

ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 205

ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОГО И кондитерского производства

Площадь кабинета: 54 кв.м

Число посадочных мест: 28 человек

№ п\п	Наименований пособий и оборудования, имеющегося в кабинете, лаборатории	Количество
СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ		
1	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006	6
ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ		
1	Компьютер (монитор, системный блок, клавиатура, мышь)	1
2	Принтер XEROX	1
3	Классная доска	1
4	Шкаф книжный	2
5	Шторы	4
6	Стол-парта	15
7	Стулья	30
8	Стол преподавателя	1
9	Стул преподавателя	1
Учебники: 1.З.Г. Скобельская «Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур» Учебное пособие Санкт-Петербург: Лань, 2019.- 84 стр 2.И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», Москва 2014 3.Н.И. Давыденко, Г.И. Шевелева «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» Учебное пособие. Кемеровский государственный университет. – 2-е издание, 2018-108 с. 4.Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания», Москва 2007 5.Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства» Москва Издательский центр «Академия» 6.Б. Циганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», Москва 2006 7.Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова «Технология и организация производства кондитерских изделий» Учебник для сред. Проф. образования. – М.:Издат. Академия 2006.-480с. 8. Т.А. Якутина, Т.И. Турова «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: учебное пособие.- Ростов н/Д Феникс, 2018 -268 стр.		
Нормативная документация: ГОСТ Р 50763-20078 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 8. СанПиН 2.3.61079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. 9.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		