



**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 № 1 от 31.08.2022 г.

**ПАСПОРТ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 35  
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Заведующая лабораторией  
Преподаватель высшей категории  
Сертифицированный эксперт  
компетенции «Кондитерское дело»  
Фетисова В.С

## Содержание

стр.

1.	Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2.	Перечень дисциплин, закрепленных за профессиональной лабораторией	4
3.	Технические параметры профессиональной лаборатории	6
4.	Охрана труда и пожарная безопасность	7
5.	Нормативно-правовая база	16
6.	Оборудование профессиональной лаборатории	18
7.	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда	19
8.	План работы профессиональной лаборатории	22
9.	Учебно-методическая документация	26
10.	Перечень методических рекомендаций к выполнению лабораторных занятий	27
11.	Фонды оценочных средств	28
12.	Учебная и учебно-методическая литература	29
13.	Средства обучения профессиональной лабораторией	30
14.	Наглядные пособия	30
15.	Таблица внесения изменений в паспорт профессиональной лаборатории	31
16.	План застройки профессиональной лаборатории «Кондитерское дело»	32
17.	Фото профессиональной лаборатории	33

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

### **Цели.**

- Проведение лабораторных работ, практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций
- Организация тематических внеурочных занятий
- Проведение курсов по профессии «Поварское и кондитерское дело», «Пекарь», «Технология продукции в общественном питании»
- Организация и проведение отборочных соревнований на право участия в Региональном чемпионате WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»
- Организация и проведение Регионального чемпионата WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»
- Организация и проведение Демонстрационного экзамена

### **Основные задачи.**

Работа лаборатории направлена на применение инновационных, интерактивных педагогических технологий, на повышение качества подготовки специалистов среднего звена, конкурентоспособных и востребованных на рынке труда.

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

Учебная лаборатория оснащена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Кондитерское дело», по международным стандартам WorldSkills в полном объеме. Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 - 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ОСВАИВАЕМЫХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

В профессиональной лаборатории № 35 по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность / профессия	Профессиональный модуль, междисциплинарный курс
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	<p><b>ПМ.04</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ.05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>ПМ.07</b> Выполнение работ по профессии повар, кондитер МДК 07.08 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.09 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	260103.01 «Пекарь»	<p><b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01 Технологии производства дрожжей</p> <p><b>ПМ.02</b> Приготовление теста МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ.03</b> Разделка теста МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК.03.01. Технологии разделки мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ.04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p>
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.015 «Поварское и кондитерское дело»	<p><b>ПМ.04</b> 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</p>

		<p>МДК 04.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ.05</b> 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</p> <p>МДК 05.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	---

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

Порядковый номер помещения – № 35, литера «Б», этаж – 1.

Профессиональная лаборатория № 35 «Кондитерское дело» имеет следующие размеры помещения:

- общая площадь – 84,72 м<sup>2</sup>; длина – 14,22 м; ширина – 5,95 м; высота потолков – 3,05 м; общий объем – 255,5 м<sup>3</sup>.
- Освещение – естественное (5 окон размером 1,8x1,8 м) и искусственное.
- Общая мощность освещения – 1040 Вт. Освещенность – 15 Люк.
- Отопление – централизованное и принудительное (кондиционер)
- Вентиляция – естественная, установлена приточно-вытяжная система
- Канализация – имеется
- Водоснабжения – горячая и холодная вода (бойлер 100 л)
- Электрооборудование: подведено напряжение 220V, 360V, есть заземление и зануление.

Производственное оборудование укомплектовано в полном объеме

Профессиональная лаборатория расположена по адресу: г. Симферополь, ул. Дыбенко, д. 14.

Режим работы лаборатории соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.



**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 № 1 от 31.08.2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
в профессиональной лаборатории № 35 «Кондитерское дело»**

г. Симферополь

# **ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРА ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

## **1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для кондитера с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Кондитер 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.

