

**ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 202**  
**ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ**  
**САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Площадь кабинета:** 54кв.м

**Число посадочных мест:** 30 человек

№ п/п	Наименований пособий и оборудования, имеющегося в кабинете, лаборатории	Количество
<b>СТЕНДЫ</b>		
<b>1</b>	«Основные направления профессиональной деятельности»	<b>1</b>
<b>2</b>	«Наши социальные партнеры»	<b>1</b>
<b>3</b>	Памятка студенту	<b>1</b>
<b>СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ</b>		
<b>1</b>	Перечень источников специальной литературы для самостоятельной работы и интернет ресурсы	<b>1</b>
<b>ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
<b>1</b>	Стол преподавателя	<b>1</b>
<b>2</b>	Ученические столы	<b>14</b>
<b>3</b>	Стулья	<b>28</b>
<b>4</b>	Компьютер (монитор, системник, колонки, мышь)	<b>1</b>
<b>5</b>	Проектор	<b>1</b>
<b>6</b>	Ученическая доска	<b>1</b>
<b>7</b>	Шкаф	<b>1</b>
<b>Учебники:</b> 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.		
<b>Нормативная документация:</b> 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.		
<b>Методические пособия:</b> 11. Технологические карты. 12. Методические рекомендации по проведению бракеража готовой продукции.		
<b>Справочная литература:</b> 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.		