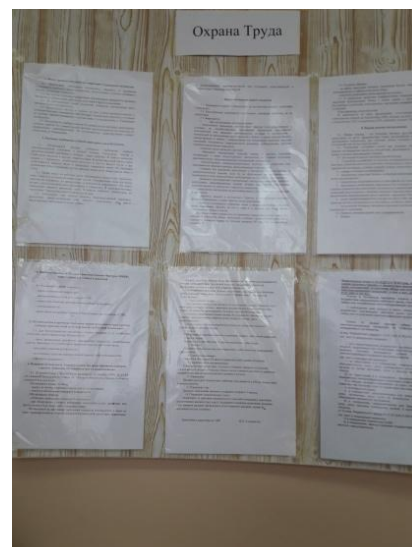


Кабинет
Технологии кулинарного производства
Кабинет Технологии кондитерского производства

Заведующий кабинетом: Былкова Вера Петровна,
мастер производственного обучения.



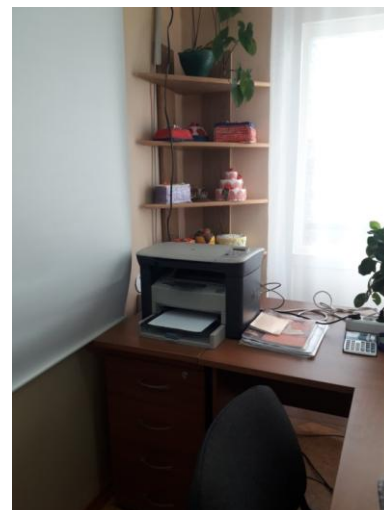
Учебный кабинет № 402 предназначен для проведения теоретических и практических занятий по профессии 43.01.09:

1. МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.



3. МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

4. МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

5. МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Кабинет оснащен следующими средствами обучения и воспитания

Рабочие места:

- учебные столы (парты) 12 шт;
- стулья 24 шт;
- стол преподавателя 1 шт;
- классная доска 1 шт;
- шкаф для наглядных пособий 1 шт.

Технические средства обучения:

- компьютер – 1 шт.
- мультимедийный проектор – 1 шт.
- экран - 1 шт.
- плакаты настенные печатные, также в кабинете имеются информационный стенд, уголок по охране труда.

Учебная и методическая литература:

- рабочие программы по дисциплинам;
- практические работы и задания к контрольным работам;
- учебная литература.