1.4. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного притока и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

- отсутствие трещин, вздутий, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специализированной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

- проветрить помещение, где установлены газовые приборы;

- перед зажиганием горелок в течение 5 – 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;

- проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздухопроводах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

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

2.13. При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

### **3. Требования безопасности 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 допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; 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, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (противни и др.).

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

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов – изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода – изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

#### 3.15. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрические шкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;

- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.18. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.19. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.20. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.21. Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.

3.22. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.23. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.24. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина – 0,5%.

3.25. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.27. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.28. При эксплуатации газоиспользующего оборудования:

- вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;

- периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;

- проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

3.29. При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для повара.

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости – вызвать работников аварийной газовой службы.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.8. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковом устройстве вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

- регулятор первичного воздуха у горелки;
- кран основной горелки;
- кран на подводящем газопроводе перед прибором.

5.6. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

5.7. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

Ведущий специалист по ОТ и ТБ

М.Н.Зобенко

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ** (образец)  
с инструкцией по охране труда и технике безопасности для обучающихся в  
профессиональной лаборатории № 35 «Кондитерское дело»

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.				

#### 4. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Нормативно-правовой основой разработки паспорта является:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 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. № 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. № 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. № 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. № 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 № 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 № 44974);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 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 № 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 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (Постановление № 28 от 28.09.2020 г.)

– Локальные нормативные акты колледжа.

## 6. ОБОРУДОВАНИЕ И МЕБЕЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 35 «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Профессиональная лаборатория застроена в строгом соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Кондитерское дело» (5 рабочих мест).

№ п/п	Названия оборудования	Кол-во	Примечание Размеры, мм
<i>Производственная мебель</i>			
1.	Зонт вытяжной пристенный	11	1000*1300*350
2.	Подставка под конвекционную печь с направляющими	5	800*770*509
3.	Раковина для мытья рук, Santek	1	495*600*140
4.	Стеллаж 4-х уровневый	5	600*500*1800
5.	Стеллаж 4-х уровневый	7	1200*500*1800
6.	Стол-подставка с направляющими, 8 уровней	1	920*850*950
7.	Стол производственный со сплошной полкой	10	1800*600*850
8.	Стол производственный с мраморной поверхностью	5	1200*600*850
9.	Стол производственный без борта со сплошной полкой	5	1200*600*850
10.	Стол производственный без борта со сплошной полкой	1	600*600*850
11.	Стол производственный с бортом со сплошной полкой	2	1200*600*850
12.	Стол с моечной ванной	5	1000*600*850
13.	Тележка шпилька, вместимость 12 противней 600*400мм	5	600*450*1700
14.	Шкаф для посуды и инвентаря, металлический	1	1200*500*1800
<i>Тепловое оборудование</i>			
15.	Бойлер, Haier ES 100V-A2	2	Объем 100 л
16.	Ванна для растапливания шоколада, Eksi HW-23	5	3 секции
17.	Горелка газовая, Express depuis 1905 в комплекте с баллоном	5	С регулятором напора газа
18.	Лампа для карамели, Martellato	5	Мощность 1,8 Квт
19.	Микроволновая печь, Redmond RM-2303D	5	Объем 17 л
20.	Печь конвекционная, Pigeon PF 7604, мощность 6,5 Вт	5	750*720*540
21.	Печь хлебопекарная подовая, ПАСАД 048	1	995*1220*500
22.	Плита индукционная, Nurakan HKN-ICF70, 2-х конфорочная	5	820*850*870
23.	Посудомоечная машина, Abat «Фросто»	1	590*640*864
<i>Холодильное оборудование</i>			
24.	Кондиционер, Tosot T48H (охлаждение, обогрев, осушение, вентиляция. автоматический режим)	1	Чиллер 1570*665*235
25.	Холодильный шкаф со стеклянной дверью, Polair DM105S, 4 полки,	5	625*740*220

