



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



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук

Приказ № 1 от 31.08.2024г.

**ПАСПОРТ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 15
«Поварское дело»**

Заведующий лабораторией

Преподаватель первой категории

Михайловская А.В.

г. Симферополь, 2024

Содержание

	стр.
1. Общие сведения о лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за лабораторией	4
3. Технические параметры лаборатории	7
4. Охрана труда и пожарная безопасность	8
5. Нормативно-правовая база	21
6. Описание оборудования и инвентаря лаборатории	22
7. План работы лаборатории	27
8. Учебно-методическая документация	31
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению лабораторных занятий	34
10. Фонды оценочных средств	36
11. Учебная и учебно-методическая литература	37
12. Средства обучения лабораторией	39
13. Наглядные пособия	39
14. Таблица внесения изменений в паспорт	40
15. План застройки площадки	42
16. Фото площадки	43

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Цели работы лаборатории:

- Проведение лабораторных занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- Организация тематических внеурочных занятий;
- Проведение курсов по профессии «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции в общественном питании»;
- Организация и проведение отборочных соревнований на право участия в Региональном чемпионате «Профессионалы» по компетенции: «Поварское дело»;
- Организация и проведение Демонстрационного экзамена

Основные задачи:

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

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

Учебная лаборатория оснащена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Поварское дело», по стандартам «Профессионалы» в полном объеме. Отвечает требованиям СП 2.4.3648-20 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

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

В профессиональной лаборатории компетенции «Поварское дело» осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность/профессия	ПМ, МДК
	43.02.015 Поварское и кондитерское дело	<p>ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов МДК.07.02 Технилогия подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных</p>

		<p>изделий, яиц, творога, мучных изделий. МДК 07.03</p> <p>Технология приготовления супов. МДК 07.04</p> <p>Технология приготовления соусов. МДК 07.05</p> <p>Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы. МДК 07.06</p> <p>Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. МДК 07.07</p> <p>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<p>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01</p> <p>Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 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 МДК 02.01</p> <p>Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

		<p>ПМ.03 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 МДК 03.01</p> <p>Технология приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--	--

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ УЧЕБНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Порядковый номер помещения — 15 корпус – 1, литера «Л», этаж - 1.

Профессиональная лаборатория №15 компетенция «Поварское дело» имеет следующие размеры помещения:

- общая площадь – 110 м²; длина — 16,06 м; ширина – 10,6 м; высота потолков -3 м; общий объем – 510,7 м³;
- Освещение – естественное (5 окна размером 1,8x1,8 м.) и искусственное.
 - Общая мощность освещения – 1040 Вт. Освещенность – 15 Лк.
 - Отопление – централизованное и принудительное (кондиционер)
 - Вентиляция – естественная, приточно-вытяжная система.
 - Канализация – имеется.
 - Водоснабжения – горячая и холодная вода (бойлер 100 л)
 - Электрооборудование: подведено напряжение 220 V, 360 V, есть заземление и зануление.

Производственное оборудование укомплектовано в полном объеме

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

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

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 № 1 от 31.08.2024 г.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

в профессиональной лаборатории «Поварское дело»

по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Симферополь, 2024

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 приготовлении блюд 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 оснащённость 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;

надёжно 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;

надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);

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

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

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

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

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

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

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

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

проветрить помещение, где установлены газовые приборы;

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

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

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздуховодах 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;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

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

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы

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

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

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

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

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

регулятор первичного воздуха у горелки;

кран основной горелки;

кран на подводящем газопроводе перед прибором.

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

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

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

Ведущий специалист по охране труда

Е.А. Иллюшко

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

с инструкцией по охране труда и технике безопасности для обучающихся в профессиональной лаборатории «Поварское дело»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

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

5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Нормативно-правовую основу разработки паспорта профессиональной лаборатории №10 компетенции «Поварское дело» составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 469 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.05 Флористика» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);

– Письмо Министерства и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 474 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);

– Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657), в редакции Приказа Минобрнауки России от 09 апреля 2015 № 390;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 № 44974);

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

– Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям и профессиям: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.14 «Гостиничное дело»; 43.02.10 «Туризм», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 19.01.04 «Пекарь», 43.01.01 «Официант, бармен», 54.01.20 «Графический дизайнер»;

– СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

– Локальные нормативные акты колледжа.

