



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 \_\_\_\_\_ 202\_ г.

ПАСПОРТ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 38  
«УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ»

Заведующий лабораторией  
Мастер производственного обучения  
высшей категории  
Курташ И.В.

г. Симферополь, 2022 г.

## Содержание

	стр.
1. Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за профессиональной лабораторией	4
3. Технические параметры профессиональной лаборатории	5
4. Инструкция по охране труда и пожарной безопасности	6
5. Нормативно-правовая база	14
6. Оборудование профессиональной лаборатории	15
7. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда	15
8. План работы профессиональной лаборатории	17
9. Учебно-методическая документация	20
10. Перечень методических рекомендаций к выполнению лабораторных занятий	21
11. Фонды оценочных средств	23
12. Учебная и учебно-методическая литература	24
13. Средства обучения профессиональной лабораторией	27
14. Наглядные пособия	27
15. Таблица внесения изменений в паспорт профессиональной лаборатории	28
16. План застройки лаборатории «Учебный кулинарный цех»	29
17. Фото профессиональной лаборатории	30

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

### **Цели работы лаборатории.**

- Проведение лабораторных занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций
  - Организация тематических внеурочных занятий
  - Проведение курсов по профессии повар, кондитер
  - Организация и проведение отборочных соревнований на право участия в Региональном чемпионате WorldSkills по компетенции «Поварское дело»
    - Участие Регионального чемпионата WorldSkills по компетенции «Поварское дело»
    - Организация и проведение демонстрационного экзамена

### **Основные задачи.**

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

С целью расширения и углубления знаний и умений 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 «Поварское дело», по стандартам World Skills Russia в полном объеме. Отвечает требованиям СанПиН 2.4.3648-20 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ЗАКРЕПЛЕННЫХ ЗА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ

В профессиональной лаборатории № 38 «Учебный кулинарный цех» по компетенции «Поварское 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»	<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
		<b>ПМ.02</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
		<b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
		<b>ПМ.07</b> Выполнение работ по профессии повар, кондитер МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов МДК.07.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий МДК 07.03 Технология приготовления супов МДК 07.04 Технология приготовления соусов МДК.07.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы МДК.07.06 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК.07.07 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
		<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции <b>ПМ.02</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	

		<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
		<p><b>ПМ.03</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
		<p><b>ПМ.07</b> «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»</p> <p>МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>

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

Порядковый номер помещения –36, корпус – 1, литера «А», этаж – 1

Профессиональная лаборатория № 36«Учебный кулинарный цех № 2»имеет следующие размеры помещения:

- Общая площадь –28 м<sup>2</sup>; длина – 7,27 м; ширина – 6,80 м; высота потолков – 2,8 м
- Освещение – искусственное
- Общая мощность освещения – 1040 Вт, освещенность – 15 Лк
- Отопление – централизованное (2 батареи)
- Вентиляция – искусственная
- Канализация –имеется
- Водоснабжения – имеется
- Электрооборудование: подведено напряжение 220 V, есть заземление.

Производственное оборудование укомплектовано в полном объеме. Рабочих мест – 3.

Профессиональная лаборатория расположена по адресу: г. Симферополь, ул. Дыбенко, д. 60

Режим работы лаборатории соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.

## 4.ОХРАНА ТРУДА И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



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 \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**  
для обучающихся в профессиональной лаборатории № 38  
«Учебный кулинарный цех»

г. Симферополь, 2022 г.

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

## **1. Общие требования безопасности**

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

1.2. На повара 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. Повар 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. Повару 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; полотно ножей должно 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.

### **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 (ручки наплитных котлов, 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 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;

- прокаливать 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. 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.

3.22. 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%.

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

3.24. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

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

3.26. 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.

3.27. 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;
- 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



## 5. 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. № 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.);
- Профессиональный стандарт Официант / бармен утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н;– 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 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);
- 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 России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- Локальные нормативные акты ГБПОУ РК «РКИГ».

**6. ОБОРУДОВАНИЕ И МЕБЕЛЬ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 38  
«УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ»**

Профессиональная лаборатория застроена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Поварское дело» (3 рабочих места).

