

Кабинет № 107

Лаборатория: микробиология, санитария и гигиена, метрология и стандартизация

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Технические средства обучения:

- принтер, 1 шт.
- ноутбук, 1 шт.
- экран, 1 шт.

Печатные пособия:

- сборник рецептов блюд
- сборник задач по определению масс отходов, брутто, нетто и выхода готовых изделий
- методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ
- сборник задач по определению калорийности блюд
- дидактический материал ПМ01 (схемы разделки туш, комплект КОС, тестовых заданий)
- дидактический материал ПМ02 (комплект тестовых заданий, КОС по разделам)
- дидактический материал ПМ05 (комплект тестовых заданий, КОС по разделам)

Комплект мебели для обучающихся: 15 столов, 30 стульев

Стол, кафедра: 1

Запирающиеся шкафы для хранения оборудования: 1

Учебная литература:

1. С.Н. Кузнецова «Изделия и украшения из шоколада»
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование п.о.п.»
3. И.И. Потапова «Первичная обработка продуктов»
4. И.И. Потапова «Изделия из теста»
5. И.И. Потапова «Супы»
6. И.И. Потапова «Блюда из мяса»
7. И.И. Потапова «Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки»
8. Я.З. Шильман «Технология приготовления пищи»
9. Н.Э. Харенко «Технология приготовления пищи»
10. И.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
11. О.М. Соловьева «Кулинария»
12. П.Т. Андросов «Производственное обучение», 2 шт.

