

ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 107

ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Площадь кабинета: 75 кв.м

Число посадочных мест: 25человек

№ п\п	Наименований пособий и оборудования, имеющегося в кабинете, лаборатории	Количество
СТЕНДЫ		
1	Простая форма нарезки овощей , размеры и использование	1
2	Виды полуфабрикатов	1
3	Продолжительность варки продуктов	1
4	Технологическая схема предприятия работающего на сырье	1
5	Обработка рыбы	1
6	Классификация приемов тепловой обработки	1
ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ		
1	Системный блок (компьютер)	1
2	Монитор (компьютер)	1
3	Клавиатура (компьютер)	1
4	«Мышь» (компьютер)	1
6	Классная доска	1
7	Шкаф книжный	2
9	Шторы	15
10	Стол-парта	30
11	Стулья	1
12	Стол преподавателя	1
13	Стул преподавателя	1
14	Стол обеденный	
Учебники:		
1.Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р , Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ., Учебник для бакалавров , Издательство «Дашков и К» , 2014 г , 416 с.		
2. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания . Издательство «КноРус» , учебное пособие , СПО , -2013Г, 328с.		
3. Родионова Н.С, Дерканосова А.А., Тефикова С.И ,.Коломникова Я.Г., Современное состояние ресторанного бизнеса , Учебное пособие, ВПО , 2013 г.		
4 .Колупаева, В.П. Оборудование общественного питания: учебник для СПО. / В.П. 2015г.		
5. Кирпичников, В.П. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для ВПО./ В.П.Кирпичников, М.И.Ботов. 2-е изд. – М.: ИЦ Академия, 2015.- 496.		