№п/п	Названия оборудования	Кол-во	Примечание размеры, мм
<i>Производственная мебель</i>			
1.	Ванна моечная 2-х секционная ВСМ 2/430-О	1	1010*530*870
2.	Зонт вытяжной пристенный ЗВ-П10/09 1000*900*350 жирул.фильтр	1	920*900*840
3.	Раковины для мытья рук Santek	1	495*600*140
4.	Стеллаж 4-х уровневый	1	700*500*1850
5.	Стол производственный ПРОФИ НТ СПОб-12/6ПНТ, с внутренней глухой полкой	1	1200*600*850
6.	Стол производственный ПРОФИ НТ СПОб-12/6ПНТ	1	1200*600*850
7.	Стол с моечной ванной для посуды, левое расположение ёмкости для сбора отходов	1	900*600*870
8.	Тележка-шпилька ТШ-П12, 12 уровней	2	700*500*1850
9.	Стол производственный Electrolux Professional	1	1800*700*700
<i>Тепловое оборудование</i>			
10.	Бойлер Haier ES 100V-A2	1	Объём 80 л
11.	Пароконвектомат 5-ти уровневый, вытяжной зонт UNOX XV 393	1	920*900*840
12.	Плита индукционная стационарная ПИ-4, 4-х конфорочная со сплошной полкой	1	820*850*870
13.	Машина посудомоечная фронтальная Silanos S 021	1	725*830*1490
<i>Холодильное оборудование</i>			
14.	Холодильный шкаф КАПРИ 0,7(5 полок)	1	625*740*220
15.	Шкаф шоковой заморозки EQTABC03	1	750*740*720
16.	Льдогенератор HURAKAN HKN-IMF 15 (кубики)	1	900*600*870
17.	Морозильный шкаф Polair CB105-S	1	2000*600*840
<i>Электронное оборудование</i>			
18.	Весы настольные электронные SW-05 «CASC Corporation»	1	На столе
<i>Механическое оборудование</i>			
19.	Ручной погружной блендер MX 90/AC 516 с насадками	1	На столе
20.	Слайсер JK-220	1	460*330*380
21.	Мясорубка SXC-12	1	385x220x430
22.	Соковыжималка ROAL YTZ-01	1	295x195x405 мм
23.	Блендер стационарный «Hamilton Beach» HBH650-CE	1	178x203x459 мм
24.	Микроволновая печь Owner's Manual P90025L-T2	1	220x340x344 мм
25.	Настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOR-IVP-260/PD	1	480x330x375 мм

<i>Вспомогательное оборудование</i>			
26.	Рециркулятор бактерицидный UV-A	1	100 м <sup>3</sup>

**7. ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, КУХОННАЯ ПОСУДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №38  
«УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ»**

Профессиональная лаборатория застроена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Поварское дело» (3 рабочих места).

<b>№ п/п</b>	<b>Названия инвентаря</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Примечание размеры, мм</b>
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1	3	530*325*20
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1	3	530*325*10
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2	3	265*325*10
4.	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3	3	176*325*65
5.	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой	3	Объём 2 л
6.	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой	3	Объём 1 л
7.	Сотейник	3	Объём 1.5 л
8.	Сковорода чугунная с антипригарным покрытием	3	D 24 см
9.	Сито для протирания	3	D 20 см
10.	Венчик	3	240 мм
11.	Шумовка	3	нержавеющая сталь
12.	Терка 4-х сторонняя	3	Терка из нержавеющей стали
13.	Половник	3	Объёмом 150
14.	Набор кухонных ножей (поварская тройка)из нержавеющей стали	3	Длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм
15.	Ложки столовыеиз нержавеющей стали	9	Материал нержавеющей сталь
16.	Вилки столовыеиз нержавеющей стали	9	Материал нержавеющей сталь
17.	Ложки чайныеиз нержавеющей стали	9	Материал нержавеющей сталь
18.	Овощечистки	3	Материал нержавеющей сталь
19.	Ложки гарнирныеиз нержавеющей стали	3	
20.	Тарелки мелкие столовые, фарфорофаянсовые	9	
21.	Тарелки закусочные, фарфорофаянсовые	9	
22.	Тарелки глубокие для первых блюд, фарфорофаянсовые	9	
23.	Миски из нержавеющей стали	9	Объём от 10 л до 0,3 л
24.	Лопатка деревянная	3	
25.	Лопатка из нержавеющей стали	3	

## 7. ПЛАН РАБОТЫ ЛАБОРАТОРИИ



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 \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**ПЛАН РАБОТЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 38  
«УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ»  
на 2022-2023 учебный год**

Заведующий лабораторией  
Мастер высшей категории:  
Курташ И.В.

Рассмотрено на заседании

ЦМК «ПКД»

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В

г. Симферополь

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1.	Подготовить профессиональную лабораторию к началу учебного года	Август	Курташ И.В.
2.	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории	В течение года	Курташ И.В.
3.	Составить план работы профессиональной лаборатории на 2020-2021 учебный год	Сентябрь	Курташ И.В.
4.	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории	Сентябрь	Курташ И.В.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию	Сентябрь	Курташ И.В.
6.	Организовать и контролировать в зале уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Курташ И.В.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, дипломному проектированию	Сентябрь	Курташ И.В.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по промежуточной и итоговой аттестации	В течение года	Курташ И.В.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
9.	Систематически проводить лабораторные и практические занятия	Согласно расписанию	Курташ И.В.
10.	Проводить открытые внеклассные мероприятия, мастер-классы, тренировки, практические конференции, семинары	В течение года	Курташ И.В.
11.	Организовать выставку лучших практических работ, презентаций обучающихся	В течение года	Курташ И.В.
12.	Организовать и проводить отборочные соревнования, региональных чемпионатов WorldSkills	В течение года	Курташ И.В.
13.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Курташ И.В.
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	Курташ И.В.
15.	Продолжить работу по внедрению и использованию на уроках практического обучения инновационных педагогических технологий	В течение года	Курташ И.В.
16.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и бланков отчетов для проведения практических занятий и лабораторных работ	В течение года	Курташ И.В.
17.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, прохождению этапов чемпионатов «Молодые профессионалы» WSR	Согласно графика	Курташ И.В.

18.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Курташ И.В.
<b>III. Воспитательная работа</b>			
19.	Воспитать у обучающихся бережное отношение к материальным ценностям	В течении года	Курташ И.В.
20.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Курташ И.В.
21.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Курташ И.В.
22.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течении года	Курташ И.В.
<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
23.	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Курташ И.В.
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	Курташ И.В.
25.	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Курташ И.В.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
26.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Курташ И.В.
27.	Проводить групповые и индивидуальные консультации с педагогами, работающими с обучающимися по специальности «Поварское и кондитерское дело»	В течение года	Курташ И.В.
28.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Курташ И.В.
29.	Изучать нормативно-правовую документацию по преподаваемым профессиональным модулям и междисциплинарным курсам	В течение года	Курташ И.В.
30.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	В течение года	Курташ И.В.
31.	Изучить самостоятельно литературу по педагогике, психологии, теории и методике профессионального образования	В течение года	Курташ И.В.
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»	В течение года	Курташ И.В.
33.	Провести мастер-классы с презентациями: «Сложные горячие блюда»	В течении года	Курташ И.В.
34.	Организовать отработку практических навыков у педагогов по работе с вакууматором	В течении года	Курташ И.В.

Согласовано:

Зав. лабораторией

И. В. Курташ

Ведущий специалист ОТ и ПБ

М. Н. Зобенко

Ведущий специалист ГО

И.В. Тишин

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
<i>Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</i>		
<b>ПМ.01</b> «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
1.	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>ПМ.02</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»		
2.	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
<b>ПМ.03</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
3.	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
<i>Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»</i>		
<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
4.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	
<b>ПМ.02</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм собственности		
5.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
<b>ПМ.03</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм собственности		
6.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
<b>ПМ.07</b> «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»		
7.	МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
8.	МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
9.	МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	

## 10. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Методические рекомендации выполнения ЛПР	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
<b>ПМ.01</b> «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>ПМ.02</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
<b>ПМ.03</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	
<b>ПМ.02</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм собственности	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
<b>ПМ.03</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм собственности	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
<b>ПМ.07</b> «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»	
МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	

