



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



**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
Приказ № 159/1 от 31.08.2022 г.

**ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 13  
«УЧЕБНЫЙ РЕСТОРАН»**

Заведующая профессиональной  
лабораторией  
преподаватель высшей категории  
А.В. Николаенко

г. Симферополь

## Содержание

	стр.
1. Общие сведения о лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за лабораторией	4
3. Технические параметры лаборатории	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	13
6. Опись оборудования лаборатории	14
7. План работы лаборатории	15
8. Учебно-методическая документация	18
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов	19
10. Фонды оценочных средств	20
11. Учебная и учебно-методическая литература	21
12. Средства обучения лаборатории	23
13. Наглядные пособия	23
14. Таблица внесения изменений в паспорт	24
15. План зала	25
16. План зала и торговых подсобных помещений	26
17. Фото профессиональной лаборатории	27

## **1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ «УЧЕБНЫЙ РЕСТОРАН»**

### **Цели работы лаборатории:**

- проведение практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- проведение курсов по профессии «Официант бармен»;
- просмотр кинофильмов, видео уроков;

### **Основные задачи:**

Работа лаборатории направлена на применение инновационных и педагогических технологий, на повышение качества подготовки специалистов, в соответствии со стандартами Worldskills, конкурентоспособных на рынке труда.

Работа лаборатории направлена на применение инновационных и педагогических

С целью расширения и углубления знаний обучающихся, привития интереса к выбранной профессии в лаборатории проводятся внеурочные мероприятия: мастер-классы, научно-практические конференции, викторины, конкурсы.

Лаборатория оснащена в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СП 2.4.3648-20 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ ПРЕПОДАВАЕМЫХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»
	43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»	ПМ.02 «Организация обслуживания в общественном питании» МДК 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» МДК. 05.03 «Технология приготовления кофе»
	43.02.015 Поварское и кондитерское дело	ОПЦ.04 «Организация обслуживания»

### 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ЛАБОРАТОРИИ

Порядковый номер лаборатории - 13, корпус – 1 , литера «Л», этаж - 2.  
Лаборатория включают в себя следующие помещения:

- ✓ вестибюль,
- ✓ торговый зал
- ✓ санитарный блок.

Размеры лаборатории: общая площадь - 80 м<sup>2</sup>; высота потолков -3,5 м; общий объем - 280 м<sup>3</sup>;

Освещение:

Естественное – 6 окон размером 1,4х1,8 м. каждое.

Искусственное -300Лк

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

Вентиляция – природная, централизованная и принудительная.

Канализация – имеется.

Электрооборудование: подведено напряжение 220 V , есть заземление.

Мебель согласно зонированию лаборатории технологии обслуживания в общественном питании комплектована в полном объеме.

Санитарный блок – раковина, унитаз.

Лаборатория расположена по адресу: ул. Дыбенко, д. 14.

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

Посадочных мест – 26.



**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 № 159/1 от 31.08. 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
в профессиональной лаборатории по профессии 43.01.01 «Официант бармен»  
специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К выполнению работ в качестве официанта допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую санитарную книжку с действующим сроком, прошедшие санитарно-гигиенический инструктаж у санитарного врача организации, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, стажировку и проверку знаний требований охраны труда.

1.2. В своей деятельности официант руководствуется должностной инструкцией, Правилами внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкцией по охране труда.

1.3. Официант должен выполнять требования пожарной безопасности, соблюдать правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях.

1.4. В силу своих профессиональных обязанностей официант должен знать устройство и правила эксплуатации используемого в работе оборудования. До начала работы с новым оборудованием, официант обязан изучить требования безопасности, изложенные в заводских инструкциях завода-производителя оборудования.

1.5. В процессе работы на официанта могут воздействовать следующие неблагоприятные факторы производственной среды:

- повышенная температура поверхностей оборудования, блюд, напитков;
- повышенное напряжение в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека при использовании любого электрооборудования;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- возможная опасность травмирования при использовании стеклянной посуды;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

1.6. Во время рабочего дня официанту предоставляются следующие, включаемые в рабочее время, перерывы:

- на личные надобности общей продолжительностью 10 мин. Там, где места личного пользования находятся в отдалении, время на личные надобности увеличивается до 15 мин. в смену;
- перерыв для отдыха и принятия пищи устанавливается не позднее чем через 4 ч после начала работы. Продолжительность перерыва не может быть менее 30 мин. в смену.

