



**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  
Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

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

**ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №14  
«ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Заведующая лабораторией  
Мастер производственного обучения  
Иголкина Ю.А.

г. Симферополь

## Содержание

	стр.
1. Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов закрепленных за профессиональной лабораторией	5
3. Технические параметры лаборатории	7
4. Охрана труда и противопожарное оборудование	8
5. Нормативно-правовая документация	13
6. Описание оборудования лаборатории	15
7. Нормативно-методические материалы	16
8. Учебно-методическая документация	20
9. Учебно-методическое сопровождение	22
10. Фонды оценочных средств	25
11. Учебная и учебно-методическая литература	27
12. Средства обучения лаборатории	30
13. Наглядные пособия	30
14. Таблица внесения в паспорт изменений	31
15. Фото профессиональной лаборатории	32

# 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

## Цели работы лаборатории:

- проведение теоретических уроков: лекций и практических занятий, консультаций, экзаменов, дифференцированных зачетов;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- проведение конкурсов по специальности «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания общественного питания», по профессии «Пекарь»;
- просмотр кинофильмов, видео уроков;
- презентация передового опыта работы.

## Основные задачи:

- обеспечение здоровых и безопасных условий учебно-воспитательного процесса;
- выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- выполнение обязанностей по производству первичной обработки сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выполнение обязанностей по производству первичной обработки сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- выполнение обязанностей по приготовлению простые супы;
- выполнение обязанностей по приготовлению простые соусы;
- выполнение обязанностей по производству обработки сырья, подготовку полуфабрикатов, приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы;
- выполнение обязанностей по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок;
- выполнение обязанностей по приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков;
- выполнение обязанностей по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выполнение обязанностей по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- выполнение обязанностей по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Работа лаборатории направлена на применение инновационных и педагогических технологий, на повышение качества подготовки специалистов и рабочих кадров, конкурентоспособности на рынке труда.

С целью расширения и углубления знаний обучающихся, привития интереса к выбранным специальностям, профессии в лаборатории проводятся внеурочные мероприятия: мастер-классы, конференции, конкурсы профессионального мастерства, этапов чемпионатов Worldskills Russia.

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

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, МДК ЗАКРЕПЛЕННЫХ ЗА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ

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

Укрупненная группа	Специальность/ профессия	Дисциплина/ПМ, МДК
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.09 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» ОП.05 «Метрология и стандартизация» ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»; МДК-04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей» МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	

43.02.01  
«Организация  
обслуживания в  
общественном питании»

кондитерских изделий сложного ассортимента»;  
МДК-05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»  
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»  
МДК.07.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»; МДК-07.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»  
ОПЦ.10 Метрология и стандартизация»  
ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»  
МДК.04.01 «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»;  
МДК-04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

### 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ЛАБОРАТОРИИ

Порядковый номер лаборатории - 14, корпус -1, литера «Л», этаж - 2.

«Лаборатория процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции» включает в себя следующие помещения: вестибюль, лаборатория, сервизная и санитарный блок.

Размеры лаборатории: общая площадь – 34,72 м<sup>2</sup>, длина – 6,2 м, ширина – 5,6 м, высота потолков – 2,8 м, общий объем – 97,22 м<sup>3</sup>.

Освещение:

Естественное – 3 окна размером 1,8м x 1,8м

Искусственное.

Общая мощность освещения – 1040 Вт.

Отопление – централизованное (4 батареи). Все окна остеклены и утепляются в зимнее время.

Вентиляция естественная и искусственная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоны: стол банкетный – 1, стол подсобный -1, стулья – 15.

При лаборатории есть сервизная.

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

Режим работы лаборатории 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 профессиональной лаборатории  
по профессии 19.01.04 «Пекарь»  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,  
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

г. Симферополь



## **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. Инструкция разработана в соответствии:

- с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41;
- Федеральным законом Российской Федерации от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ;
- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности, обучающихся в образовательных учреждениях»;
- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;
- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22- Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

1.2. Требования настоящей инструкции являются обязательными для исполнения студентами во время учебно-воспитательного процесса в кабинетах гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

1.3. Обучающиеся должны соблюдать правила, установленные требованиями условий охраны труда.

1.4. Обучающимся запрещается проносить в помещения любые вещества, предметы, воздействие которых может отрицательно сказаться на здоровье обучающихся и сотрудников колледжа.

1.5. Обучающиеся должны информировать преподавателя и классного руководителя группы обо всех недостатках в обеспечении образовательного процесса, влияющих отрицательно на их здоровье, а также повышающих вероятность аварийной ситуации.

1.6. Обучающиеся могут вносить предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения учебно-воспитательного процесса.

1.7. В процессе обучения и работы обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое учебное и рабочее место.