26.	Шкаф шоковой заморозки, Arach SH03, три уровня	5	3750*740*720
<i>Механическое оборудование</i>			
27.	Куттер, Robot Coupe Blixer2 33228	5	Объем 2,9 л
28.	Ручной погружной блендер с насадками, DynamiX160 Combi MF052	5	Объем емкости от 1 до 5 л
29.	Планетарный миксер, KitchenAid 5KPM5EWH	5	Объем 4,83 л
30.	Тестораскаточная машина, Arach ASH 600/1200	1	2850*1055*1280
31.	Соковыжималка электрическая для цитрусовых, Gemlex GI-CS111	5	190*170*290
32.	Часы настенные, Sineks	5	Механические
<i>Электронное оборудование</i>			
33.	Аэрограф кондитерский, Jas 1203	5	300*300*120
34.	Весы настольные электронные, SW-05 «CAS Corporation»	5	До 5 кг
35.	Микровесы электронные с высокой точностью взвешивания KL- 6688	5	Точность взвешивания 0,01 г.
36.	Пирометр лазерный, Tesla IT600, диапазон измерений -50°C ...+600°C	5	С лазерным прицелом
37.	Рециркулятор бактерицидный, UV-A	1	100 куб. м
38.	Таймер с обратным отсчетом времени	5	Light/Snoore
39.	IP камеры для трансляции (разрешение и скорость: 3 МР; чувствительность и цвет: 0,78лк/F2.0 )	21	Объектив 2,8 мм
<i>Вспомогательное оборудование</i>			
40.	Вентилятор на клипсе, ScaRlett comfort	5	Мощность 20/24Вт
41.	Краскопульт пневматический, Kraftool,	5	Объем 300 мл
42.	Компрессор Кратон AC-180-24 DD	5	Мощность 150 Вт
43.	Фен строительный, Metabo HGE23-650	5	Мощность 2300 Вт

## **7. ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, КУХОННАЯ ПОСУДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 35 «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Профессиональная лаборатория оснащена в строгом соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Кондитерское дело» (5 рабочих мест)

№ п/п	Названия инвентаря	Кол-во	Примечание Размеры, мм
1.	Акриловая подставка, квадратная	10	20*20*1,5
2.	Акриловая подставка, квадратная	15	30*30*1,5
3.	Акриловая подставка прямоугольная	5	40*60*1,5
4.	Акриловая подставка прямоугольная	10	30*40*1,5
5.	Венчик из нержавеющей стали большой	5	L 300/160мм
6.	Венчик из нержавеющей стали малый	5	L 250/100мм
7.	Держатель для бумажных полотенец	5	Металлическая
8.	Дисковый роликовый нож	5	6 - 7 шт.
9.	Доска разделочная полипропилен белая	5	600*400*20мм
10.	Доска разделочная полипропилен белая	10	300*400*20мм
11.	Жгут силиконовый	20	10*15*1200 мм