1.7. В процессе своей деятельности официант обязан соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии, а также неукоснительно выполнять требования санитарного врача организации. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов - немедленно сообщить непосредственному руководителю.

1.8. Официант обязан знать:

- инструкцию по оказанию первой помощи;
- правила электробезопасности при работе с электрооборудованием;
- инструкцию о мерах пожарной безопасности, утвержденную в организации,

а также места расположения средств пожаротушения.

На рабочем месте запрещается хранить пищевые продукты и предметы, не имеющие отношения к работе. Принимать пищу следует только в специально отведенном для этого месте.

1.9. Запрещается выполнение работы в состоянии алкогольного, токсического или наркотического опьянения, а также употребление алкогольных, наркотических и токсических веществ на рабочем месте.

1.10. За нарушение трудовой дисциплины, несоблюдение требований нормативных документов по охране труда официант привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

2.1. Оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в помещении гардеробной. Надеть чистую форменную одежду и обувь. Надевать на униформу какую-либо верхнюю одежду, использовать специальную одежду не по назначению, застегивать одежду булавками, иголками, хранить в карманах предметы личного туалета и другие посторонние предметы запрещается.

2.2. Работник ресторанный службы должен всегда следить за чистотой тела, рук, волос. Перед началом работы, после каждого перерыва и после посещения туалета проводить гигиеническую обработку рук с использованием дезинфицирующих средств. Ногти на руках должны быть коротко острижены. При установленной необходимости - использовать перчатки.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- убедиться в наличии свободных проходов в пределах рабочей зоны, и в том, что доступы к противопожарному инвентарю и запасным выходам свободны;
- оценить состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости). При необходимости - потребовать произвести уборку;

проверить показания контрольно-измерительных приборов, фиксирующих состояние параметров рабочей среды, при необходимости скорректировать режим работы осветительных, отопительных, вентиляционных и т.д. приборов (т.е. оптимизировать параметры микроклимата);

- проверить правильность подключения контрольно-кассовой машины, компьютера-терминала и другого оборудования, применяемого в работе;
- убедиться в наличии и исправности сервировочной тележки (для перемещения приборов).

2.4. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках необходимо сообщить супервайзеру или менеджеру и приступить к работе только после их устранения.

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

3.1. Необходимо выполнять только ту работу, которая определена должностной инструкцией и которую поручает непосредственный руководитель.

3.2. Запрещается:

- перепоручать свою работу другим лицам;
- применять в работе способы, ускоряющие выполнение рабочих операций и ведущие к нарушению требований безопасности.

3.3. Во время обслуживания гостей запрещается разговаривать по мобильному



телефону или отвлекаться на посторонние разговоры.

3.4. Следует соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, передвижении с ними в дверях и проходах.

3.5. В течение смены работник должен требовать при необходимости своевременной уборки пола на пути передвижения по рабочему маршруту.

При откупоривании бутылок необходимо пользоваться исправным, специально предназначенным для этого инструментом. Открывая бутылки с газированными винами, накрывать салфеткой горлышко бутылки. Запрещается переносить в руках ножи и вилки.

3.6. При обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами, следует немедленно изъять ее из пользования.

3.7. При возникновении конфликта с гостями и невозможности его самостоятельного урегулирования необходимо вызвать непосредственного руководителя (супервайзера, менеджера), при необходимости - работника службы безопасности.

3.8. При плохом самочувствии, повышении температуры, появлении признаков желудочно-кишечных и иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов, ожогов, необходимо уведомить об этом непосредственного руководителя.

3.9. Работник извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае.

3.10. Находясь на территории объекта, следует соблюдать правила перемещения, а также время и условия нахождения в различных зонах, в том числе во время рабочих перерывов.