1.8. Обучающиеся должны быть ознакомлены с настоящей инструкцией под роспись в листе ознакомления (Приложение 1).

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

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

- стол и стул должны быть исправными, устойчивыми и надежными;
- на столах не должно быть посторонних предметов, не имеющих отношение к предмету занятия;
- пол в кабинете должен быть без щелей, выбоин, гвоздей, сухим, нескользким;
- проход вокруг учебного и рабочего места должен быть свободным, о загромождении доложите преподавателю.

2.2. Обо всех неисправностях, нарушениях, неполадках доложите преподавателю и не приступайте к занятию до полного их устранения.

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

3.1. Во время занятий в кабинете обучающимися должна выполняться только та работа, которая предусмотрена расписанием и планом занятий.

3.2. Обучающимся запрещается выполнять в кабинете любые, не связанные с образовательным процессом, виды механического или химического воздействия на свое рабочее место во время занятий.

3.3. Если обучающийся во время занятий внезапно почувствовал себя нездоровым (головокружение, обморок, кровотечение из носа и др.), он обязан незамедлительно обратиться за помощью непосредственно к преподавателю для принятия экстренных мер.

3.4. При внезапном ухудшении здоровья обучающегося преподаватель, мастер обязан принять безотлагательные меры по оказанию первой медицинской помощи, вызову скорой медицинской помощи и информированию администрации колледжа.

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

4.1. При любых признаках предаварийной ситуации (запах жженой изоляции, дым, необычные характерные шумы и запахи и др.) обучающийся должен незамедлительно проинформировать об этом преподавателя.

4.2. Действовать в аварийной ситуации обучающиеся должны исключительно по указаниям преподавателя с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

4.3. При пожаре не теряться, не создавать панику, принять меры по ликвидации пожара, спасению обучающихся и имущества согласно планам эвакуации.

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

5.1. Приведите в порядок свое учебное и рабочее место. Уберите принадлежности и наглядные пособия в отведенные места их хранения.

5.2. Сообщите преподавателю о всех неисправностях и недостатках, обнаруженных во время занятий.

Инструкцию разработал  
Ведущий специалист по ОТ

М. Н. Зобенко

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности  
во время учебно-воспитательного процесса в лабораториях

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 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, инвентаря	Кол-во	Примечание
Стол банкетный	1	Круглый 150 см
Стол подсобный	4	Квадратный 50x50
Стулья	15	
Доска учебная	1	Переносная 1,0м x 1,7м
Вешалка	1	Переносная
Рециркулятор	1	Настенный
Полка стекло	1	



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

---



УТВЕРЖДЕНО  
Зам директора ГБПОУ РК  
«РКИГ» по УПР  
\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

**ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №14  
на 2022-2023 учебный год**

Зав. лабораторией мастер  
Производственного обучения:  
А. Иголкина

Рассмотрено на заседании  
ЦМК «Поварское и кондитерское дело»  
Протокол №1 от «31 августа 2022г  
Председатель ЦМК «ПКД»  
\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

№ пп	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1.	Подготовить лабораторию к началу учебного года	Август	Иголкина Ю.А.
2.	Продолжить работу по оформлению лаборатории	В течение года	Иголкина Ю.А.
3.	Составить план работы лаборатории на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Иголкина Ю.А.
4.	Переоформить паспорт лаборатории	Сентябрь	Ивашкова А.В.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию лаборатории	Сентябрь	Иголкина Ю.А.
6.	Организовать и контролировать в лаборатории уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Иголкина Ю.А.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по дисциплинам, МДК, ПДП, ДР	Сентябрь	Иголкина Ю.А.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по тематическим, семестровым, итоговым аттестациям	В течение года	Иголкина Ю.А.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
1.	Обеспечить в лаборатории проведение групповых и индивидуальных консультаций по дисциплинам, МДК	Согласно расписания	Иголкина Ю.А.
2.	Организовать в лаборатории дополнительные занятия в группах по дисциплинам, МДК	В течение года	Иголкина Ю.А.
3.	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Иголкина Ю.А.
4.	Принять участие и оказать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов Worldskills Russia	Согласно графика	Иголкина Ю.А.
5.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Март	Иголкина Ю.А.
<b>III Воспитательная работа</b>			
1.	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	В течение года	Иголкина Ю.А.