6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

«Поварское дело»

Профессиональная лаборатория застроена в строгом соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Поварское дело» (6 рабочих мест).

№п/п	Названия оборудования	количество	примечание
1	Стол производственный ПРОФИ НТ СПОБ-12\6ПНТ, с внутренней глухой полкой	19	1200*600*850
2	Холодильный шкаф КАПРИ 0,7 м (5полок)	6	625*740*220
3	Шкаф шоковой заморозки EQTA BC03, 3-х уровневый с рабочей поверхностью	6	750*740*720
4	Стол с моечной ванной ПРОФИ СРО12\7 ПНТ	6	1800*1200*870
5	Пароконвектомат Rigon PF9106D 6-ти уровневый, вытяжной зонт островной	6	920*900*840
6	Подставка под пароконвектомат с направляющими	6	840*700*910
7	Стол производственный	6	600*600*850
8	Плита стационарная, индукционная ПИ-4, 4-х конфорочная со сплошной полкой.	6	820*850*870
9	Стеллаж 4-х уровневый	6	700*500*1850
10	Ручной погружной блендер MX 90/AC 516 с насадками	6	
11	Планетарный миксер KitchenAid 5KPM5EWH	6	275*350*420
12	Весы настольные электронные SW-05 «CAS Corporation»	6	3-5кг.
13	Электрофритюрница EF 4AIRHOT	6	415*280*320
14	Стол производственный без борта с внутренней глухой полкой	1	1800*600*850
15	Кондиционер	1	
16	Бойлер 100л	1	
17	Мясорубка SXC-12	2	385*220*430

18	Слайсер JK-220	2	460*330*380
19	Соковыжималка Roal ytz-01	1	295*195*405
20	Блендер стационарный Hamilton Beach HBN-650-CE	1	178*203*459
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOR-IVP-260\PD	1	480*330*375
22	Термометр (шуп)	6	
23	Термометр инфракрасный (Пирометр)	6	
24	Набор разделочных досок, пластиковые(бшт.)	6	H=18,L=600,B=400мм
25	Горелка (карамелизатор)+баллон с газом	6	
26	Весы для молекулярной кухни	6	От 0.01-500гр.
27	Кремер-Сифон	6	250мл.
28	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	6	Нержавеющая сталь
29	Гастроёмкости из нержавеющей стали	18	GN 1/1 530*325*20
30	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/1530*325*65
31	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 2/3 354*325*20
32	Гастроёмкости из нержавеющей стали	6	GN 2/3 354*325*40
33	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/2 265*325*20
34	Гастроёмкости из нержавеющей стали	6	GN 1/2 265*325*65
35	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/3 176*325*20
36	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/3 176*325*40
37	Гастроёмкости из нержавеющей стали	6	GN 1/3 176*325*65
38	Гастроёмкости из нержавеющей стали	6	GN 1/4 265*162*20
39	Гастроёмкости из нержавеющей стали	6	GN 1/4 265*162*100
40	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/6 176*162*100
41	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/6 176*162*65
42	Гастроёмкости из нержавеющей стали	12	GN 1/9 176*105*65

43	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	6	GN 1/1 530*325
44	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	6	GN 1/2 265*325
45	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	18	GN 1/3 176*325
46	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок		5л,3л,2л,1.5л, 1.2л,1л.
47	Сотейник для индукционных плит		0,6л
48	Сотейник для индукционных плит		0,8л
49	Сковорода для индукционных плит(с антипригарным покрытием)		Диаметр 24см
50	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)		Диаметр 28см
51	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)		Диаметр 28см
52	Шенуа		Диаметр 24см
53	Сито для протирания		Диаметр 20-25смс
54	Сито для протирания		Диаметр 7-10см
55	Сито для муки		Диаметр 24смЛо
56	Ложка для мороженого		Нержавеющая сталь
57	Шпатель кондитерский		Нержавеющая сталь
58	Венчик		Не менее 240мм
59	Шумовка		
60	Молоток металлический для отбивания мяса		
61	Терка 4-х стороная		
62	Половник		250мл.
63	Ложки столовые		
64	Набор кухонных ножей (поварская тройка)		Длина лезвия 99мм, 150мм, 208мм.

