1
5.	Микроволновая печь	5
6.	Фен технический	5
7.	Плита индукционная	1

8.	Пирометр	8
9.	Стелаж металлич.	7
10.	Стул	10
11.	Таймер обратного отсчета электронный	2
12.	Часы настенные электронные	1
13.	ШКаф Д/Нагл.пособий	1
14.	Приставка к столу	1
15.	Полка из ЛДСП для выставочных экспонатов	1
16.	Стол письменный «Канц»	1
17.	Тумба подкатная «Канц»	1
18.	Стол письмен., 1 тумбовый	3
19.	Ящик	2
20.	шкаф Е-06	1
21.	Горелка газовая	5
22.	Краскопульт пневматический Зубр профессионал	1
23.	Шкаф морозильный Koreco HF-600	1

24.	Печь конвекционная	6
25.	Тестораскаточная машина	1
26.	Лампа д/карамели (3)	5
27.	Миксер	5
28.	Шкаф холодильный	5
29.	Универсальная кухонная машина	3
30.	Двухкамерный холодильник	4
31.	Компрессор для аэрографии	1
32.	Компьютер в сборе 3	1
33.	Шкаф шоковой заморозки Forcool D10	2
34.	Устройство для работы с карамелью	2
35.	Аппарат для шоколада	2
36.	Миксер Gemlux GL-SM612, 13 583.52	4
37.	Аппарат для шоколада Martellato	3
38.	Аппарат для плавки шоколада Martellato	4
39.	Весы порционные	3
40.	Блендер погружной Braun MQ7075X Multiquick	3

41.	Ванна моечная односекционная	5
42.	Микроволновая печь Samsung	3
43.	Подставка под пароконвектомат Кобор	5
44.	Стол производ. разделоч. с бортом из нерж. стали	14
45.	Тележка-шпилька Hessen ТШП-12 нерж	10
Учебное оборудование		
46.		
Технические средства обучения:		
47.		

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий https://djvu.online/file/g7fiRO4rWdod6 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. https://fileskachat.com/view/33849_68c93a2097ca7f6b92e93ffbf1024497.html Технология приготовления пищи

	4. https://interdoka.ru/kulinaria/2003/tehnolog_prigotov_pishi/tehnolog_prigotov_pishi.pdf 5. Учебная литература по курсу «Повар» https://vk.com/topic-155181510_41409937 6. Статья «Современное инновационное оборудование» https://урок.пф/library/sovremennoe_innovatcionnoe_oborudovanie_071907.html Профессиональное оборудование для общепита https://ktrus.ru/articles/professionalnoeoborudovanie-dlya-obshchepita-formulauspekha/ 7. Статья «Что такое система качества ХАССП и зачем она нужна в общепите?» https://journal.tinkoff.ru/guide/hassp/ 8. Разработка и внедрение ХАССП в пищевой промышленности https://rushaccp.ru/ 9. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов https://www.vtet.ru/images/uploads/курс_лекций_по_мдк_01.01_.pdf
4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	1. Банк рецептов Пряности и специи. Банк рецептов (bankreceptov.ru) 2. Готовим дома. Кулинарные рецепты Кухарка.ру - Кулинарные рецепты с фотографиями, мастер-классы по украшению тортов, книги по кулинарии и их обсуждение (kuharka.ru) 3. Кондитерские курсы Maru Expert https://maru.expert/ru/courses

	4. Бесплатные кондитерские курсы для начинающих от школы TheCakeSchool https://thecake-school.ru/besplatnyie-onlajnkursyi/ 5. Кондитерские курсы от LIMA. https://student.lima.monster/ru/demo/ 6. Академия IT. Онлайн образование. Кулинария https://academiait.ru/course-category/cooking/ 7. Уроки кулинарии - готовить легко и просто https://www.youtube.com/channel/UCy2bFT1GfnYqfivNr3B7y-Q/playlists
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.	Данильченко С.А. . – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебное пособие	М.: Кнорус, 2020. – 402 с	5
2.	Ермилова С.В.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования	Москва: Академия, 2020. – 336 с.	15
3.	Ермилова С.В.	Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования	Москва: Академия, 2018. – 80 с.	5
4.		Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учебное пособие для нач. проф. образования	М. : ИЦ "Академия", 2011. - 128 с. -	5
5.	Скобельская, З.Г.	Технология производства сахарных кондитерских изделий : учеб. пособие для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 428 с.	5
6.	Васюкова, А.Т.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник	М. : Кнорус, 2020. - 206 с.	5
7.	Бурчакова, И.Ю.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования	М. : ИЦ "Академия", 2016. - 384 с.	5
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
	Скобельская, З. Г.	Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО [Электронный ресурс]	URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020).	
	Бочкарева, Н. А.	Организация приготовления, оформления и подготовки	Текст : электронный //	

		к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО [Электронный ресурс]	Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306	
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
		Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с	5
	Рензяева, Т. В.	Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО	Санкт-Петербург : Лань, 2020	5
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
	Кондитерское и хлебопекарное производство : специализированный журнал - https://sfera.fm/editions/konditerskaya/?ysclid=m2x3lm84hf289553016			