12.	Кисть кондитерская плоская	5	20*7*0,5 см
13.	Кисть кондитерская силиконовая	5	20*4*1,5 см
14.	Коврик силиконовый	15	400*600 мм
15.	Коврик силиконовый перфорированный	15	400*600 мм
16.	Кольцо перфорированное	75	D 5 - 6 см
17.	Кольцо перфорированное	50	D 7 - 8 см
18.	Кольцо перфорированное	10	D 16 -21 см
19.	Корзина для мусора	5	Объем 45 л
20.	Корзина для мусора	5	Объем 10 л
21.	Линейка металлическая	5	Длина 30 см
22.	Лопатка деревянная	10	Длина 30 см
23.	Лопатка силиконовая (средняя)	15	Длина 20 - 30 см
24.	Лопатка силиконовая (большая)	5	Длина 30 - 40 см
25.	Миска пластиковая	15	Объем: 1 л
26.	Миска пластиковая	10	Объем: 2 л
27.	Миска пластиковая	10	Объем: 3 л
28.	Миска из нержавеющей стали	15	Объем: 0,5 л
29.	Миска из нержавеющей стали	10	Объем: 1 л
30.	Миска из нержавеющей стали	5	Объем 1 л
31.	Набор вилок для работы с шоколадом	5	10 шт. в 1 наборе
32.	Набор инструментов для моделирования	5	10 шт. в 1 наборе
33.	Набор кондитерских колец из нержавеющей стали	10	10,12,14,16,18,20 см
34.	Набор круглых выемок из нержавеющей стали	5	D 2,5; 3,5; 4; 4,8; 5,5; 6,3; 7; 7,7; 8,3; 9; 9,6; 10,3 см
35.	Набор кондитерских насадок	5	26 шт. в 1 наборе
36.	Набор синтетических художественных кистей	5	6 шт. в 1 наборе
37.	Нож - пила	5	Длина 25 - 30 см
38.	Нож - шеф	5	Длина 17 - 22 см
39.	Нож для нарезки	5	Длина 20 - 30 см
40.	Нож для чистки овощей и фруктов	5	Длина 8 - 10 см
41.	Нож универсальный	5	Длина 12 - 18 см
42.	Ножницы (малые)	5	Длина 18 см
43.	Ножницы (большие)	5	Длина 21 см
44.	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	5	Длина 35 - 40 см
45.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	5	Длина 30 - 35 см
46.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая (малая)	10	Длина 18 - 25 см
47.	Пинцет кухонный средний	5	Длина 15 - 20 см
48.	Пинцет кухонный малый	5	Длина 10 - 15 см
49.	Поворотный столик для торта	5	D 30 см
50.	Поднос пластиковый	30	525*325 мм
51.	Подставка металлическая под разделочные доски	5	6 ячеек
52.	Помпа с металлическим наконечником	5	10 - 12 см
53.	Противень для конвекционной печи алюминиевый	10	600*400*15
54.	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	10	600*400*15
55.	Рама кондитерская квадратная	10	20*20 см

56.	Рама кондитерская прямоугольная	10	20*30 см
57.	Рамка для нарезных конфет	10	20*20*0,8 см
58.	Решётка для глазирования	5	600*400*20 мм
59.	Сито большое	5	D 20 см
60.	Сито среднее	5	D 14 см
61.	Сито малое	5	D 7 см
62.	Скалка деревянная (бук)	5	Длина 44 см
63.	Скалка кондитерская для моделирования	5	Длина 15 - 25 см
64.	Скалка силиконовая	5	Длина 40 - 50 см
65.	Сковорода для индукционной плиты	5	Диаметр 20 см
66.	Сотейник для индукционной плиты	5	4 л
67.	Сотейник для индукционной плиты	10	2 л
68.	Сотейник для индукционной плиты	10	1,5 л
69.	Сотейник для индукционной плиты	10	1 л
70.	Стакан мерный пластиковый	10	Объем 0,5 л
71.	Стакан мерный пластиковый	15	Объем 1 л
72.	Стакан мерный пластиковый	5	Объем 2 л
73.	Терка для цедры из нержавеющей стали	5	L 200 мм
74.	Термометр электронный с щупом	5	Погрешность 0,1%
75.	Термометр для карамели	5	Материал стекло
76.	Форма для конфет поликарбонатная	5	30 мм - 21 ячейка
77.	Форма полусфера поликарбонатная	5	50 мм - 12 ячеек
78.	Форма полусфера поликарбонатная	5	80 мм - 6 ячеек
79.	Форма силиконовая для миниатюр	5	От 15 ячеек
80.	Шпатель пластиковый (набор)	10	3 шт. в 1 наборе
81.	Шпатель (скребок) кондитерский металлический для выравнивания торта	5	Ширина лезвия 12 - 15 см
82.	Шпатель для темперирования шоколада (малый)	5	145*50 мм
83.	Шпатель для темперирования шоколада (большой)	5	180*98 мм



**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 № 1 от 31.08.2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 35  
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»  
на 2022-2023 учебный год**

Заведующая лабораторией  
Преподаватель высшей категории  
Сертифицированный эксперт  
компетенции «Кондитерское дело»  
Фетисова В.С