65	Овощечистка		
66	Лопатка-палетка изогнутая		
67	Щипцы универсальные		Длина 300 мм
68	Набор кондитерских насадок		12 шт.
69	Набор кондитерских форм (квадрат)		от3до5шт
70	Форма для выпечки тартов круг		Перфорированная, d-8см
71	Форма для выпечки тартов овал		Перфорированная, h-23-35см
72	Набор кондитерских форм (круг)		H=32мм, D=20мм, 3-5 шт,
73	Миска нержавеющая сталь		Объем 0.3л, диаметр:16см
74	Миска нержавеющая сталь		Объем 0.5л, диаметр:16см
75	Миска нержавеющая сталь		Объем 1л, диаметр:20см
76	Миска нержавеющая сталь		Объем 3.5л, диаметр:20см
77	Набор пинцетов для оформления блюд		3 шт.
78	Ножницы для рыбы, птицы		
79	Тарелка круглая белая плоская		Диаметр 30-32см
80	Тарелка глубокая белая		Диаметр 26-28, 250мл
81	Соусник		50мл, керамический или металлический
82	Пластиковая урна для мусора		Не менее 40л.
83	Скребок для теста		
84	Банка для хранения жидкостей		Объем 1-1.5л.
85	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)		
86	Миска пластик		Объем 0.5л

87	Мерный стакан		Объем 0.5л
88	Лопатки силиконовые		
89	Лопатка деревянная		
90	Кисточка силиконовая		
91	Скалка		
92	Силиконовый коврик		300*400
93	Силиконовый коврик перфорированный		300*400
94	Силиконовая форма «кнели»		
95	Силиконовая форма полусфера средняя		Диаметр ячеек 3,7см
96	Силиконовая форма полусфера большая		Диаметр ячеек 7см.
97	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм		8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл
98	Прихватка-варежка термостойкая силиконовая		
99	Ковер диэлектрический		
100	Жироулавливатель		

7. ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 № 159/1 от 31.08. 2024 г.

**ПЛАН РАБОТЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
на 2024-2025 учебный год**

Заведующая лабораторией

Преподаватель первой категории

Компетенции «Поварское дело»

Михайловская А.В.

Рассмотрено на заседании

ЦМК «ТПОП и ПКД»

Протокол № 1 от «31» августа 2024г.

Председатель ЦМК «ТПОП и ПКД»

_____ Горченева Е.В

г. Симферополь, 2024

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1	Подготовить профессиональную лабораторию к началу учебного года	Август	Михайловская А.В.
2	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории	В течение года	Михайловская А.В
3	Составить план работы профессиональной лаборатории на 2024-2025 учебный год	Сентябрь	Михайловская А.В
4	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории компетенции «Поварское дело»	Сентябрь	Михайловская А.В
5	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в профессиональной лаборатории компетенции «Поварское дело», бережному отношению к оборудованию лаборатории	Сентябрь	Михайловская А.В
6	Организовать и контролировать в профессиональной лаборатории уборку: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Михайловская А.В
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
1	Проведение лабораторных работ	Согласно расписания	Преподаватели, мастера п/о
2	Проведение открытых внеклассных мероприятий. Проведение мастер-классов, конференций, семинаров.	В течение года	Преподаватели, мастера п/о
3	Организовать выставку лучших работ рефератов, презентаций	В течение года	Михайловская А.В
4	Организация и проведение отборочных соревнований «Профессионалы». Демонстрационного экзамена	В течение года	Михайловская А.В
5	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении научно - практических и научно теоретических конференций	В течение года	Михайловская А.В

