



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 № __ от _____ 2022 г.

ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №37
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Заведующая лабораторией
преподаватель высшей категории
Сигачева Е. В.

г. Симферополь

Содержание

	стр.
1. Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, преподаваемых в профессиональной лаборатории	4
3. Технические параметры профессиональной лаборатории	5
4. План застройки профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис»	6
5. Охрана труда и пожарная безопасность	7
6. Нормативно-правовая база	13
7. Описание оборудования профессиональной лаборатории	15
8. План работы профессиональной лаборатории	16
9. Учебно-методическая документация	19
10. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы обучающихся	20
11. Фонды оценочных средств	21
12. Учебная и учебно-методическая литература	22
13. Средства обучения	24
14. Наглядные пособия	25
15. Таблица внесения изменений в паспорт профессиональной лаборатории	26
16. Фото профессиональной лаборатории	27

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Цели работы лаборатории:

- проведение демонстрационных экзаменов по стандартам WorldSkills;
- проведение региональных чемпионатов WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис»;
- проведение лабораторно-практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- организация профессионального обучения и (или) дополнительного профессионального образования по компетенции «Ресторанный сервис»;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- просмотр видео материалов, презентаций.

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.

С целью расширения и углубления знаний обучающихся, привития интереса к выбранной специальности в лаборатории проводятся внеурочные мероприятия: мастер-классы, практические занятия, отборочные соревнования и Региональные чемпионаты по компетенции «Ресторанный сервис».

Лаборатория оснащена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Ресторанный сервис», по стандартам WorldSkills в полном объеме.

Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 - 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ПРЕПОДАВАЕМЫХ В ЛАБОРАТОРИИ

В лаборатории №36 осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность/профессия	ПМ, МДК
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»	ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен» МДК 05.01 Организация обслуживания в барах МДК 05.02 Технология приготовления смешанных напитков
	43.01.01 «Официант, бармен»	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» МДК 02.01 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

"Ресторанный сервис" размеры помещения включают в себя:

- учебный ресторан
- кухня
- склад

Общая площадь – 75 м²; длина – 12 м, ширина – 5 м, высота потолков – 5 м; общий объем – 165 м³;

Освещение:

Естественное – 2 окна размером 2,5x1,5 м.

Искусственное – 300 Лк

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

Вентиляция – природная, централизованная и принудительная.

Водоснабжение – горячая и холодная вода.

Канализация – имеется.

Электрооборудование: подведено напряжение 220 V, есть заземление.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоны.