Рассмотрено на заседании  
ЦМК «ТПОП и ПКД»  
Протокол № 1 от «30» августа 2022г.  
Председатель ЦМК «ТПОП и ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В

г. Симферополь

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1.	Подготовить лабораторию к началу учебного года	Август	Фетисова В.С.
2.	Продолжить работу по оформлению лаборатории	В течение года	Фетисова В.С.
3.	Составить план работы лаборатории на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Фетисова В.С.
4.	Переоформить паспорт лаборатории	Сентябрь	Фетисова В.С.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию и инвентарю лаборатории	Сентябрь	Фетисова В.С.
6.	Организовать и контролировать ежедневные и генеральные уборки кабинета	В течение года	Фетисова В.С.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по профессиональным модулям, междисциплинарным курсам	Сентябрь	Фетисова В.С.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по промежуточной и итоговой аттестации	В течение года	Фетисова В.С.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
9.	Систематически проводить лабораторные и практические занятия	Согласно расписания	Преподаватели мастера ПО
10.	Проводить открытые внеклассные мероприятия, мастер-классы, тренировки, практические конференции, семинары	В течение года	Преподаватели мастера ПО
11.	Организовать выставку лучших практических работ, презентаций обучающихся	В течение года	Фетисова В.С.
12.	Организовать и проводить отборочные соревнования, региональных чемпионатов WorldSkills	В течение года	Фетисова В.С.
13.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Фетисова В.С.
14.	С целью выработки устойчивых навыков обучающихся по эффективному освоению междисциплинарных курсов использовать на лабораторно-практических уроках современное сырье, технологическое оборудование, инвентарь и инструменты	В течение года	Фетисова В.С.
15.	Продолжить работу по внедрению и использованию на уроках практического обучения инновационных педагогических технологий	В течение года	Фетисова В.С.
16.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и бланков отчетов для проведения практических занятий и лабораторных работ	В течение года	Фетисова В.С.
17.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, прохождению этапов чемпионатов «Молодые профессионалы» WSR	Согласно графика	Фетисова В.С.

18.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Фетисова В.С.
<b>III. Воспитательная работа</b>			
19.	Воспитать у обучающихся бережное отношение к материальным ценностям	В течении года	Фетисова В.С.
20.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Фетисова В.С.
21.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Фетисова В.С.
22.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течение года	Фетисова В.С.
<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
23.	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Фетисова В.С.
24.	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся о: - мерах профилактики вирусных заболеваний, - режиме питания, - культуре питания, - вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Фетисова В.С.
25.	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Фетисова В.С.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
26.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Фетисова В.С.
27.	Проводить групповые и индивидуальные консультации с педагогами, работающими с обучающимися по специальности «Поварское и кондитерское дело»	В течение года	Фетисова В.С.
28.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Фетисова В.С.
29.	Изучать нормативно-правовую документацию по преподаваемым профессиональным модулям и междисциплинарным курсам	В течение года	Фетисова В.С.
30.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	В течение года	Фетисова В.С.
31.	Изучить самостоятельно литературу по педагогике, психологии, теории и методике профессионального образования	В течение года	Фетисова В.С.
32.	Изучать новые виды оборудования, инструментов, инвентаря, сырья для внедрения в образовательный процесс по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», по профессии 260103.01 «Пекарь»	В течение года	Фетисова В.С.
33.	Провести мастер-классы с презентациями: «Работа с шоколадом», «Карамель», «Мастика»	В течении года	Фетисова В.С.
34.	Организовать отработку практических навыков у педагогов по работе с аэрографом, краскопультom		Фетисова В.С.

