



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



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук
Приказ № _____ от _____ 2024 г.

**ПАСПОРТ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ № 24
«РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Заведующая лабораторией
Зав.производством:
Капшук-Габова Е.Р.

г. Симферополь

Содержание

стр.

1.	Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2.	Перечень дисциплин, закрепленных за профессиональной лабораторией	4
3.	Технические параметры профессиональной лаборатории	6
4.	Инструкция по охране труда и пожарной безопасности	7
5.	Нормативно-правовая база	15
6.	Оборудование профессиональной лаборатории	16
7.	Инвентарь, инструменты, кухонная посуда	17
8.	План работы профессиональной лаборатории	19
9.	Учебно-методическая документация	23
10.	Перечень методических рекомендаций к выполнению лабораторных занятий	24
11.	Фонды оценочных средств	26
12.	Учебная и учебно-методическая литература	28
13.	Средства обучения профессиональной лабораторией	33
14.	Наглядные пособия	33
15.	Таблица внесения изменений в паспорт профессиональной лаборатории	34
16.	План застройки профессиональной лаборатории «Учебный кулинарный цех №1»	35
17.	Фото профессиональной лаборатории	37

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ЛАБОРАТОРИИ

Цели работы лаборатории.

- Проведение лабораторных занятий, консультаций
- Организация отработки практических навыков и умений, в условиях реально производства;
 - Пропаганда безопасного работы на различных видах оборудования;
 - Презентация передового опыта работы по профессиональным модулям и междисциплинарных курсов
 - Проведение курсов по профессии «Повар»
 - Подготовка обучающихся к Региональным чемпионатам по стандартам «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»
 - Подготовка обучающихся к Демонстрационным экзаменам по стандартам «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»

Основные задачи профессиональной лаборатории.

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 студентов, привития интереса к выбранной специальности, обеспечение здоровых и безопасных условий учебно-воспитательного процесса, выполнение самостоятельной работы, распространение передового опыта работы при работе с новыми видами оборудования.

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ И УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ОСВАИВАЕМЫХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

В профессиональной лаборатории № 34 «Учебное кафе» по компетенции «Поварское дело» осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям, профессиям:

Укрупненная группа	Специальность/профессия	Профессиональный модуль, междисциплинарный курс, учебная практика
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции УП.03 Учебная практика
		ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» УП.05 Учебная практика
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента УП.01 Учебная практика
		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 собственности УП.02 Учебная практика
		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 собственности УП.03 Учебная практика
		ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» УП.04 Учебная практика
		ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» УП.07 Учебная практика

3. ПАРАМЕТРЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ

Порядковый номер помещения – № 24, корпус – 3, литера «Г», этаж – 1.

Рабочих мест:

- учебный кулинарный цех – 3;
- учебный холодный цех – 2;
- линия реализации кулинарной продукции и горячих напитков – 2.
- зал - 2;
- моечный столовой и кухонной посуды – 2.

Профессиональная лаборатория № 34 «Учебное кафе» имеет следующие размеры помещения:

- общая площадь – 118,4 м²; длина – 19,95 м; ширина – 8,15 м; высота потолков – 3,05 м; общий объём – 500,00 м³
- Освещение – естественное (4 окна размером 1,64x1,90) и искусственное.
- Общая мощность освещения – 1040 Вт, освещенность – 15 Лк
- Отопление – централизованное
- Вентиляция – установлена приточно-вытяжная система и естественная
- Канализация – имеется
- Водоснабжение–холодная и горячая вода (2 бойлера по 100 л)
- Электрооборудование: подведено напряжение 220V и 360V, есть заземление и зануление.

Производственное оборудование укомплектовано в полном объеме

Мастерская расположена по адресу: 295000, г. Симферополь ул. Дыбенко, д. 14.

Режим работы лаборатории соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.

4. ОХРАНА ТРУДА И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



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



СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета

_____ В.С. Фетисова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук
Приказ № __ от _____ 20__ г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

для обучающихся в учебно-производственной зоне № 24
«Реализация кулинарной и кондитерской продукции»

г. Симферополь

ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОВАРА ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. Общие требования безопасности

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

1.2. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного притока и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, вздутий, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном и водогрейном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специализированной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; 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 воздухопроводах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

3.12. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.15. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрические шкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать 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 ОТ и ТБ

М. Н. Зобенко

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ (образец)
с инструкцией по охране труда и технике безопасности для обучающихся
учебно-производственная зона № 24
«Реализация кулинарной и кондитерской продукции»

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 БАЗА

Нормативно-правовой основой разработки паспорта является:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 01 марта 2023 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Профессиональный стандарт Официант / бармен утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Письмо Министерства и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- Локальные нормативные акты ГБПОУ РК «РКИГ».