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

4.1. К аварийным ситуациям могут привести следующие причины:

- несоблюдение положений должностной инструкции, нарушение режима труда и отдыха, Правил внутреннего распорядка;
- невыполнение указаний непосредственного руководителя;
- несоблюдение технологических инструкций по эксплуатации оборудования;
- невыполнение требований настоящей инструкции;
- непредвиденные ситуации.

В случае нарушения целостности стеклянной (керамической и т.д.) посуды, разлития жидкостей или рассыпания сыпучих веществ необходимо вызвать обслуживающий персонал. Запрещается передвигаться по мокрому напольному покрытию, а также убирать осколки стеклянной или керамической посуды без использования средств защиты рук.

4.2. При возникновении поломок любого применяемого оборудования необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. В случае других аварийных ситуаций (поломка систем водоснабжения, канализации, отопления, энергоснабжения, вентиляции и др.) работник должен прекратить работу, оповестить о возможной опасности окружающих людей, сообщить об этом руководителю, а также дежурному специалисту службы, занимающейся эксплуатацией здания.

4.4. При возникновении пожара немедленно эвакуировать посетителей, сообщить о пожаре менеджеру или супервайзеру, а также в ближайшую пожарную часть по телефону 101 и приступить к тушению пожара с помощью первичных средств

пожаротушения.

4.5. При необходимости принять меры к эвакуации людей и материальных ценностей в соответствии с планом эвакуации.

4.6. При несчастном случае на производстве необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего, оказать потерпевшему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103;

- сообщить о происшествии ответственному лицу за безопасное производство работ или другому должностному лицу нанимателя, обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.7. В случае возникновения конфликтных ситуаций, при невозможности их самостоятельного разрешения, следует немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю и персоналу службы безопасности.

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

5.1. Выключить и обесточить применяемое в работе оборудование.

5.2. При необходимости уборки рабочей зоны вызвать персонал для уборки и проконтролировать его работу.

5.3. Установить сервировочную тележку на специальное место.

5.4. Дождаться прихода сменяющего сотрудника бара (клуба, галереи, ресторана). Сдать смену.

5.5. Снять униформу, убрать ее в предназначенное для этого место, при необходимости - принять душ.

5.6. О недостатках в процессе работы, о неисправности оборудования необходимо сообщить своему непосредственному руководителю.

Инструкцию разработал  
Ведущий специалист по охране труда

Е.А. Зобенко

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ (образец)**  
с инструкцией по охране труда и технике безопасности для обучающихся  
по профессии 43.01.01 «Официант бармен»

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.				

## 5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Нормативно-правовой основой разработки паспорта профессиональной лаборатории 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 Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»;

- Приказ Минобрнауки России от 07 мая 2014 № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 года, регистрационный № 32672);

- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234);

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);

– Профессиональный стандарт Официант / бармен утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н;

- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям и профессиям: 43.01.01 «Официант бармен», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.01.15 «Поварское кондитерское дело»

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- Локальные нормативные акты колледжа.

## 6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ЛАБОРАТОРИИ

<b>Названия оборудования</b>	<b>количество</b>	<b>примечание</b>
Винный шкаф	1	среднетемпературный
Интерактивная панель «Prestigio MultiBoard 65»	1	Интерактивная панель 65 PMB554S6510 с крепежом PMBWMK и стендом PMBST01
Кассовый аппарат	1	R-keeper
Комплект мебели	8	Стол + 4 стула
Кондиционер «Arvin»	1	
Кулер	1	Холодная и горячая вода
Мобильная барная стойка	1	мобильная
ПК в комплекте	1	R-keeper
Принтер мини		R-keeper
Принтер HP LaserJet 1010	1	
Рециркулятор	1	настенный
Тележка официанта	1	мобильная
Тележка фламбе Gold	1	мобильная



