



**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 № 162 от 28.08.2024 г.

**ПАСПОРТ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ № 11  
«УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ПРЕДПРИЯТИЯ  
ПИТАНИЯ»**

Заведующая кабинетом  
Горченева Е.В.

г. Симферополь

## Содержание

	стр.
1. Общие сведения о кабинете	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за кабинетом	4
3. Технические параметры кабинета	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	11
6. Опись оборудования кабинета	12
7. План работы кабинета	13
8. Учебно-методическая документация	17
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов	18
10. Фонды оценочных средств	19
11. Учебная и учебно-методическая литература	20
12. Средства обучения кабинета	21
13. Наглядные пособия	21
14. Таблица внесения изменений в паспорт	22

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О КАБИНЕТЕ

### **Цели работы кабинета:**

- проведение теоретических, практических занятий, консультаций, дифференцированных зачетов, экзаменов;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- просмотр кинофильмов, видеоуроков;
- работа с электронными ресурсами и программным обеспечением: электронные УМК «Академия», электронные учебно-методические комплексы Корпорации «Диполь»;
- проведение курсов по профессии «Повар»;
- презентация передового опыта работы.

### **Основные задачи:**

- обеспечение здоровых и безопасных условий учебно-воспитательного процесса;
- выполнение обязанностей по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- выполнение обязанностей по приготовлению и подготовке горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнение обязанностей по приготовлению, оформлению и подготовке, к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнение обязанностей по приготовлению, оформлению и подготовке, к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- выполнение обязанностей по приготовлению, оформлению и подготовке, к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,

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

Кабинет оснащен в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СанПиН 2.4.3648-20 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ПРЕПОДАВАЕМЫХ В КАБИНЕТЕ

В кабинете осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность/ профессия	Дисциплина/ПМ, МДК
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	<p><b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p><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</p> <p>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <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.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</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> <p><b>ОПЦ.03</b> «Техническое оснащение организаций питания»</p> <p><b>ОПЦ.13</b> «Процессы и аппараты»</p>
--	--	--

### **3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ КАБИНЕТА - МАСТЕРСКОЙ**

Порядковый номер учебно-производственной зоны – 11, корпус – 1 литера «Л», этаж - 2.

Размеры помещения: длина – 12 м, ширина – 3.2 м, площадь – 38,4 м<sup>2</sup>, высота потолков – 3,1 м, общий объем – 460,8 м<sup>3</sup>.

Освещение:

Естественное – 4 окна, в том числе:

- 4 окна размером 1,78х1,74 м

Искусственное – 300 Лк.

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

Вентиляция: естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоны.

Кабинет расположен по адресу: ул. Дыбенко, д. 14.

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



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



**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профсоюзного  
Комитета

\_\_\_\_\_ А.В. Ивашкова

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
Приказ № 145 от 31.08.2024 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
для обучающихся в кабинетах гуманитарных  
и социально-экономических дисциплин**

Симферополь

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

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41;

- Федеральным законом Российской Федерации от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ;

- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в образовательных учреждениях»;

- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;

- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22- Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

- стол и стул должны быть исправными, устойчивыми и надежными;

- на столах не должно быть посторонних предметов, не имеющих отношение к предмету занятия;

- пол в кабинете должен быть без щелей, выбоин, гвоздей, сухим, нескользким;

- проход вокруг учебного и рабочего места должен быть свободным, о загромождении доложите преподавателю.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4. Сообщить руководству колледжа о возникновении пожара, вызвать пожарную охрану по телефону 101.

### **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 (ОБРАЗЕЦ)**  
обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности  
во время учебно-воспитательного процесса в кабинетах гуманитарных  
и социально-экономических дисциплин

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 кабинета является:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ, с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021г.);
- 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»;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 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»;
- 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»;
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям и профессиям: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- Локальные нормативные акты колледжа.

## 6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ КАБИНЕТА - МАСТЕРСКОЙ

Названия оборудования	количество	Примечание
Кассовая станция	1	Многофункциональная кассовая станция с ПО
Станция официанта	1	ЛДСП, 2 секции, размеры не менее 500х500х1100 мм
Шкаф книжный	1	ЛДСП, Не более 1000*500*2000 мм, с полками
Мобильный компьютерный класс (24 компьютера)	1	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее 2 ГГц , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ
Стол обучающегося	13	письменный, двухместный, ЛДСП размеры не менее 350*110 мм
Стул обучающегося	25	каркас металлический
Ноутбук	1	Процессор не менее 2 ГГц , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
Интерактивная панель с мобильной стойкой	1	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС
МФУ	1	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
Стол преподавателя	1	Письменный, размеры не менее 900х400х600 мм
Стул преподавателя	1	Мягкий, текстиль
Аптечка	1	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр
Огнетушитель	1	Углекислотный ОУ-1
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1	Настольный/напольный, электронный



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



УТВЕРЖДЕНО  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
Приказ № 16 от 28.08.2024 г.

**ПЛАН РАБОТЫ КАБИНЕТА №11**

на 2024-2025 учебный год

Заведующая кабинетом  
Преподаватель высшей категории

Е.В.Горченева

Рассмотрено на заседании ЦМК «Поварское и  
кондитерское дело»

Протокол № 1 от «29» августа 2024 г.  
Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

г. Симферополь

№ пп	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1.	Подготовить кабинет к началу учебного года	Август	Горченева Е.В.
2.	Продолжить работу по оформлению кабинета	в течение года	Горченева Е.В.
3.	Составить план работы кабинета на 2024-2025 учебный год	Сентябрь	Горченева Е.В.
4.	Переоформить паспорт кабинета	Сентябрь	Горченева Е.В.
5.	Провести с обучающимся беседу о правилах поведения в кабинете, бережному отношению к оборудованию кабинета	Сентябрь	Горченева Е.В.
6.	Организовать и контролировать в кабинете уборки: а) ежедневные б) генеральные	в течение года	Горченева Е.В.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по МДК, ДР	Сентябрь	Горченева Е.В.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по тематическим, семестровым, итоговым аттестациям	в течение года	Горченева Е.В.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
1.	Обеспечить в кабинете проведение групповых и индивидуальных консультаций по предмету, по написанию дипломных работ	Согласно расписания	Горченева Е.В.
2.	Организовать в кабинете дополнительные занятия в группах по МДК	в течение года	Горченева Е.В.
3.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, отчетами по выполнению практических занятий	в течение года	Горченева Е.В.
4.	Организовать в группах: а) написание рефератов, выполнение презентаций б) проведение тематических аттестаций	в течение года	Горченева Е.В.
5.	Организовать выставку лучших работ рефератов, презентаций	в течение года	Горченева Е.В.
6.	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением по дисциплинам, МДК	в течение года	Горченева Е.В.
7.	Продолжить работу над созданием схем, плакатов по предмету, реставрацией старых, пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	в течение года	Горченева Е.В.

8.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении научно практических и научно теоретических конференций	в течение года	Горченева Е.В.
9.	С целью расширения и углубления знаний, обучающихся по МДК на занятиях использовать информацию с интернет-ресурсов	в течение года	Горченева Е.В.
10.	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	в течение года	Горченева Е.В.
11.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	в течение года	Горченева Е.В.
12.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов, олимпиад	Согласно графика	Горченева Е.В.
13.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Горченева Е.В.
<b>III Воспитательная работа</b>			
1.	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	в течение года	Горченева Е.В.
2.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Горченева Е.В.
3.	Оказывать помощь обучающимся в организации и проведении профориентационной работы	в течение года	Горченева Е.В.
<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
1.	С учащимися 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	Горченева Е.В.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
1.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	в течение года	Горченева Е.В.
2.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	в течение года	Горченева Е.В.
3.	Изучать нормативно-правовую документацию	в течение года	Горченева Е.В.
4.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	в течение года	Горченева Е.В.

5.	Изучить самостоятельно литературу по педагогике и психологии, по дисциплинам	в течение года	Горченева Е.В.
----	--	----------------	----------------

Согласовано:

Зав. кабинетом

Е.В.Горченева

Ведущий специалист ОТ

Е.А.Иллюшко

Ведущий специалист ГО

И.В. Тишин

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»		<p>Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории, Капшук- Габова Е.Р. преподаватель первой категории, Горченева Е.В. преподаватель высшей категории, председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 29.08.2024г</p>
<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
2.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
3.	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		
4.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
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.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
7.	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»		
8.	МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
9.	МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
10.	МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
11.	<b>ОПЦ.03</b> «Техническое оснащение организаций питания»	<p>Горченева Е.В. преподаватель высшей категории, председатель ЦМК «ОП» Мамонтова Е.А. протокол №1 от 29.08.2024г</p>
12.	<b>ОПЦ.13</b> Процессы и аппараты	

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Методические рекомендации выполнения ПЗ	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Ивашкова А.В., Апрышкина Л.Б., Горченева Е.В. преподаватели высшей категории, председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 29.08.2024г
<b>ПМ.03</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории, Капшук-Габова Е.Р. преподаватель первой категории, Горченева Е.В. преподаватель высшей категории, председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 29.08.2024г
<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
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.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
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.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
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»	

<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>	
<p><b>ОПЦ.03</b> «Техническое оснащение организаций питания»</p>	<p>Горченева Е.В. преподаватель высшей категории, председатель ЦМК «ОП» Елина В.Н. протокол №1 от 29.08.2024г</p>
<p><b>ОПЦ.13</b> Процессы и аппараты</p>	

## 10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Типовое задание для освоения профессиональных модулей	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	Ивашкова А.В., Апрышкина Л.Б., Горченева Е.В. преподаватели высшей категории, председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 29.08.2024г
<b>ПМ.03</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории, Капшук-Габова Е.Р. преподаватель первой категории, Горченева Е.В. преподаватель высшей категории, председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 29.08.2024г
<b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
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.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
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.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
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»	

<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>	
<p><b>ОПЦ.03</b> «Техническое оснащение организаций питания»</p>	<p>Горченева Е.В. преподаватель высшей категории, председатель ЦМК «ОП» Мамонтова Е.А. протокол №1 от 29.08.2024г</p>
<p><b>ОПЦ.13</b> Процессы и аппараты</p>	

## 11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Нормативные документы*

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. 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; НИА-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. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

24. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2018. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

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

26. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 384 с. [текст непосредственный].

27. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224с. Электронный формат.

28. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

29. 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].

30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

31. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 319 с.: табл [текст непосредственный].

32. 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

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

34. 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].

35. 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].

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

37. 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*

38. 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].

39. 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].

40. 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].

41. 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).

42. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. –128 с. [текст непосредственный].

43. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

44. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].

45. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].

46. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].

47. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

48. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

49. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

50. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].

51. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

52. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

#### *Интернет-ресурсы*

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

53. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
54. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
55. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
56. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
57. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
58. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
59. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
60. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
61. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
62. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
63. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
64. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
65. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
66. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hleb.net](http://www.hleb.net)
67. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
68. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
69. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
70. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

## 12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Средства обучения	Кол-во
Кассовая станция	1
Станция официанта	1
Мобильный компьютерный класс (24 компьютера)	1
Ноутбук	1
Интерактивная панель с мобильной стойкой	1
МФУ	1

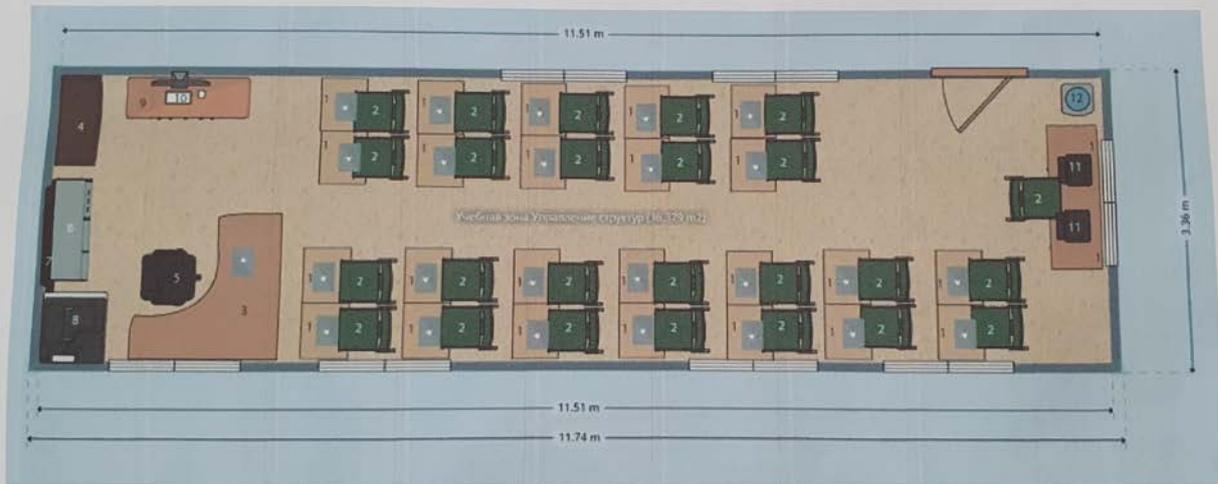
## 13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Методические рекомендации/рабочие тетради по выполнению практических работ по профессиональным модулям/дисциплинам:
  - ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» МДК.07.01-07.04 Организация производства по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
  - ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»;
  - ОПЦ.13 «Процессы и аппараты»
2. Каталоги технологического оборудования ПОП
3. Раздаточный материал по темам:
  - 1) Механическое оборудование
    - универсальные кухонные машины
    - для обработки овощей и грибов
    - для обработки мяса и рыбы
    - для приготовления теста и кремов
    - для нарезки хлеба и гастрономических продуктов
    - весоизмерительное оборудование
    - барное механическое оборудование
  - 2) Тепловое оборудование
    - пищеварочные котлы
    - жарочно-пекарное оборудование
    - универсальное (варочно-жарочное)
    - малогабаритное (для предприятий fast-food)
  - 3) Холодильное оборудование
    - для производственный цехов и складских помещений
  - 4) Немеханическое оборудование



## 15. ФОТОГРАФИИ КАБИНЕТА

Схема зоны под вид работ  
«Управление структурным подразделением предприятия питания»



- |                        |                          |                       |
|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 - стол ученический   | 5 - кресло               | 9 - станция официанта |
| 2 - стул ученический   | 6 - мобильный класс      | 10 - R-клерг          |
| 3 - стол преподавателя | 7 - интерактивная панель | 11 - принтер          |
| 4 - шкаф               | 8 - МФУ                  | 12 - кулер            |