35.	Провести практическую конференцию на тему «Современные тренды кондитерского искусства»	Апрель	Фетисова В.С.
-----	--	--------	---------------

Заведующая лабораторией \_\_\_\_\_ В.С. Фетисова

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

Ведущий специалист ГО и ПБ \_\_\_\_\_ И.В. Тишин

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения	
<b>ПМ.04</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
1.	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сертифицированный эксперт по компетенции «Кондитерское дело», преподаватель высшей категории Фетисова В.С. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 30.08. 2022	
<b>ПМ.05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
2.	МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		
<b>ПМ.07</b> Выполнение работ по профессии повар, кондитер			
3.	МДК 07.08 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.09 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей			
4.	МДК.01.01. Технологии производства дрожжей	Сертифицированный эксперт по компетенции «Кондитерское дело», преподаватель высшей категории Фетисова В.С.  Преподаватель высшей категории Таранова И.В  Преподаватель I категории Величко Т.А.	
<b>ПМ.02</b> Приготовление теста			
5.	МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		
<b>ПМ.03</b> Разделка теста			
6.	МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК.03.01 Технологии разделки мучных кондитерских изделий		
<b>ПМ.04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
7.	МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		

## 10. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Методические рекомендации выполнения ЛПР	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
<b>ПМ.04</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сертифицированный эксперт по компетенции «Кондитерское дело», преподаватель высшей категории Фетисова В.С.  Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 30.08. 2022
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>ПМ.05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
<b>ПМ.07</b> Выполнение работ по профессии повар, кондитер	
МДК 07.08 Приготовление сладких блюд и напитков	
МДК.07.09 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

## 11. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Типовое задание для освоения профессиональных модулей	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
<b>ПМ.04</b>	«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сертифицированный эксперт по компетенции «Кондитерское дело», преподаватель высшей категории Фетисова В.С.  Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 30.08. 2022
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>ПМ.05</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
<b>ПМ. 07</b>	Выполнение работ по профессии повар, кондитер	
МДК.07.08	Приготовление сладких блюд и напитков	
МДК.07.09	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

## 12. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

3. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, И. В. Ермилова. – М. Издательский центр «Академия», 2014 год. – 384 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.

5. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. –

6. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.

7. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

8. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

9. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480 с.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

11. Шумилкин М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 315 с.

### Интернет-ресурсы

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

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

14. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
15. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
16. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
17. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
18. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
19. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
20. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
21. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
22. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

### 13. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Средства обучения	Количество
Ноутбук с выходом в интернет	1
USB – накопитель	3
Видео ролики	25
Презентации	10