**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 № 159/1 от 31.08. 2022г.

**ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 13  
«УЧЕБНЫЙ РЕСТОРАН»  
на 2022-2023 учебный год**

Заведующая лабораторией  
Преподаватель высшей  
категории А.В. Николаенко

Рассмотрено на заседании  
ЦМК «ОООП и ОБ»  
Протокол №1 от «30» 08.2022г.  
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	Николаенко А.В.
2	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории «Учебный ресторан»	В течение года	Николаенко А.В.
3	Составить план работы профессиональной лаборатории на 2021-2022 учебный год	Сентябрь	Николаенко А.В.
4	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории «Учебный ресторан»	Сентябрь	Николаенко А.В.
5	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию лаборатории	Сентябрь	Николаенко А.В.
6	Организовать и контролировать в лаборатории уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Николаенко А.В.
7	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по МДК, ВПР, ВКР	Сентябрь	Николаенко А.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	Николаенко А.В.
2	Организовать в лаборатории дополнительные занятия в группах по МДК01.01, МДК 02.01	В течение года	Николаенко А.В.
3	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, отчетами по выполнению практических занятий	В течение года	Николаенко А.В.
4	Организовать в группах: а) написание рефератов, презентаций б) проведение тематических аттестаций	В течение года	Николаенко А.В.
5	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением по МДК	В течение года	Николаенко А.В.
7	Продолжить работу над пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	В течение года	Николаенко А.В.
8.	С целью расширения и углубления знаний, обучающихся по МДК на занятиях использовать современное оборудование, установленное в лаборатории «Учебный ресторан» лаборатории «ТООП», «Учебный бар»	В течение года	Николаенко А.В.
9	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Николаенко А.В.
10	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по дисциплинам, МДК	В течение года	Николаенко А.В.
11	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов	Согласно графика	Николаенко А.В.
12	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Николаенко А.В.
<b>III Воспитательная работа</b>			

1	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	В течение года	Николаенко А.В.
2	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Николаенко А.В.
3	Оказывать помощь обучающимся в организации и проведении профориентационной работы	В течение года	Николаенко А.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 дополнительных мерах по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции	В течение года	Николаенко А.В.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
1	Посещать уроки преподавателей с целью обмена опытом	в течение года	Николаенко А.В.
2	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	в течение года	Николаенко А.В.
3	Изучать нормативно-правовую документацию по междисциплинарным курсам и дисциплинам по направлению подготовки «ОООП» и «ОБ»	в течение года	Николаенко А.В.
4	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций, подготовке обучающихся в чемпионатах Worldskills по компетенции: «Ресторанный сервис»,	в течение года	Николаенко А.В.
5	Изучить самостоятельно литературу по педагогике и психологии, по профилю профессии официант, бармен	в течение года	Николаенко А.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	Николаенко А.В.

Согласовано:

Зав. кабинетом \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

Ведущий специалист по ОТ \_\_\_\_\_ Е.А. Зобенко

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



## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Программа профессионального модуля ПМ.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант бармен»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2	Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант бармен»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3	Программ профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
4	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю 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 Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
5	Программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 31.08.2022 г.

	Учебно-методический комплекс по программе учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 31.08.2022 г.
9	Программа преддипломной практики разработана на основе Приказа Министерства образования и науки России «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.

**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 01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
4	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ МДК.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
5	Методические рекомендации по прохождению преддипломной практики	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
6	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ОПЦ 04«Организация обслуживания»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 31.08.2022 г.

## 10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Экзаменационные билеты по МДК. 01.01. «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022
	Экзаменационные билеты по МДК.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.

## 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. – ежемесяс.
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.: МедиаКИТ, 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 Restorantte <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный

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

## 12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ ЛАБОРАТОРИИ

Средства обучения	Количество
Интерактивная панель «Prestigio MultiBoard 65» с выходом в интернет	1
USB – накопитель - видео ролики - презентации	3
Шкаф среднетемпературный винный	1
Тележка передвижная сервировочная	1
Столовое белье (чехлы для коктейльного стола, скатерти, салфетки, полотенце официанта, полотенце для полирования посуды)	250
Стол банкетный (прямоугольный, квадратный, круглый)	10
Фирменная спецодежда	10
Стойка для бара	1

