

ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 202
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА
кондитерских сахаристых изделий

Площадь кабинета: 54кв.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.		