2.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Ивашкова А.В.
3.	Оказывать помощь обучающимся в работе по профориентации и в вопросе трудоустройства по окончанию колледжа	В течение года	Иголкина Ю.А.
<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
1.	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся: – о мерах профилактики новой коронавирусной инфекции, сезонного гриппа и вакцинации; – о режиме питания; – о культуре питания; – о вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Иголкина Ю.А.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
1.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Иголкина Ю.А.
2.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Иголкина Ю.А.
3.	Изучать нормативно-правовую документацию по направлениям подготовки, «ПКД», «ТПОП» и «ОООП»	В течение года	Иголкина Ю.А.
4.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	В течение года	Иголкина Ю.А.
5.	Изучать самостоятельно литературу по педагогике и психологии	В течение года	Иголкина Ю.А.
6.	Изучать самостоятельно профессиональную литературу и использовать приобретенные знания на занятиях по специальности: «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в общественном питании».	В течение года	Иголкина Ю.А.

Зав. лабораторией

Иголкина Ю.А.

Ведущий специалист по ОТ

Зобенко М. Н.

Ведущий специалист ГО

И.В. Тишин

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.04-07.05 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» МДК.04.01 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
4.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» МДК.05.01 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
5.	Учебно-методический комплекс по учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
6.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов. напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.04.01-04.02 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.

7.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей» МДК.05.01-05.02 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
8.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.04-07.05 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
9.	Учебно-методический комплекс по учебной дисциплине ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
10.	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» МДК.04.01-04.02 по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.09 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченёва Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2.	Методические рекомендации к выполнению самостоятельных работ по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.09 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» ГорченеваЕ.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.04-07.05 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» ГорченеваЕ.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
4.	Методические рекомендации к выполнению самостоятельных работ по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.04-07.05 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» ГорченеваЕ.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
5.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по профессиональному модулю ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» МДК.04.01-04.02 по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в организациях питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
6.	Методические рекомендации к выполнению самостоятельных работ по профессиональному модулю ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» МДК.04.01-04.02 по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
7.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
8.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по учебной	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель

	дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация»	ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
9.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по разделу: – Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Преподаватель Ивашкова А.В, Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
10.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по разделу: – Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
11.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по разделу: – Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022г.
12.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по разделу: – Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Преподаватель Ивашкова А.В Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г
13.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ПМ. 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по разделу: – Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г
14.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по ПМ. 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В.

	<p>реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по разделу:</p> <p>– Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>протокол № 1 от 30.08. 2022 г</p>
15.	<p>Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по разделу:</p> <p>– Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022г.</p>
16.	<p>Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по разделу:</p> <p>– Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022г.</p>
17.	<p>Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация»</p>	<p>Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г</p>
18.	<p>Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ по учебной дисциплине ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация»</p>	<p>Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г</p>

## 10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Типовые задания для освоения профессионального модуля профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.09 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2	Типовые задания для освоения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.04-07.05 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2022г
3	Типовые задания для освоения профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» МДК.04.01-04.02 по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» дисциплин Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08. 2022г.
4	Типовые задания для освоения учебной дисциплине ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г
5	Типовые задания для освоения профессионального модуля ПМ. 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г
6	Типовые задания для освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г

7	Типовые задания для освоения профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г
8	Типовые задания для освоения профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г
9	Типовые задания для освоения учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Преподаватель Ивашкова А.В. Председатель ЦМК «ОП» дисциплин Ярцева В.В. протокол № 1 от 30.08. 2022 г



## 11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Нормативные документы*

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
10. Федеральный закон от 10 января 2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в редакции, актуальной с 1 марта 2017 г., с изменениями и дополнениями)

### *Основные источники*

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования И.Ю.Бурчакова – Москва: Издательский центр «Академия», /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].
2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В. Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный].
3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

### *Дополнительные источники:*

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: Издательский центр «Академия», 2013- 302с. [текст непосредственный].
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова,

М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2014-400с. [текст непосредственный].

3. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

4. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

#### *Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>

2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>

3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>

5. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>

6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>

7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>

8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>

9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>

10. Пирог [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>

11. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>

12. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

13. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>

14. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hleb.net](http://www.hleb.net)

15. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>

16. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>

17. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

18. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

## 12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ ЛАБОРАТОРИИ

Средства обучения	Кол-во
Мультимедийный проектор	1
Экран	1
USB-накопитель	
– видеоролики	
– презентации	

## 13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Цветные иллюстрации блюд, напитков, изделий
2. Раздаточный материал по:
  - 1) ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»;
  - 2) ПМ.04 МДК.04.01-04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»;
  - 3) ПМ.05 МДК.05.01-05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»;
  - 4) ОП.05 «Метрология и стандартизация»;
  - 5) ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация»
3. Методические рекомендации по выполнению практических работ по профессиональным модулям:
  - ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.01-07.09 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
  - ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.01-07.05 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
  - ПМ.04 «Организация обслуживания в общественном питании»;по дисциплинам:
  - ОП.05 «Метрология и стандартизация»;
  - ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация».



## 15. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