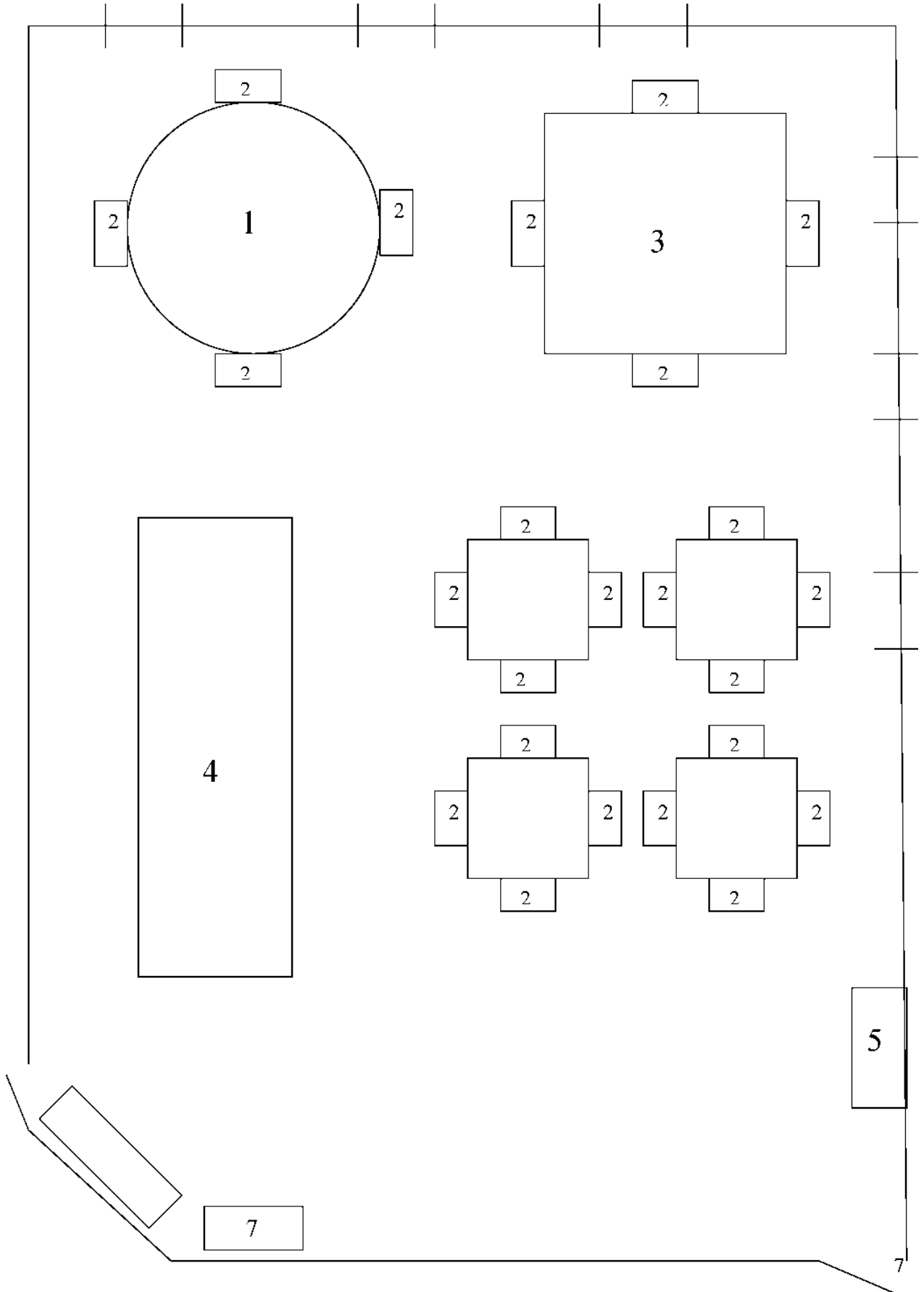
## 13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Столовая посуда;
  - фарфоровая
  - стеклянная
  - металлическая
  - деревянная
  - керамическая
2. Столовые приборы;
3. Столовое белье;
4. Подносы;
5. Шведская линия (мобильная);