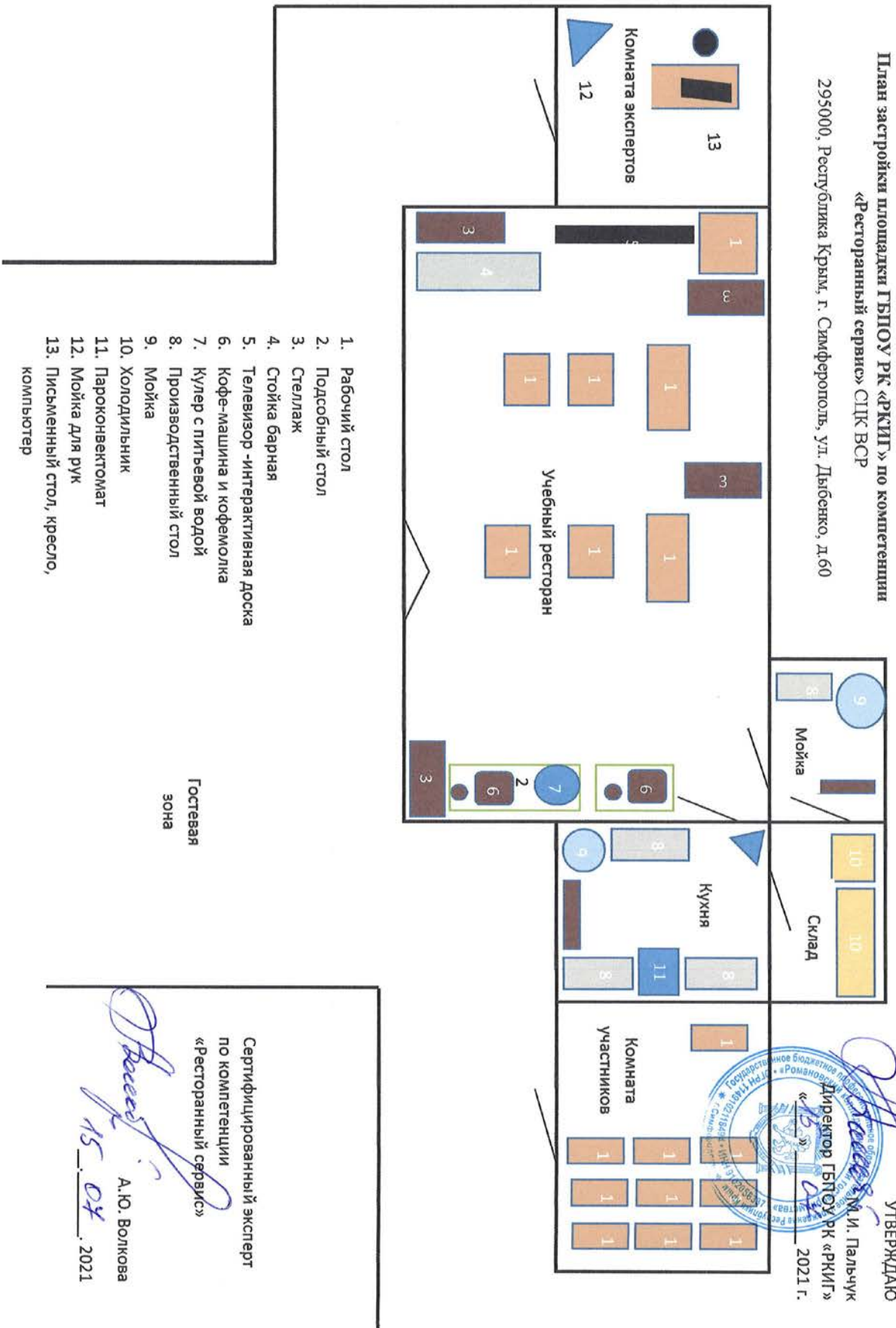
Лаборатория расположена по адресу: ул. Дыбенко, д. 60, I-этаж.

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

4. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ "РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС"

План застройки площадки ГПОУ РК «РКИП» по компетенции
«Ресторанный сервис» СПК ВСР

295000, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Дыбенко, д.60



УТВЕРЖДАЮ
М.И. Пальчук
Директор ГПОУ РК «РКИП»
«15» _____ 2021 г.

Сертифицированный эксперт
по компетенции
«Ресторанный сервис»

А.Ю. Волкова
15.04.2021



**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
в профессиональной лаборатории "Ресторанный сервис"**

г. Симферополь

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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 ОТ

Е.А. Зобенко

Приложение 1

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:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
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.				

6. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Нормативно-правовой основой разработки паспорта ИБЦ является:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 469 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.05 Флористика» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Письмо Министерства и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 474 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657), в редакции Приказа Минобрнауки России от 09 апреля 2015 № 390;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1552 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 N 44974);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям и профессиям: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.14 «Гостиничное дело»; 43.02.10 «Туризм», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 19.02.10 «Технология

продукции общественного питания», 19.01.04 «Пекарь», 43.01.01 «Официант, бармен», 54.01.20 «Графический дизайнер»;

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

– Локальные нормативные акты колледжа.

7. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Названия оборудования	Количество	Примечание
Мебель		
Модуль для официанта	4	из ЛДСП
Стол рабочий (90x150)	2	из ЛДСП
Стол подсобный (90x90)	4	из ЛДСП
Стол рабочий (90x120)	1	из ЛДСП
Стол коктейльный в стрейч-чехле (70x110)	5	
Стул	15	мягкий, из натурального дерева
Стойка барная	1	из ЛДСП
Оборудование		
База под кофемашину	2	из нержавеющей стали
Бактерицидный рециркулятор	1	
Кофемашина	1	Марка Appir
Кофемашина	1	Марка Appia life
Кофемолка	1	Марка Simonelli
Кофемолка	1	Марка Macap
Кокеры	2	полумягкие
Куллер для питьевой воды	1	
Пароконвектомат	1	Марка UNOX
Стол подсобный	1	из нержавеющей стали
Стол производственный	1	из нержавеющей стали
Телевизор-интерактивная доска	1	Prestigio
Холодильник	2	
Кондиционер	1	
Освещение		
Центральная зона		
Потолочная люстра	1	
Светильники	21	рефлекторные софиты



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



УТВЕРЖДЕНО
Зам директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № __ от _____ 2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №37
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»
на 2022-2023 учебный год**

Заведующая лабораторией
преподаватель высшей категории
Сигачева Е. В.

