

ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 202
ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ САХАРИСТЫХ
ИЗДЕЛИЙ

Площадь кабинета: 54 кв. м.

Число посадочных мест : 30 человек

| № п/п | Наименований пособий и оборудования, имеющегося в кабинете, лаборатории | Количество |
|--|--|------------|
| СТЕНДЫ | | |
| 1 | «Основные направления профессиональной деятельности» | 1 |
| 2 | «Наши социальные партнеры» | 1 |
| 3 | Памятка студенту | 1 |
| СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ | | |
| 1 | Перечень источников специальной литературы для самостоятельной работы и интернет ресурсы | 1 |
| ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ | | |
| 1 | Стол преподавателя | 1 |
| 2 | Ученические столы | 14 |
| 3 | Стулья | 28 |
| 4 | Компьютер (монитор, системник, колонки, мышь) | 1 |
| 5 | Проектор | 1 |
| 6 | Ученическая доска | 1 |
| 7 | Шкаф | 1 |
| Учебники: 1. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2008. 2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2008. 3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. 4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2007. 5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.: Издательский центр «Академия», 2007. | | |
| Нормативная документация: 6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва, ООО «Дом славянской книги» 2014 г. 7. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия 8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья 9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276); 10. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. | | |
| Методические пособия: 11. Технологические карты. 12. Методические рекомендации по проведению бракеража готовой продукции. | | |
| Справочная литература: 13. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г. 14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М.; Экономика. 2006 г. | | |