## 11. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Методические рекомендации выполнения лабораторно-практических работ	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
<b>ПМ.01</b> «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>ПМ.02</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
<b>ПМ.03</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Мастер производственного обучения И.В. Курташ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2022
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	
<b>ПМ.02</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм собственности	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
<b>ПМ.03</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм собственности	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
<b>ПМ.07</b> «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»	
МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	

## 12. 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. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение. Термины и определения»
4. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая. Метод определения содержания бериллия»
5. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов»
6. ГОСТ 17.1.3.05-82 «Охрана природы. Гидросфера. Общие требования к охране поверхностных и подземных вод от загрязнения нефтью и нефтепродуктами»
7. Государственный доклад «О состоянии и об охране окружающей среды Российской Федерации в 2015 году». – М.: Минприроды России; НИИ-Природа. – 2016. – 639 с.
8. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
9. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
10. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
11. Федеральный закон от 24 июля 1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях»
12. Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
13. Федеральный закон от 21 декабря 1994 №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
14. Федеральный закон от 31 июля 2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
15. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
16. Федеральный закон от 10 января 1996 № 4-ФЗ «О мелиорации земель» (с изменениями от 10 января 2003 г., 18 декабря 2006 г., 26 июня 2007 г., 13 мая, 14 июля, 30 декабря 2008 г.)
17. Федеральный закон от 10 января 2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в редакции, актуальной с 1 марта 2017 г., с изменениями и дополнениями)
18. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
19. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
20. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 июля 1992 г. № 491 «О мониторинге земель»

### *Основная литература*

21. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. [текст непосредственный].

22. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 175, [1] с. : ил.[текст непосредственный].

23. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – 2-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2018. – 374 с. [текст непосредственный].

24. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Москва :Академия, 2019. – 156, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., цв. ил., табл. [текст непосредственный].

25. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2017. – 192 с

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва: «Академия», 2018. – 128 с. – [текст непосредственный].

27. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб.для студ. учреждений сред. проф. Образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

28. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб.для студ. учреждений сред. проф. Образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

29. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – Москва: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

### *Дополнительные источники*

30. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

31. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1: учеб.пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

32. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб.пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

33. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва : «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

#### *Интернет-ресурсы*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

43. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>

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

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

46. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
47. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
48. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.hleb.net](http://www.hleb.net)
49. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su»[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://bread.su>
50. Журнал Хлеб&Соль[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
51. Журнал Гастрономъ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
52. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

### 13. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

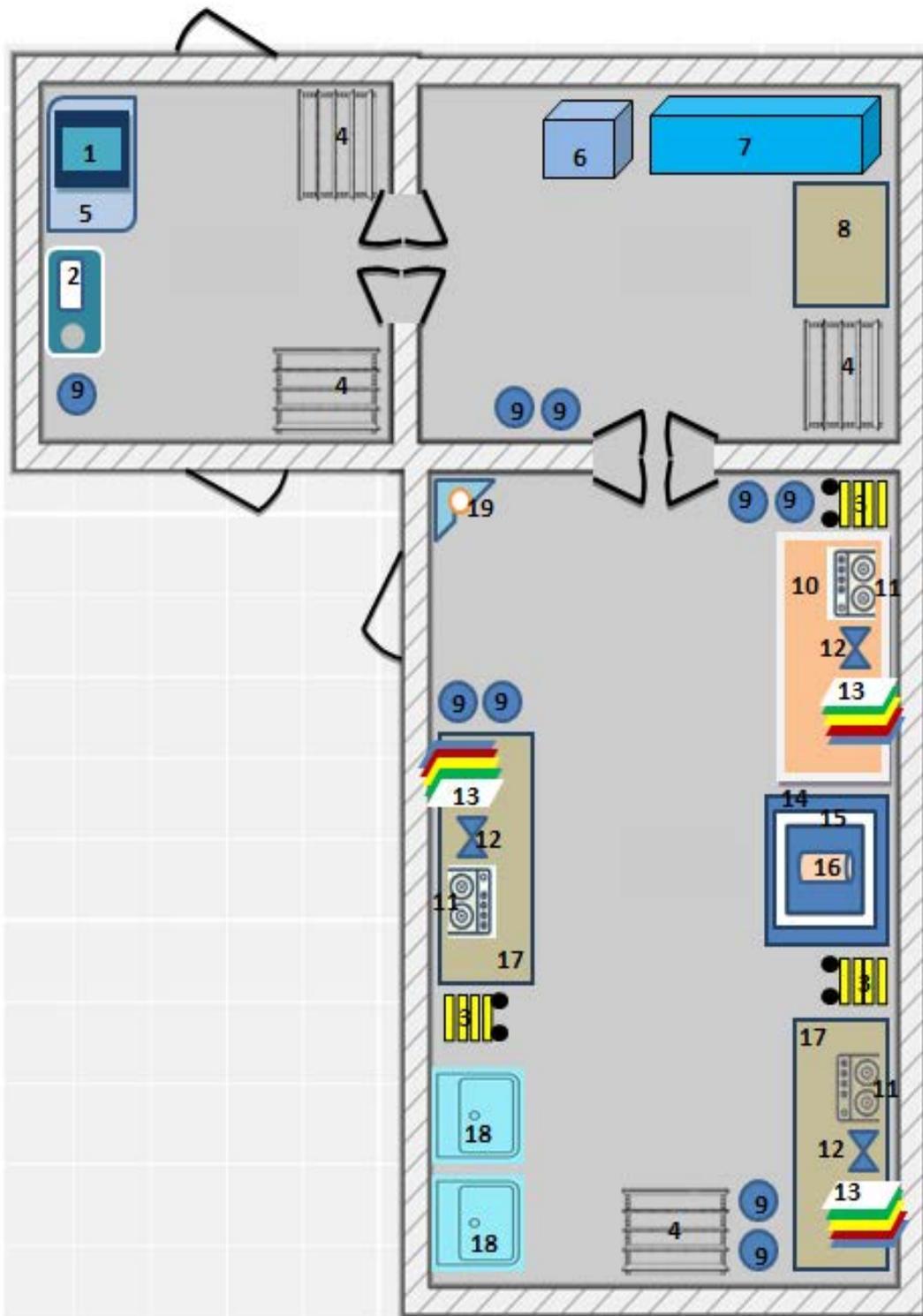
Средства обучения	Количество
Ноутбук с выходом в интернет	1
USB – накопитель	3
- видео ролики	25
- презентации	10

### 14. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

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



16. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ЛАБОРАТОРИИ № 38  
«УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ»



- 1-Машина посудомоечная фронтальная SilanosS 021
- 2-Ванна для посуды 1200\*700\*870, левое расположение ёмкости для сбора отходов.
- 3-Тележка-шпилька ТШ-П12, 12 уровней
- 4 -Стеллаж 4-х уровневый (800х300х1800)
- 5-Льдогенератор HURAKANHKN-IMF 15 (кубики)
- 6-Холодильный шкаф Капри 0,7М
- 7-Морозильный шкаф Polair CB105-S
- 8-Стол производственный без борта (2000х600х850 мм) с внутренней глухой полкой:

- микроволновая печь Owner'sManual P90025L-T2 (220х340х344 мм)
- слайсер ЖК-220 (460х330х380 мм)
- мясорубка SXC-12 (385х220х430 мм)
- соковыжималка ROAL YTZ-01 (295х195х405 мм)
- блендер стационарный «HamiltonBeach» HBH650-CE (178х203х459 мм)
- настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOR-IVP-260/PD (480х330х375 мм)

- 9-Урна для мусора 40л
- 10-Стол производственный ElectroluxProfessional(1800х700х700)
- 11-Плита инфракрасная с 2 зонами нагрева продольного расположения
- 12-ВесыЭлектронныеМехелектрон ВЭТ-6-0,5/1-1С-АБ ДО 6 КГ
- 13-Набор разделочных досок., пластиковые (Размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.)
- 14-Шкаф шоковой заморозкиEQТАВС03
- 15-Пароконвектомат 5-ти уровневый, вытяжной зонт UNOX XV 393
- 16-Зонт вытяжной пристенный ЗВ-П10/09 1000\*900\*350 жируул.фильтр.
- 17-Стол производственный ПРОФИ НТ СПОБ-12/6ПНТ
- 18-Ванна моечная 2-х секционная ВСМ 2/430-О

## 17. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ