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

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1	Подготовить профессиональную лабораторию «Ресторанный сервис» к началу учебного года	Август	Сигачева Е. В.
2	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис»	В течение года	Сигачева Е. В.
3	Составить план работы «Ресторанный сервис» на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Сигачева Е. В.
4	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории компетенции «Ресторанный сервис»	Сентябрь	Сигачева Е. В.
5	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис», бережному отношению к оборудованию кабинета	Сентябрь	Сигачева Е. В.
6	Организовать и контролировать в зале уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Сигачева Е. В.
7	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по МДК, ПДП, ДР	Сентябрь	Сигачева Е. В..
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
1	Обеспечить в профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис» проведение групповых и индивидуальных консультаций по модулям, по написанию письменной экзаменационной работе	Согласно расписания	Сигачева Е. В.
2	Организовать в зале дополнительные занятия в группах по МДК 01.01.; МДК 02.01.; МДК 02.03.; МДК 05.01.; МДК 05.02.	В течение года	Сигачева Е. В.
3	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, отчетами по выполнению практических занятий	В течение года	Сигачева Е. В.
4	Организовать в группах: а) написание рефератов, презентаций б) проведение тематических аттестаций	В течение года	Сигачева Е. В.
5	Организовать выставку лучших работ рефератов, презентаций	В течение года	Сигачева Е. В.
6	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением по МДК	В течение года	Сигачева Е. В.
7	Продолжить работу над созданием схем, плакатов по предмету, реставрацией старых, пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	В течение года	Сигачева Е. В.
8	Организация и проведение отборочных соревнований, региональных чемпионатов WorldSkills, демонстрационных экзаменов	Согласно графика	Сигачева Е. В.
9	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении научно практических и научно теоретических конференций	Согласно расписания	Сигачева Е. В.
10.	С целью расширения и углубления знаний, обучающихся по МДК на занятиях использовать современное оборудование	В течение года	Сигачева Е. В.

11	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Сигачева Е. В.
12	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	В течение года	Сигачева Е. В.
13	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Сигачева Е. В.
III Воспитательная работа			
1	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	В течение года	Сигачева Е. В.
2	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Сигачева Е. В.
3	Оказывать помощь обучающимся в организации и проведении профориентационной работы	В течение года	Сигачева Е. В.
IV. Формирование здорового образа жизни			
1	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся: - о мерах профилактики вирусных заболеваний, - о режиме питания, - о культуре питания, - о вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Сигачева Е. В.
V. Повышение педагогического мастерства			
1	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	в течение года	Сигачева Е. В.
2	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	в течение года	Сигачева Е. В.
3	Изучать нормативно-правовую документацию	в течение года	Сигачева Е. В.
4	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	в течение года	Сигачева Е. В.
5	Изучить самостоятельно литературу по педагогике и психологии, по МДК	в течение года	Сигачева Е. 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	Сигачева Е. В.

Согласовано:

Зав. профессиональной лаборатории _____ Е. В. Сигачева
Ведущий специалист ОТ _____ Е.А. Зобенко
Ведущий специалист ГО _____ И.В. Тишин

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022
2	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022
3	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»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022
4	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022

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

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	<p>Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</p> <p>МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В.</p> <p>Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В.</p> <p>протокол №1 от 30.08.2022</p>
2	<p>Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</p> <p>МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В.</p> <p>Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В.</p> <p>протокол №1 от 28.08.2022</p>
3	<p>Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен»</p> <p>МДК 05.01 Организация обслуживания в барах</p> <p>МДК 05.02 Технология приготовления смешанных напитков</p>	<p>Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В.</p> <p>Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В.</p> <p>протокол №1 от 30.08.2022</p>

11. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Типовое задание для освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022
2	Типовое задание для освоения профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен» МДК 05.01 Организация обслуживания в барах МДК 05.02 Технология приготовления смешанных напитков	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2022

12. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

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. Орбейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

Интернет-ресурсы

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

4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
5. 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
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
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
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>
Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

13. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

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

14. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Барная посуда, инструмент, инвентарь
2. Информационные источники: меню ПОП, карты бара, карты вин, карты коктейлей
3. Оборудование и мебель бара, ресторана
4. Раздаточный материал
5. Столовая посуда, приборы, белье
6. Презентации занятий

**15. ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПАСПОРТ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**

№	Содержание изменения	Примечание
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		

16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ









