



**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук

Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 11  
«УЧЕБНЫЙ БАР»**

Заведующая лаборатории  
Преподаватель высшей категории  
Преподаватель И.В. Мелешко

г. Симферополь

## Содержание

	стр.
1. Общие сведения о лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, преподаваемых в лаборатории	4
3. Технические параметры лаборатории	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	23
6. Описание оборудования лаборатории	25
7. План работы лаборатории	26
8. Учебно-методическая документация	29
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы обучающихся	30
10. Фонды оценочных средств	31
11. Учебная и учебно-методическая литература	32
12. Образовательные ресурсы	34
13. Наглядные пособия	35
14. Таблица внесения изменений в паспорт лаборатории	33
15. План профессиональной лаборатории	36
16. Фото профессиональной лаборатории	38

## **1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ЛАБОРАТОРИИ**

### **Цели работы лаборатории:**

- проведение практических занятий, семинаров, консультаций;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- проведение курсов по профессии бармен;
- просмотр кинофильмов, видеоуроков;
- пропаганда безопасного образа жизни;
- презентация передового опыта работы по профессии бармен.

### **Основные задачи:**

- применение инновационных и педагогических технологий, на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда.

Мастерская оснащена в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 - 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, МДК ПРЕПОДАВАЕМЫХ В ЛАБОРАТОРИИ

В лаборатории осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность/профессия	ПМ, МДК
43.00.00 Сервис и туризм	43.01.01. «Официант бармен»	ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» МДК 02.01 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
	43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»	ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
	43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»	ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен» МДК 05.01 Организация обслуживания в барах. МДК 05.02 Технология приготовления смешанных напитков
	43.02.11 «Гостиничный сервис»	ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
	43.02.10 «Туризм»	ОП.09 «Организация питания туристов»

### **3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ЛАБОРАТОРИИ**

Порядковый номер кабинета – 11, корпус – 1литера «Л», этаж - 2.

Количество посадочных мест в лаборатории -26.

Размеры помещения: длина – 12 м, ширина – 5 м, площадь – 55 м<sup>2</sup>, высота потолков – 3,0 м, общий объем –165 м<sup>3</sup>.

Освещение:

Естественное – 6 окон, в том числе:

- 6 окон размером 1,75х1,5м

Искусственное – 300 Лк.

Отопление – централизованное. Все окна остеклены и утепляются в зимний период.

Водоснабжение – горячая и холодная вода.

Канализация – имеется.

Вентиляция: естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоны.

Кабинет расположен по адресу: ул. Дыбенко, д. 14.

Режим работы кабинета соответствует расписанию занятий в колледже согласно внутреннему распорядку.



**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного  
комитета

\_\_\_\_\_ А.В. Ивашкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
для обучающихся в лаборатории № 11 «Учебный бар»**

# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БАРМЕНА**

## **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. К работе в качестве бармена допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие гигиеническое обучение, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам ведения работы, стажировку на рабочем месте и успешно прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Бармену следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы надевать чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.3. В процессе работы на бармена могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда;
- повышенная температура поверхностей оборудования, блюд;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень электромагнитных излучений;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы неровности поверхностей оборудования, инструмента, посуды подачи напитков;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.4. Бармен извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. При эксплуатации контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, электрогриля, выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по охране труда.

1.6. Бармен несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, электрогриля, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры и другого оборудования;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;

- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие) обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);
- исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива пива, контрольно-кассовой машины, СВЧ-аппарата и другого оборудования;
- наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки), целостность посуды подачи.

2.2. Расставить удобно и безопасно запасы посуды подачи напитков. Высокая посуда размещается дальше от края барной стойки, низкая – ближе; наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого. Перед началом работы эспресс- кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет); исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, напитки и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, барными стойками, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой из под напитков, кулинарной продукции.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для откупоривания бутылок специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы



случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофеварки:

- следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100°C;
- открывать краны подачи горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

3.11. При работе кофеварки не допускается: подставлять руки в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды; дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства; направлять пар и горячую воду на лицо и тело; засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

3.12. При заполнении фильтра порцией свежее молотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок-крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе кофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи, очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.13. Не эксплуатировать кофеварку при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ - печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микровыключатель в защелке.

3.15. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.16. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей

камеры отключить печь от источника питания.

3.17. Не пользоваться СВЧ-печью при повреждении дверных уплотнителей прилегающих частей; механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла; не осуществлять самостоятельно ремонт печи; не использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

3.18. При эксплуатации оборудования для охлаждения и розлива пива выполнять требования безопасности для работников, обслуживающих сосуды, работающие под давлением, и инструкции завода-изготовителя.

3.19. Баллон с углекислым газом устанавливать на место вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи (хомута) для предотвращения падения.

3.20. При использовании электрооборудования:

- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовую машину, кофемолку и другое нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций или неисправности оборудования (приборов безопасности, регулирования и автоматики – манометра, предохранительного клапана и др.):

- выключить и отсоединить его от электрической сети с помощью рубильника (при возгорании использовать для тушения углекислотные огнетушители);
- оповестить об опасности окружающих людей;
- доложить непосредственному руководителю о случившемся;
- действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании необходимо оказать первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить о произошедшем руководству и по возможности сохранить обстановку до расследования причин, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.3. При обнаружении возгорания отключить все электроприборы от сети, эвакуировать посетителей, сообщить руководству и приступить к тушению очага возгорания имеющимися средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического – после

остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Кофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку-фильтр и чаше держатель очистить и поместить в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. После окончания работы произвести промывку пиво разливочной линии чистой водой с помощью адаптера.

5.5. На весь период промывки охладитель должен быть выключен из электрической сети.

5.6. Если промывка ведется нециркуляционным насосом, следует периодически прокачивать раствор по пиво проводу. Не допускается превышать концентрацию моющих растворов, указанных в паспорте завода-изготовителя.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

Инструкцию разработал  
Ведущий специалист по ОТ и ПБ

С.Н. Зобенко

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ (ОБРАЗЕЦ)**  
с инструкцией по охране труда и технике безопасности для обучающихся  
по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном  
питании»**

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О. обучающегося</b>	<b>Группа</b>	<b>Дата</b>	<b>Подпись</b>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

## **НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА**

Нормативно-правовой основой разработки паспорта ИБЦ является:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 469 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.05 Флористика» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Письмо Министерства и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 474 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657), в редакции Приказа Минобрнауки России от 09 апреля 2015 № 390;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1552 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 N 44974);

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

– Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям и профессиям: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.14 «Гостиничное дело»; 43.02.10 «Туризм», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 19.01.04 «Пекарь», 43.01.01 «Официант, бармен», 54.01.20 «Графический дизайнер»;

– СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 22 мая 2019 года)

– Локальные нормативные акты колледжа.

## 6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ЛАБОРАТОРИИ

Название оборудования	Кол-во	Примечания
Столы	8	пластиковые
Стулья	12	полумягкие
Кокеры	1	полумягкие
Барная стойка верхняя	1	из ДСП с направляющими для бокалов
Барная стойка нижняя	1	из ДСП
Стеллаж для напитков	1	зеркальный
Раковина	1	из нержавеющей стали
Мойка	1	с подводом горячей и холодной воды
Водоочиститель	1	марки Zepter
Комплексная шведская линия	1	контейнеры, гастроемкости с подогревом, электроемкость для бульонов, электротермос, тепловая витрина
Ручная соковыжималка	1	из нержавеющей стали
Электрический чайник	3	марок Vitek, Aurora, Scarlet
Блендер	1	марки Fillips
Электрическая соковыжималка	1	марки Fillips
Кофемолка	1	
СВЧ-печь	1	марки Samsung
Тостер	1	марки Fillips
Кофеварка	1	марки Fillips
Кофе машина	1	марки Saeco
Льдогенератор	1	пальчиковый
Холодильник	1	марки «Атлант»
Модуль для официанта	1	Юг-Айтисервис

### Освещение

Название оборудования	Кол-во	Примечания
<b>Торговый зал</b>		
Потолочная люстра	1	
Светильники	19	рефлекторные софиты
<b>Зона бармена</b>		
Подсветка над барной стойкой верхней	4	рефлекторные софиты
Светильники	6	рефлекторные софиты



Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДЕНО  
Зам директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ ЛАБОРАТОРИИ № 11 «УЧЕБНЫЙ БАР»**  
на 2022-2023 учебный год

Заведующая лабораторией  
Преподаватель высшей категории  
И.В. Мелешко

Рассмотрено на заседании  
ЦМК «ОООП и ОБ»  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ЦМК «ОООП и ОБ»  
\_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

г. Симферополь



№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1	Подготовить лабораторию к началу учебного года	Август	Мелешко И.В.
2	Продолжить работу по оформлению лаборатории	В течение года	Мелешко И.В.
3	Составить план работы лаборатории на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Мелешко И.В.
4	Переоформить паспорт лаборатории	Сентябрь	Мелешко И.В.
5	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию лаборатории	Сентябрь	Мелешко И.В.
6	Организовать и контролировать в лаборатории уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Мелешко И.В.
7	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по МДК, ВПР	Сентябрь	Мелешко И.В.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
1	Обеспечить в лаборатории проведение групповых и индивидуальных консультаций по модулю, по написанию письменной экзаменационной работе	Согласно расписания	Мелешко И.В.
2	Организовать в лаборатории дополнительные занятия в группах по МДК	В течение года	Мелешко И.В.
3	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, отчетами по выполнению практических занятий	В течение года	Мелешко И.В.
4	Организовать в группах: а) написание рефератов, презентаций б) проведение тематических аттестаций	В течение года	Мелешко И.В.
5	Организовать выставку лучших работ рефератов, презентаций	В течение года	Мелешко И.В.
6	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением МДК	В течение года	Мелешко И.В.
7	Продолжить работу над созданием схем, плакатов по предмету, реставрацией старых, пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	В течение года	Мелешко И.В.
8	С целью расширения и углубления знаний, обучающихся по МДК на занятиях использовать современное оборудование установленное в кухнях-лабораториях, лаборатории «ТПОП», лаборатории «Учебный бар»	В течение года	Мелешко И.В.
9	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Мелешко И.В.
10	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	В течение года	Мелешко И.В.
11	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов	Согласно графика	Мелешко И.В.

12	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Мелешко И.В.
<b>III Воспитательная работа</b>			
1	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	В течение года	Мелешко И.В.
2	Оказывать помощь обучающимся в организации и проведении профориентационной работы	В течение года	Мелешко И.В.
<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
1	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся: - о мерах профилактики вирусных заболеваний; - о режиме питания; - о культуре питания; - вреде курения, алкоголя и наркотиков; - о пользовании мобильными телефонами; - о дополнительных мерах по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции	В течение года	Мелешко И.В.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
1	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	в течение года	Мелешко И.В.
2	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	в течение года	Мелешко И.В.
3	Изучать учебную и учебно-методическую литературу	в течение года	Мелешко И.В.
4	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	в течение года	Мелешко И.В.
5	Изучить самостоятельно литературу по педагогике и психологии, по направлению подготовки	в течение года	Мелешко И.В.
6	Изучить новые виды оборудования и использовать приобретенные знания на занятиях по профессии «Официант, бармен; специальности «Организация обслуживания в общественном питании»	В течение года	Мелешко И.В.

Согласовано:

Зав. кабинетом \_\_\_\_\_ И.В. Мелешко

Ведущий специалист по ОТ \_\_\_\_\_ С.Н. Зобенко

Ведущий специалист по ГО \_\_\_\_\_ И.В. Тишин

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Учебно-методический комплекс по ОУД.12 «Основы проектной деятельности», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 «Официант бармен»	Преподаватель высшей категории Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
2	Учебно-методический комплекс по ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель высшей категории Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
3	Учебно-методический комплекс по ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель высшей категории Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
4	Учебно-методический комплекс по ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»	Преподаватели высшей категории: Оришко М.Н., Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
5	Учебно-методический комплекс по ОП.09 «Организация питания туристов», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 «Туризм»	Преподаватели высшей категории: Николаенко А.В., Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОП» Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
6	Учебно-методический комплекс по ОУД.12 «Основы проектной деятельности», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», профессии 43.01.01 Официант, бармен.	Преподаватели высшей категории: Николаенко А.В., Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОУД» Насырова И.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.



**9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Николаенко А.В. Сигачева Е.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
2	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Николаенко А.В. Сигачева Е.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
3	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
4	Методические рекомендации по выполнению Производственной (преддипломной) практики, для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
5	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
6	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ОП.09 «Организация питания туристов», для специальности 43.02.10 «Туризм»	Преподаватели высшей категории: Николаенко А.В., Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОП» Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
7	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ОУД.12 «Основы проектной деятельности», для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», профессии 43.01.01 Официант, бармен.	Преподаватели высшей категории: Николаенко А.В., Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОУД» Насырова И.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.

## 10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Экзаменационные билеты по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели высшей категории: Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол № 1 от 30.08.2022
2	Экзаменационные билеты по МДК 05.01 Организация обслуживания в барах, по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Николаенко А.В. Сигачева Е.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол № 1 от 30.08.2022
3	Экзаменационные билеты по МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Преподаватели высшей категории: Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022

## 11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Основные источники:*

1. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Ляднова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

### *Дополнительные источники:*

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007 . – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. –176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесяц.
5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.
6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.
9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

### *Интернет-ресурсы*

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/> - текст : электронный
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный

4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
  - 5.
  6. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
  7. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
  8. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
  9. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
  10. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
  11. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
  12. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
  13. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
  14. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
  15. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
  16. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
  17. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
  18. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
  19. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
- Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)



## 12. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

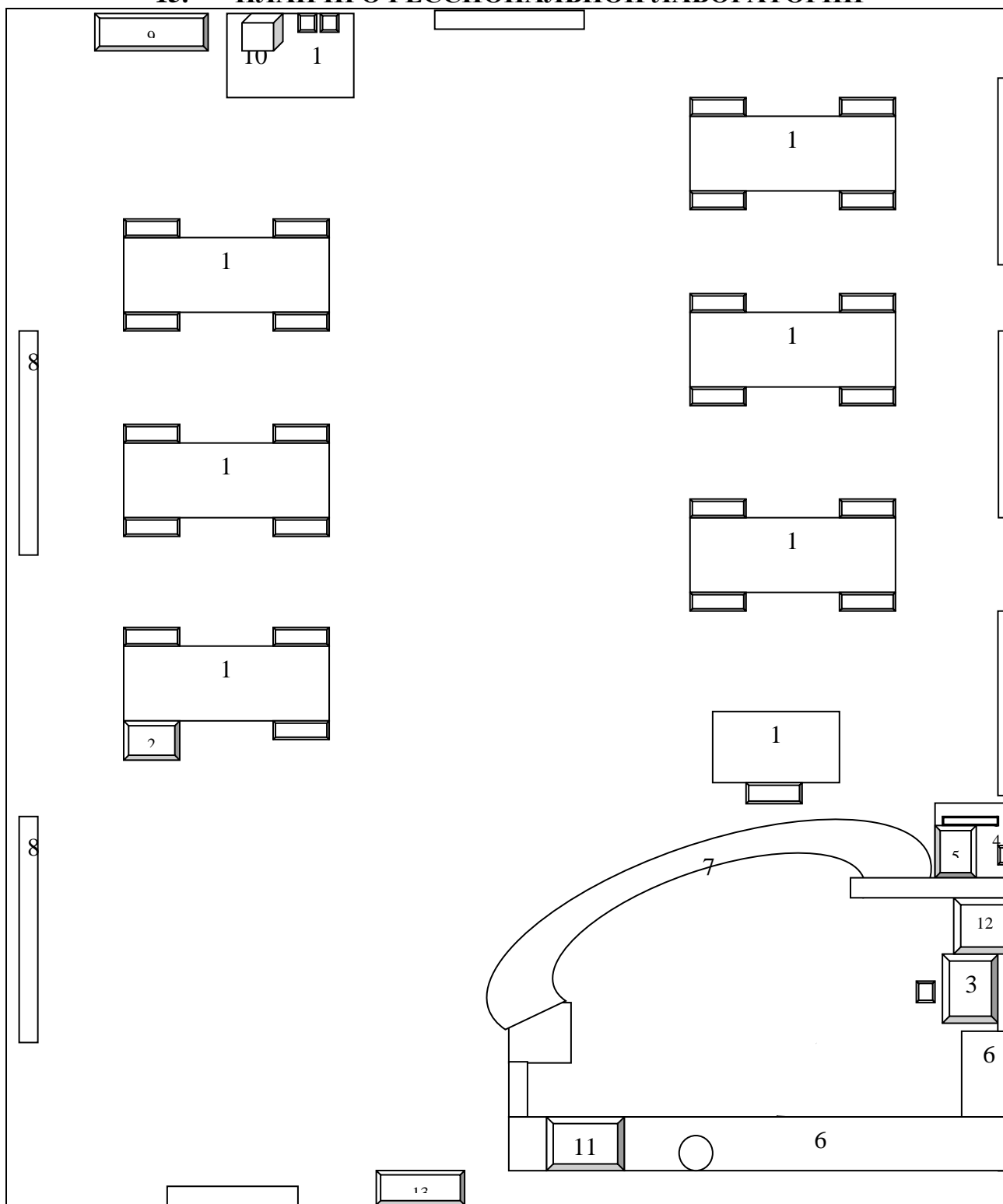
Средства обучения	Количество
Ноутбук с выходом в интернет	1
USB – накопитель - видео ролики - презентации	3
Витрины с образцами	1

## 13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Барный инвентарь,
2. Барная посуда;
3. Столовая посуда;
4. Столовые приборы;
5. Столовое белье
6. Меню ПОП;
7. Карты бара;
8. Карты вин;
9. Карты коктейлей;
10. Оборудование бара



## 15. ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ



№ п/п	Название оборудования, инвентаря
1	Стол ученический
2	Стул мягкий
3	Стол подсобный
4	Стол компьютерный
5	Модуль для официанта Юг-Айтисервис
6	Стеллаж для напитков с рабочей поверхностью

7	Барная стойка
8	Шкаф-витрина стационарный
9	Стеллаж для официантов
10	Кофе машина марки Saeco
11	Льдогенератор пальчиковый
12	Холодильник «Атлант»
13	Передвижная вешалка для одежды

## 16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