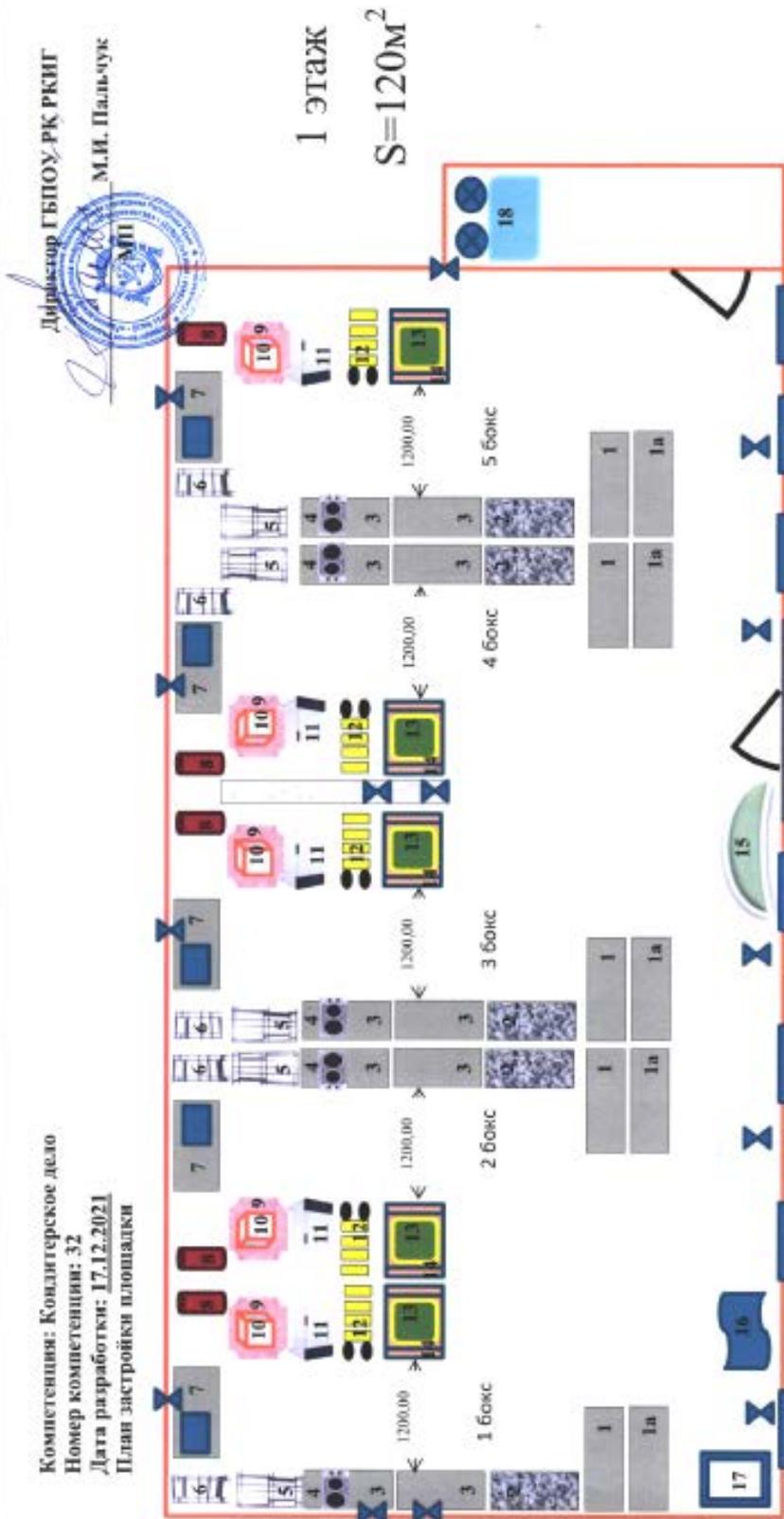
### 14. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Раздаточный материал
2. Натуральные образцы
3. Технологические и технико-технологические карты
4. Оценочные листы
5. Информационные источники
6. Презентации по темам занятий
7. Инструменты и инвентарь
8. Оборудование и кухонная мебель



# 16. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 35 КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Компетенция: Кондитерское дело  
 Номер компетенции: 32  
 Дата разработки: 17.12.2021  
 План застройки площадки



Директор ГБПОУ РК КНИГ  
 М.И. Пальчук

Рабочее место конкурента	
1	Стол производственный, со сплошной полкой (1800x600x850 мм)
1a	Стол презентационный (1800x600x850 мм)
3	Стол производственный, с мраморной поверхностью (1200x600x850 мм)
4	Стол производственный, с сплошной полкой (1200x600x850 мм)
5	Плита стационарная индукционная 2-х конфорочная
7	Стол 4-х уровневый (1200x500x1800 мм)
8	Стол с мощной насосной (1200x700x850/900 мм)
9	Компрессор поршневой, бесшумный (макс. давление 8 бар) + аэрозольный пневматический (макс. давление 3 Атм)
10	Шкаф пищевой закрывающийся Арабск. СН803, Итальян. 3-х уровневый (750x740x720 мм) на который установлена зона охлаждения
11	Шкаф холодильный среднетемпературный Polair, со стеклом (697x2028x864)
12	Тележка-шпатель, 12 уровней 600x400 мм, нерж. сталь, (650x430x1560 мм)
13	Подставка под конвекционную печь + конвекционная печь (930x860x882 мм), размер протвора (600x400 мм)
15	Кондиционер настольный Toner T48H
16	Тестораскаточная машина Арабск (2600x800x1000 мм)
17	Печь хлебобулочная подовая, с каменным подом (995x1220x500 мм)
18	Машина посудомоечная Abat «фрост» + бойлер (100 л)
	Камера видеонаблюдения

## 17. ФОТОГРАФИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ