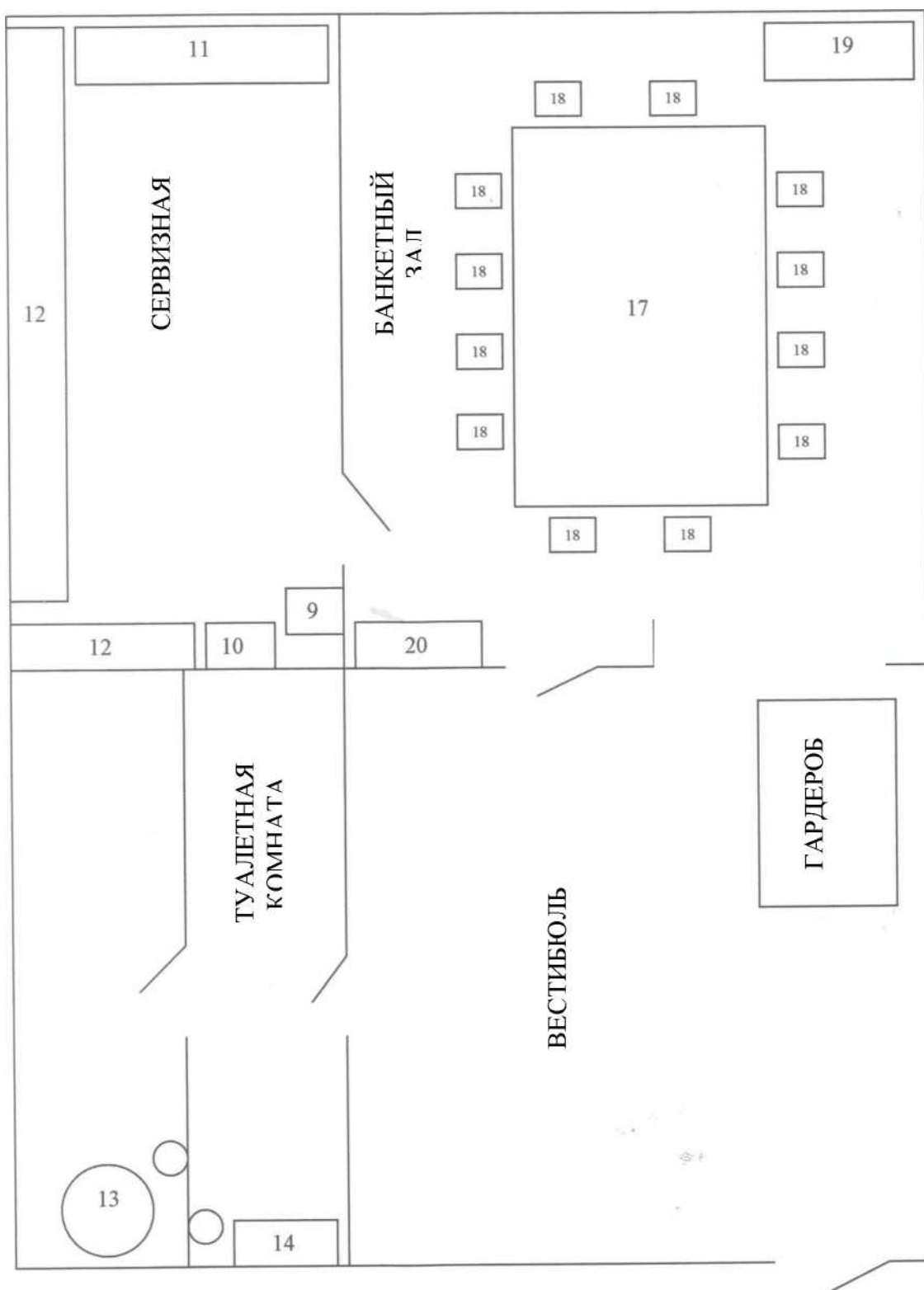




# 15. ПЛАН ЗАЛА И ТОРГОВЫХ ПОДСОБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



План зала и подсобных торговых помещений



16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ



