

**Образец паспорта учебного кабинета, профессиональной лаборатории,  
учебной, учебно-производственной зоны под вид работ**



**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 № 16 от 28.08.2024 г.

**ПАСПОРТ  
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ ПОД ВИД РАБОТ № 10  
«Бариста»**

Заведующий(ая) учебно-  
производственной зоной  
Г.Н. Бака  
преподаватель \_\_\_ категории  
ФИО

г. Симферополь

## Содержание

	стр.
1. Общие сведения об учебно-производственной зоне	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за учебно-производственной зоной	4
3. Технические параметры учебно-производственной зоны	6
4. Охрана труда и пожарная безопасность	7
5. Нормативно-правовая база	11
6. Опись оборудования , учебно-производственной зоны	12
7. План работы учебно-производственной зоны	13
8. Учебно-методическая документация	17
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов	19
10. Фонды оценочных средств	20
11. Учебная и учебно-методическая литература	20
12. Средства обучения учебно-производственной зоны	22
13. Наглядные пособия	22
14. Таблица внесения в паспорт изменений	23
15. План застройки учебно-производственной зоны	24
16. Фото учебно-производственной зоны	25

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ

Цели работы лаборатории:

- проведение демонстрационных экзаменов по стандартам Профessionалы;
- проведение региональных чемпионатов по компетенции «Бариста»
- проведение лабораторно-практических занятий, мастер-классов;
- организация профессионального обучения и (или) дополнительного профессионального образования по компетенции «Бариста»
- 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, конкурентоспособных на рынке труда.

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

Лаборатория оснащена в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СанПин СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ЗАКРЕПЛЕННЫХ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНОЙ

В учебно-производственной зоне осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям, профессиям:

Укрупненная группа	Специальность / профессия	Дисциплина / профессиональный модуль, междисциплинарный курс
43.00.00	43.02.16 Туризм и гостеприимство	ОП.01 Сервисная деятельность МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания МДК.04.01 Выполнение работ по профессии Официант
43.00.00	43.01.01 Официант, Бармен	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах

## 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ / УЧЕБНОЙ, УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ

Порядковый номер лаборатории – 10

Корпус -1,

Этаж – 2.

Размеры помещения:

длина –6,2 м,

ширина –5,6 м,

высота –2,8 м,

площадь – 34,72 м<sup>2</sup>,

объём –97,22 м<sup>3</sup> .

Освещение:

Естественное - Одно окно размером ,8м x 1,8м

Искусственное .

Общая мощность освещения – 1040 Вт

Отопление – централизованное.

Вентиляция – естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

Учебно-производственная зона расположена по адресу: ул. Дыбенко, д. 14.

Количество рабочих мест -4

Режим работы учебно-производственной зоны 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

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
Приказ № 162 от 28.08.2024г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**для обучающихся в учебно-производственной зоне  
«Бариста»**

г. Симферополь

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

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом Российской Федерации от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности, обучающихся в образовательных учреждениях»;
- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;
- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22- Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

1.2. Требования настоящей инструкции являются обязательными для исполнения обучающимися во время учебно-воспитательного процесса в профессиональной лаборатории.

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

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

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

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

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

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

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

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Инструкцию разработал  
Ведущий специалист по ОТ и ПБ

М.Н. Зобенко

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**  
обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности  
во время учебно-производственной зоне «Бариста»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О. обучающегося</b>	<b>Группа</b>	<b>Дата</b>	<b>Подпись</b>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

## 5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Нормативно-правовой основой разработки паспорта учебного кабинета / профессиональной лаборатории / учебной, учебно-производственной зоны является:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФГОС СПО;
- Профессиональный стандарт *(при наличии)*;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по профессии / специальности;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Локальные нормативные акты колледжа.

## 6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Название оборудования, инвентаря	Кол-во	Примечание
Стол круглый коктейльный	4	Специализированное
Барная стойка	4	Специализированное
Ховоли	1	Специализированное
Посудомоечная машина	1	Специализированное
Ледогенератор	1	Специализированное
Стол производственный	1	Специализированное
Холодильный шкаф	2	Специализированное
Кассовая станция	1	Специализированное
Станция официанта	1	Специализированное
Моечная ванна	1	Специализированное
Стеллаж	1	Специализированное
Часы	1	Специализированное
Фильтр	1	Специализированное
Стол двухсекционный, нержавеющей, для кофемашины	4	Специализированное
Стационарный блендер	4	Специализированное
Кофемашина	4	Специализированное
Термопот	4	Специализированное
Гейзерные насадки	32	Специализированное
Щипцы для льда	4	Специализированное
Барные щипцы	4	Специализированное
Барный табурет	4	Специализированное
Стеллаж барный	4	Специализированное
Весы	4	Специализированное
Мельница для льда	4	Специализированное
Коврик резиновый	4	Специализированное
Контейнер	8	Специализированное
Диспенсер для напитков	6	Специализированное
Совок для льда	4	Специализированное
Бокал для кофе (Irish)	12	Специализированное
Бокал Олд Фэшн	12	Специализированное
Бокал Хайбол	12	Специализированное
Бокал Харикейн «Бистро»	12	Специализированное
Набор для пунша	4	Специализированное
Ваза под цветы	4	Специализированное
Графин стеклянный 500мл	4	Специализированное
Графин стеклянный 250мл	4	Специализированное
Кувшин 150 мл	4	Специализированное
Кувшин 500мл	4	Специализированное
Кувшин 1000мл	4	Специализированное
Поднос 35/45см	4	Специализированное
Поднос 356/25мм	4	Специализированное
Поднос круглый 275/25	4	Специализированное
Нож сомелье	4	Специализированное
Темпер	4	Специализированное
Темпер	4	Специализированное
Нок бокс	4	Специализированное
Айсбакет	4	Специализированное
Френч пресс	4	Специализированное

Питчер 300мл	4	Специализированное
Питчер 500мл	4	Специализированное
Шейкер бостон	4	Специализированное
Стакан для смешивания	4	Специализированное
Стрейнер	4	Специализированное
Сквизер	4	Специализированное
Даблстрейнер	4	Специализированное
Нож	4	Специализированное
Джигер 15/30	4	Специализированное
Джигер 20/40	4	Специализированное
Джигер 30/60	4	Специализированное
Питчер 150мл	4	Специализированное
Бокал для воды	12	Специализированное
Ложка столовая	48	Специализированное
Ложка для латте	12	Специализированное
Ложка чайная	12	Специализированное
Ложка кофейная	12	Специализированное
Доска разделочная 250x150x10	4	Специализированное
Доска разделочная 40x50	4	Специализированное
Доска разделочная 30x40	4	Специализированное
Кулер для льда	4	Специализированное
Пара для капучино	16	Специализированное
Сахарница фарфор	4	Специализированное
Салфетница	4	Специализированное
Молочник фарфор	16	Специализированное
Пара для эспрессо (Блюдце+чашка)	16	Специализированное
Плазменная панель	1	Основное
Ноутбук	1	Основное
Стол преподавателя	1	Основное
Стул преподавателя	1	Основное



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



УТВЕРЖДЕНО

Зам директора ГБПОУ РК «РКИГ»  
по УПР

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

Приказ № 162 от 28.08.2024г.

**ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ**  
**«БАРИСТА»**  
на 2024-2025 учебный год

Заведующий(ая) учебно-  
производственной зоной  
Г.Н.Бака  
преподаватель \_\_\_ категории  
ФИО

Рассмотрено на заседании ЦМК «ОБ»  
Протокол № 1 от 28.08.2024г.  
Председатель ЦМК «ОБ»  
\_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

г. Симферополь

№ пп	Мероприятия	Дата	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1.	Подготовить учебно-производственную зону к началу учебного года	Август	Бака Г.Н.
2.	Продолжить работу по наполнению и оформлению учебно-производственной зоны	В течение года	Бака Г.Н.
3.	Составить план работы учебно-производственной зоны на 2024-2025 учебный год	Сентябрь	Бака Г.Н.
4.	Переоформить паспорт учебно-производственной зоны	Сентябрь	Бака Г.Н.
5.	Провести с обучающимся беседу о правилах поведения в учебно-производственной зоне бережному отношению к оборудованию и мебели в учебно-производственной зоне	Сентябрь	Бака Г.Н.
6.	Организовать и контролировать ежедневные и генеральные уборки кабинета	В течение года	Бака Г.Н.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам	Сентябрь	Бака Г.Н.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по тематическим, семестровым, итоговым аттестациям	В течение года	Бака Г.Н.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
9.	Обеспечить в учебно-производственной зоне проведение групповых и индивидуальных консультаций	Согласно расписания	Бака Г.Н.
10.	Организовать в учебно-производственной зоне дополнительные групповые занятия	В течение года	Бака Г.Н.
11.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, бланками отчетов по выполнению практических занятий	В течение года	Бака Г.Н.
12.	Организовать в группах: а) написание рефератов б) создание презентаций в) проведение тематических аттестаций	В течение года	Бака Г.Н.
13.	Организовать выставку лучших рефератов, презентаций, практических работ	В течение года	Бака Г.Н.
14.	Продолжить работу над комплексно- методическим обеспечением дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей	В течение года	Бака Г.Н.
15.	Продолжить работу над пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	В течение года	Бака Г.Н.
16.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Бака Г.Н.

<b>№ пп</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственный</b>
17.	С целью формирования устойчивых навыков, углубления знаний и расширения умений обучающихся использовать на занятиях информацию Интернет-ресурсов	В течение года	Бака Г.Н.
18.	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Бака Г.Н.
19.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и бланков отчетов для проведения практических занятий	В течение года	Бака Г.Н.
20.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов, олимпиад	Согласно графика	Бака Г.Н.
21.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Бака Г.Н.
22.	Продолжить работу по использованию на учебных занятиях интерактивных и инновационных педагогических технологий	В течение года	Бака Г.Н.
<b>III. Воспитательная работа</b>			
23.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в учебно-производственной зоне	В течение года	Бака Г.Н.
24.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Ноябрь	Бака Г.Н.
25.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Бака Г.Н.
<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
26.	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Бака Г.Н.
27.	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	Бака Г.Н.
28.	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Бака Г.Н.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
27.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Бака Г.Н.
28.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Бака Г.Н.
29.	Изучать нормативно-правовую документацию по реализации школьного компонента по основным профессиональным образовательным программ среднего профессионального образования программы	В течение года	Бака Г.Н.

№ пп	Мероприятия	Дата	Ответственный
	подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена		
30.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	В течение года	Бака Г.Н.
31.	Изучить самостоятельно литературу по педагогике и психологии, по МДК	В течение года	Бака Г.Н.

Заведующий(ая) учебно-производственной зоной  
Ведущий специалист по ОТ

Г.Н.Бака  
М.Н. Зобенко

Ведущий специалист ГО

И.В.Тишин

### 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержен, протокол и дата утверждения
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 «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024
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 «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024
3.	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 «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержен, протокол и дата утверждения
1.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
2.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах и буфетах»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 02.02 «Организация обслуживания на предприятии питания»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 04.01 «Выполнение работ по профессии «Официант»»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.

## 10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержен, протокол и дата утверждения
1.	Экзаменационные билеты по МДК. 02.01. «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Экзаменационные билеты по МДК. 02.01. «Предоставление услуг предприятий питания»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Экзаменационные билеты по МДК. 04.01. «Выполнение работ по профессии «Официант»»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.

## 11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Основная литература*

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943186>
4. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452929>
5. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08211-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472842>
6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106828>
7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473339>
8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93554>
9. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>
10. Кустова, И. А. Организация производства: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838>
11. Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07155-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473645>
12. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 135 с. — ISBN 978-5-4488-0602-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91856>

13. Организация производства. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]; под общей редакцией И. Н. Иванова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 362 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10590-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471225>

14. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 203 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14029-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471424>

15. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/90197>

16. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943632>

17. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06312-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470462>

18. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

19. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

20. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

21. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

22. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 435 с. – (Профессиональное образование). –

ISBN 978-5-534-11534-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476319>

23. Чиликина, И. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. – 2-е изд. – Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. – 76 с. – ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/85992>

24. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 428 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11014-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469548>

25. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

26. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

#### *Дополнительные источники*

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

## **12. УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ**

<b>№ п/п</b>	<b>Средства обучения</b>	<b>Кол-во</b>
--------------	--------------------------	---------------

	Интерактивная панель «Prestigio MultiBoard 65» с выходом в интернет	1
	Станция официанта	1
	Кассовая станция R-keeper	1
	Столовое белье (чехлы для коктейльного стола, скатерти, салфетки, полотенце официанта, полотенце для полирования посуды)	4

### 13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебно-производственным дисциплинам

1. Каталоги информационных ресурсов:
2. Раздаточный материал по темам дисциплины / МДК:

### 14. ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ В ПАСПОРТ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Примечание

### 15. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ

## «Бариста»



- 1 - стол круглый коктейльный
- 2 - стеллаж барный
- 3 - барная стойка
- 4 - станция официанта
- 5 - R-kipreg
- 6 - холодильный шкаф
- 7 - интерактивная панель
- 8 - ледогенератор
- 9 - посудомоечная машина
- 10 - моечная раковина
- 11 - стеллаж производственный
- 12 - стол для кофемашины
- 13 - кофемашина
- 14 - стол преподавателя
- 15 - стул преподавателя
- 16 - ноутбук
- 17 - МФУ
- 18 - стол производственный



16.



**ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**