**6. ОБОРУДОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №34
«УЧЕБНОЕ КАФЕ»**

№п/п	Названия оборудования	Кол-во	Примечание размеры, мм
<i>Производственная мебель</i>			
1.	Ванна моечная 2-х секционная ВСМ 2/430-О	2	1010*530*870
2.	Ванна моечная 3-х секционная ВСМб 530/3	1	1490*530*860
3.	Зонт островной вытяжной центральный ЗЦВ-120/120	1	1200*1200*400
4.	Зонт вытяжной пристенный	2	1000*1300*350
5.	Нейтральный модуль (касса)	1	630*1030*870
6.	Подставка под пароконвектомат с направляющими	2	840*700*910
7.	Прилавок горячих напитков ПГН-70КМ-02	1	1120*1030*870
8.	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	1	630*675*1245
9.	Стеллаж 4-х уровневый	2	700*500*1850
10.	Стеллаж 4-х уровневый	2	1200*500*1850
11.	Стеллаж 4-х уровневый с полками-решётками	1	900*400*1800
12.	Стол обеденный с верзолитовой столешницей	12	1200*630*870
13.	Стол производственный	5	600*600*850
14.	Стол производственный без борта с внутренней глухой полкой	4	1800*600*850
15.	Тележка шпилька, вместимость 12 противней 600*400мм	1	600*450*1700
16.	Стол производственный ПРОФИ НТ СПОб-12/6ПНТ, с внутренней глухой полкой	2	1200*600*850
17.	Стулья	36	
<i>Тепловое оборудование</i>			
18.	Конвекционная печь Starfood	1	920*800*840
19.	Микроволновая печь, Redmond RM-2303D	1	Объем 17 л
20.	Пароконвектомат CONVOTHERM 6-ти уровневый	1	920*900*840
21.	Плита электрическая АВАТ ЭП-6Т	1	1475*850*860
22.	Прилавок мармит (для горячих блюд, гарниров)	1	1120*1600*1484
<i>Холодильное оборудование</i>			
23.	Морозильная камера Electrolux (5полок) – 0,4	1	625*740*1800
24.	Холодильник для суточных проб	1	600*600*850
25.	Холодильный прилавок (для холодных блюд, закусок, напитков)	1	1120*1600*1200
26.	Холодильный шкаф, вентилируемый Electrolux (5полок) – 0,4	1	625*740*1800
27.	Холодильный шкаф ШХ-0,8С купе	1	1200*600*2000
28.	Холодильный шкаф Linnafrost R5N	1	2000*600*700
29.	Холодильный шкаф со стеклянной дверью, PolairDM-105S, 4 полки	1	750*720*540
<i>Механическое оборудование</i>			
30.	Миксер ручной Redmond	1	
31.	Мясорубка SXC-12	1	385*220*430
32.	Овощерезка Electrolux professional TRS1V503	1	252*500*502
33.	Слайсер JK-220	1	460*330*380
<i>Электронное оборудование</i>			
34.	Весы настольные электронные SW-05 «CAS Corporation»	2	До 5 кг
35.	Рециркулятор бактерицидный UV-A	1	Объем 100 куб. м
<i>Вспомогательное оборудование</i>			
36.	Бойлер Haier ES 100V-A2	1	Объем 100 л

37.	Бойлер Haier ES 100V-A2	1	Объём 80 л
38.	Раковины для мытья рук Santek	3	495*600*140
39.	Купольная посудомоечная машина АВАТ МПК-700К-01	1	725*830*1490
40.	Посудомоечная машина Abat «Фросто»	1	590*640*864

**7. ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, КУХОННАЯ ПОСУДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №34
«УЧЕБНОЕ КАФЕ»**