6	С целью расширения и углубления знаний, обучающихся по МДК на занятиях использовать современное оборудование, профессиональной лаборатории «Поварское дело»	В течение года	Михайловская А.В
7	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Михайловская А.В
8	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	В течение года	Михайловская А.В
9	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов, ДЭ	Согласно графика	Михайловская А.В
10	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спец. дисциплин	Февраль	Михайловская А.В
III Воспитательная работа			
1	Воспитание бережного отношения к материальным ценностям	В течении года	Михайловская А.В
2	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Декабрь	Михайловская А.В
3	Оказывать помощь обучающимся в организации и проведении профориентационной работы	В течение года	Михайловская А.В
IV. Формирование здорового образа жизни			
1	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся: - о мерах профилактики вирусных заболеваний, - о режиме питания, - о культуре питания, - о вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Михайловская А.В
V. Повышение педагогического мастерства			
1	Посещать уроки преподавателей и мастеров п/о с целью обмена опытом	в течение года	Михайловская А.В
2	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	в течение года	Михайловская А.В
3	Изучать нормативно-правовую документацию	в течение года	Михайловская А.В
4	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических	в течение года	Михайловская А.В

	конференций		
5	Изучить самостоятельно литературу по педагогике и психологии, по МДК	в течение года	Михайловская А.В
6	Изучить новые виды оборудования и использовать приобретенные знания на занятиях по специальности «Поварское и кондитерское дело», 43.02.15	В течение года	Михайловская А.В
7.	Проведение мастер-классов: Согласно конкурсному заданию по «Профессионалы»	В течении года	Михайловская А.В

Согласовано:

Зав. лаборатории _____ А.В.Михайловская

Ведущий специалист по охране труда _____ Е.А. Иллюшко

Ведущий специалист ГО и ПБ _____ И. В.Тишин

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024г.
2	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024г..
3	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
4	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024г.
5	МДК.07.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.

	мучных изделий.	
6	МДК 07.03 Технология приготовления супов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024г.
7	МДК 07.04 Технология приготовления соусов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024г.
8	МДК 07.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 31.08.2024г.
9	МДК 07.06 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 31.08.2024г.
10	МДК 07.07 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
11	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01 Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 31.08.2024г.
12	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В

	<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.01 Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>протокол №1 от 31.08.2024 г.</p>
13	<p>ПМ.03 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 МДК 03.01 Технология приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.</p>

9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Методические рекомендации выполнения ЛПР	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
1	ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 31.08.2024 г.
2	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
3	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1от 31.08.2024 г.
4	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от31.08.2024 г..
5	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от31.08.2024 г.
6	МДК.07.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
7	МДК 07.03 Технология приготовления супов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
8	МДК 07.04 Технология приготовления соусов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1от31.08.2024 г.
9	МДК 07.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД»

		Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2023 г.
10	МДК 07.06 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол № 1 от 31.08.2024 г.
11	МДК 07.07 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
12	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01 Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
13	ПМ.02 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 МДК 02.01 Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
14	ПМ.03 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 МДК 03.01 Технология приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.

10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
2	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
3	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
4	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
5	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.
6	МДК.07.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 31.08.2024 г.
7	МДК 07.03 Технология приготовления супов	Преподаватель _____ Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В протокол №1 от 31.08.2024 г.

11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб. Пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов н/Дону: Феникс. 2018. – 237 с. – (СПО).
2. 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 н/Дону: Феникс. 2018. – 188 с. – (СПО).
3. Богачева А.А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учеб. Пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов н/Дону: Феникс. 2018. – 174 с.: ил. – (СПО).
4. Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учеб. Пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, О.В.Пичугина, Д.Р.Алхасова. – Ростов н/Дону: Феникс. 2018. – 173 с.: ил. – (СПО).
5. Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учеб. Пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, О.В.Пичугина, Д.Р.Алхасова. – Ростов н/Дону: Феникс. 2018. – 141 с. – (СПО).
6. Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учеб. пособие, авт.-сост. О.В.Пичугина, Д.Р.Алхасова. – Ростов н/Дону: Феникс. 2018. – 221 с.: ил. – (СПО).
7. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учеб. пособие, авт.-сост. О.В.Пичугина, А.А.Богачева, Н.Н.Клименко. – Ростов н/Дону: Феникс. 2018. – 157 с. – (СПО).

Дополнительные источники

8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

9. О пожарной безопасности: федер. закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ [с изм. по состоянию на 12 марта 2014 г.] // Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».

10. Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний: федер. закон от 2 июля 1998 г. [с изм. по состоянию на 21. 07. 2007 г. № 183-ФЗ] // Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».

11. Об основах охраны труда: федер. закон от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ [с изм. по состоянию на 26 декабря 2005 г.] // Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».

12. СанПиН 2.3.6.9.1079-01 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

13. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Интернет-ресурсы

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

2. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

3. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>

4. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

5. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

6. Информационно-поисковая система www.restoran.ru

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

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

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

10. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

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

13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Раздаточный материал
2. Натуральные образцы
3. Технологические и технико-технологические карты
4. Оценочный лист
5. Информационные источники
6. Презентация темы занятия
7. Инструменты и инвентарь
8. Оборудование и кухонная мебель

15. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПЛОЩАДКИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Компетения: Поварское дело
 Номер компетенции: 34 WSI
 Дата разработки: _____
 План застройки площадки

ГБОУ РК РКНГ
 М.И. Пальчук

1 этаж

Общая площадь конкурентитон

Конкурсная площадка S 1110 кв. м

Склад S 19,1 кв. м

1440,00 ← 2 бокс

2450,00

3470,00

1200,00 → 4 бокс

1200,00 → 5 бокс

1200,00 → 6 бокс

1200,00 → 3 бокс

7 бокс

8 бокс

1 бокс

2 бокс

3 бокс

4 бокс

5 бокс

6 бокс

7 бокс

8 бокс

9 бокс

10 бокс

11 бокс

12 бокс

13 бокс

1. Стол производственный ПРОФИЛ СП06-126 ППТ, с полупроводниковым паяльником 200W (1200x600x850 мм)

2. Холодильный шкаф «КАПРИ» 0,5М (5 полок), температурный режим от 0 до -7°C, объем 680 л, (625x740x220 мм)

3. Шкаф линейной заморозки БУТА ВС03, 3-х уровневый с рабочей полкой (750x740x730 мм)

4. Стол с мойочной ванной «ПРОФИЛ-СП0127 ППТ + ВНОУЛ-5001 (1200x700x870x800 мм), емкость (500x500x300 мм)

5. Парокотеловый Репол РР0106D (920x900x840 мм), 6 уровней; нагнетатель лопат острозубой ЗН-009/12 (900x1200x400 мм)

6. Подставка под парокотеловый (920x850x950 мм) с напыляющей под ДНП/П

7. Плита стационарная индукционная ПИ-4, 4-х конфорочная со стальной крышкой (820x500x870 мм)

8. Стеллаж 4-х уровневый (800x500x1800x370 мм) ручной погрузной блескер MIX900AC 316 с пидальским панельным маневр Кисельман ЗКРМ/BEWH; весы настольные электронные SW-GS «СAS Corporation», фритюрница EF 4AURHOT (415x280x320 мм)

9. Стол производственный без бортов (1800x600x850 мм) с внутренней стальной полкой: стайлер JK-220 (460x330x380 мм), миксеры SXC-12 (180x220x430 мм), соковыжималка KOKA-YTZ-01 (290x195x465 мм); блескер стационарный «Hamilton Beach» HНН650-CE (178x203x159 мм); настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOM-VP-280PD (480x300x375 мм)

10. Шкаф низкотемпературный «ПОЛИАР» СВН05-S (695x697x1960 мм)

11. Базовый шкаф – плита на колесах, с 12 ящиками (710x1100x1840 мм)

12. Шкаф, 12 замкнутых ящиков (900x500x1800 мм)

13. Стол производственный без бортов с внутренней стальной полкой (1810x600x850 мм)

14. Боилер (100 л)

15. Стеллаж 4-х уровневый СТАНДАРТ СВН-105 САС (1000x500x2200 мм)

16. Весы настольные электронные МЕХЭЛЕКТРОН ВЭТ-6-0,5/1-1С-АВ до 6 кг (320x380x140 мм)

17. Шкаф официальный (600x350x2200 мм)

18. Стол официальный (1200x600x850 мм)

19. Стул на колесах, без подлокотников (400x300 мм)

20. Шкаф холодильный двухдверный ШВУПУУ-0,8 Объем 800 л., 8 полок, 1264x560x1940 мм, температура от плюс 1° до плюс 10°, двери: куле, материал: стекло





