

ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 212

ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Площадь кабинета: 49,5 кв.м

Число посадочных мест: 32 человек

№ п\п	Наименований пособий и оборудования, имеющегося в кабинете	Количество
СТЕНДЫ		
1	Ассортимент хлебобулочных изделий	1
2	Особенности технологии хлебобулочных изделий	1
ПЛАКАТЫ, СХЕМЫ		
1	Плакаты и схемы по технологии хлебобулочных изделий	10
СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ		
1. Учебники и учебные пособия: 2. А.Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г.О. Магомедова Технология кондитерских изделий, Издательство: Санкт -Петербург РАПП, 2012 г., 672 стр. 3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие, Издательство: Академия 2016 г., 480 стр. 4. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2014 г., 399 стр. 5. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2010 – 304 с. 6 изд. 6. Т.И. Шестакова Кондитер – профессионал: Учебное пособие, Издательство «Дашков и К» 2014 – 400 с 7. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2015– 304 с. 7 изд. 8. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий М., 2006 9. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. М., 2006 10. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения М., 2009 11. Ершов П.С., Лубчук И.А. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия С-Пб., 2007 12. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства 2006 13. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М., Магомедова Г.О. Технология кондитерских изделий С-Пб., 2010		
2. Дополнительные источники: 1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие, Издательство: Академия 2009 г., 480 стр. 2. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 1992 г., 399 стр. 3. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий С-Пб., 2006 4. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства М., 2000 5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. М., 2008 6. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий, качество и безопасность Новосибирск, 2009		
ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ		
1	Системный блок (компьютер)	1
2	Монитор (компьютер)	1
3	Принтер	1
4	Клавиатура (компьютер)	1
5	«Мышь» (компьютер)	1
6	Видео проектор	1
7	Экран	1
8	Классная доска	1
9	Шкаф книжный	1
10	Шкафы для методических пособий	6
11	Полки настенные	2
12	Стол-парта	15
13	Стулья	30
14	Стол преподавателя	2
15	Стул преподавателя	1
16	Жалюзи	3
17	Урна для мусора	1
18	Уборочный инвентарь	По описи