№ п/п	Названия инвентаря	Кол-во	Примечание размеры, мм
1.	Венчик	3	Не менее 240 мм
2.	Вилки столовые, нержавеющая сталь	40	
3.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1	5	530*325*20
4.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1	5	530*325*10
5.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1	3	530*325*65
6.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1	8	530*325*40
7.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/2	4	265*325*10
8.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/2	4	265*325*20
9.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/2	2	265*325*65
10.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/3	4	176*325*65
11.	Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/3	3	176*325*100
12.	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали GN 1/1	3	530*325
13.	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали GN 1/2	4	265*325
14.	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой	3	20 л
15.	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой	1	15 л
16.	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой	3	5 л
17.	Миски, нержавеющая сталь	30	Объём от 8 л до 0,3 л
18.	Молоток для отбивания мяса	2	
19.	Ложки гарнирные, нержавеющая сталь	6	
20.	Ложки столовые, нержавеющая сталь	40	
21.	Ложки чайные, нержавеющая сталь	10	
22.	Лопатка деревянная	4	
23.	Лопатка нержавеющая сталь	7	
24.	Набор кухонных ножей (поварской тройки) нержавеющая сталь	4	Длина лезвия: 99, 150, 208 мм
25.	Овощечистки	5	
26.	Половник	6	150-500мл
27.	Сотейник	2	Объём 5 л
28.	Сотейник	3	Объём 2 л
29.	Сковорода чугунная с антипригарным покрытием	2	D 24 см
30.	Сковорода чугунная с антипригарным покрытием	2	D 28 см
31.	Сито для протирания	2	D 20 см
32.	Тарелки глубокие для первых блюд	40	Фарфоро-фаянс
33.	Тарелки закусочные (квадрат)	40	Фарфоро-фаянс
34.	Тарелки мелкие столовые	70	Фарфоро-фаянс
35.	Терка 4-х сторонняя	2	Фарфоро-фаянс
36.	Шумовка	2	Нерж.сталь
37.	Чашки чайные	60	Фарфоро- фаянс



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



УТВЕРЖДЕНО
Зам директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № _____ от _____ 2024 г.

ПЛАН РАБОТЫ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ № 24
«РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»
на 2024-2025 учебный год

Заведующая профессиональной
лаборатории:
Преподаватель первой категории
Е.Р. Капшук-Габова

Рассмотрено на заседании ЦМК
«Поварское и кондитерское дело»
Протокол №1 от 30.08.2024 г.
Председатель ЦМК «ПКД»
_____ Горченева Е.В.

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1.	Подготовить профессиональную лабораторию к началу учебного года	Август	Е.Р. Капшук-Габова
2.	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
3.	Составить план работы профессиональной лаборатории на 2024-2025 учебный год	Сентябрь	Е.Р. Капшук-Габова
4.	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории	Сентябрь	Е.Р. Капшук-Габова
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию	Сентябрь	Е.Р. Капшук-Габова
6.	Организовать и контролировать в зале уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, дипломному проектированию	Сентябрь	Е.Р. Капшук-Габова
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по промежуточной и итоговой аттестации	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
1.	Принимать участие в открытых внеклассных мероприятиях, мастер-классах, практических конференциях, семинарах	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
2.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова.
3.	С целью выработки устойчивых навыков обучающихся по эффективному освоению междисциплинарных курсов использовать на лабораторно-практических уроках современное сырье, технологическое оборудование, инвентарь и инструменты	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова.
4.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Е.Р. Капшук-Габова
III. Воспитательная работа			
1.	Воспитать у обучающихся бережное отношение к материальным ценностям	В течении года	Е.Р. Капшук-Габова
2.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Октябрь	Е.Р. Капшук-Габова
3.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
4.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течении года	Е.Р. Капшук-Габова

IV. Формирование здорового образа жизни			
1.	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
2.	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся о: - мерах профилактики вирусных заболеваний - режиме питания - культуре питания - вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова.
3.	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Е.Р. Капшук-Габова
V. Повышение педагогического мастерства			
1.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
2.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова.
3.	Изучать нормативно-правовую документацию по работе предприятий общественного питания	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
4.	Изучить самостоятельно литературу по педагогике, психологии.	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
5.	Изучать новые виды оборудования, инструментов, инвентаря, сырья.	В течение года	Е.Р. Капшук-Габова
6.	Провести мастер-классы с презентациями: «Сложные горячие блюда»	В течении года	Е.Р. Капшук-Габова
7.	Отработать практические навыки по работе с вакууматором, су-видом, пароконвектоматами и конвекционными печами.	В течении года	Е.Р. Капшук-Габова

Согласовано:

Зав. лабораторией

Е.Р. Капшук-Габова

Ведущий специалист ОТ

М.Н. Зобенко

Ведущий специалист ГО

И.В. Тишин

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»		
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Мастер ПО Высшей категории Курташ И.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08.2024
3.	УП.03 Учебная практика	
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»		
4.	УП.05 Учебная практика	
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер		
5.	УП.07 Учебная практика	
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»		
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Мастер ПО Высшей категории Курташ И.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
6.	УП.01 Учебная практика	
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 собственности		
7.	УП.02 Учебная практика	
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 собственности		
8.	УП.03 Учебная практика	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
9.	УП.04 Учебная практика	
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»		
10.	УП.07 Учебная практика	

10. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации выполнения ЛПР	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.01 Учебная практика	
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	
УП.02 Учебная практика	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	
УП.03 Учебная практика	
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.05 Учебная практика	
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.07 Учебная практика	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Мастер ПО Высшей категории Курташ И.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.01 Учебная практика	
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 собственности	
УП.02 Учебная практика	
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 собственности	
УП.03 Учебная практика	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.04 Учебная практика	
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.07 Учебная практика	

11. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Типовое задание для освоения профессиональных модулей	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.01 Учебная практика	
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	
УП.02 Учебная практика	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	
УП.03 Учебная практика	
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.05 Учебная практика	
ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.07 Учебная практика	
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.01 Учебная практика	
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 собственности»	
УП.02 Учебная практика	
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 собственности»	
УП.03 Учебная практика	
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024
УП.04 Учебная практика	
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер	
УП.07 Учебная практика	Преподаватели первой категории по компетенции «Поварское дело» Капшук-Габова Е.Р. Величко Т.А. Михайловская А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол № 1 от 30.08. 2024

12. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение. Термины и определения»
4. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая. Метод определения содержания бериллия»
5. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов»
6. ГОСТ 17.1.3.05-82 «Охрана природы. Гидросфера. Общие требования к охране поверхностных и подземных вод от загрязнения нефтью и нефтепродуктами»
7. Государственный доклад «О состоянии и об охране окружающей среды Российской Федерации в 2015 году». – М.: Минприроды России; НИИ-Природа. – 2016. – 639 с.
8. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
9. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
10. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
11. Федеральный закон от 24 июля 1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях»
12. Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
13. Федеральный закон от 21 декабря 1994 №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
14. Федеральный закон от 31 июля 2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
15. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
16. Федеральный закон от 10 января 1996 № 4-ФЗ «О мелиорации земель» (с изменениями от 10 января 2003 г., 18 декабря 2006 г., 26 июня 2007 г., 13 мая, 14 июля, 30 декабря 2008 г.)
17. Федеральный закон от 10 января 2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в редакции, актуальной с 1 марта 2017 г., с изменениями и дополнениями)
18. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
19. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
20. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 июля 1992 г. № 491 «О мониторинге земель»

Основная литература

21. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2020. – 263 с., [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. – М.: «Академия», 2020. – 175 с., [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. 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. – М.: «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил.– [текст непосредственный].

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

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

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

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

32. 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. – М.: «Академия», 2020. – 256 с. – [текст непосредственный].

33. 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с., [8] с цв. ил. – [текст непосредственный].

34. Сеницына 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.Сеницына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. – [текст непосредственный].

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

Дополнительные источники

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

37. 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. – М.: «Академия», 2013. – 112 с. – [текст непосредственный].

38. 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. – М.: «Академия», 2013. – 112 с. – [текст непосредственный].

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

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

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

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

43. 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. – М.: «Деловая литература», 2008. – 480 с. – [текст непосредственный].

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

45. 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).

46. 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).

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

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

49. 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).

50. 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).

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

52. 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. – [текст непосредственный].

Интернет-ресурсы

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

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

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

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

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

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

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

60. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
61. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
62. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
63. Пирог [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
64. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
65. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
66. Журнал Хлебоек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
67. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hleb.net
68. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
69. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
70. Журнал Гастроном [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
71. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

13. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Средства обучения	Кол-во
Ноутбук	1
USB-накопитель	2
Видеоролики	50
Презентации	15
Стенды	3

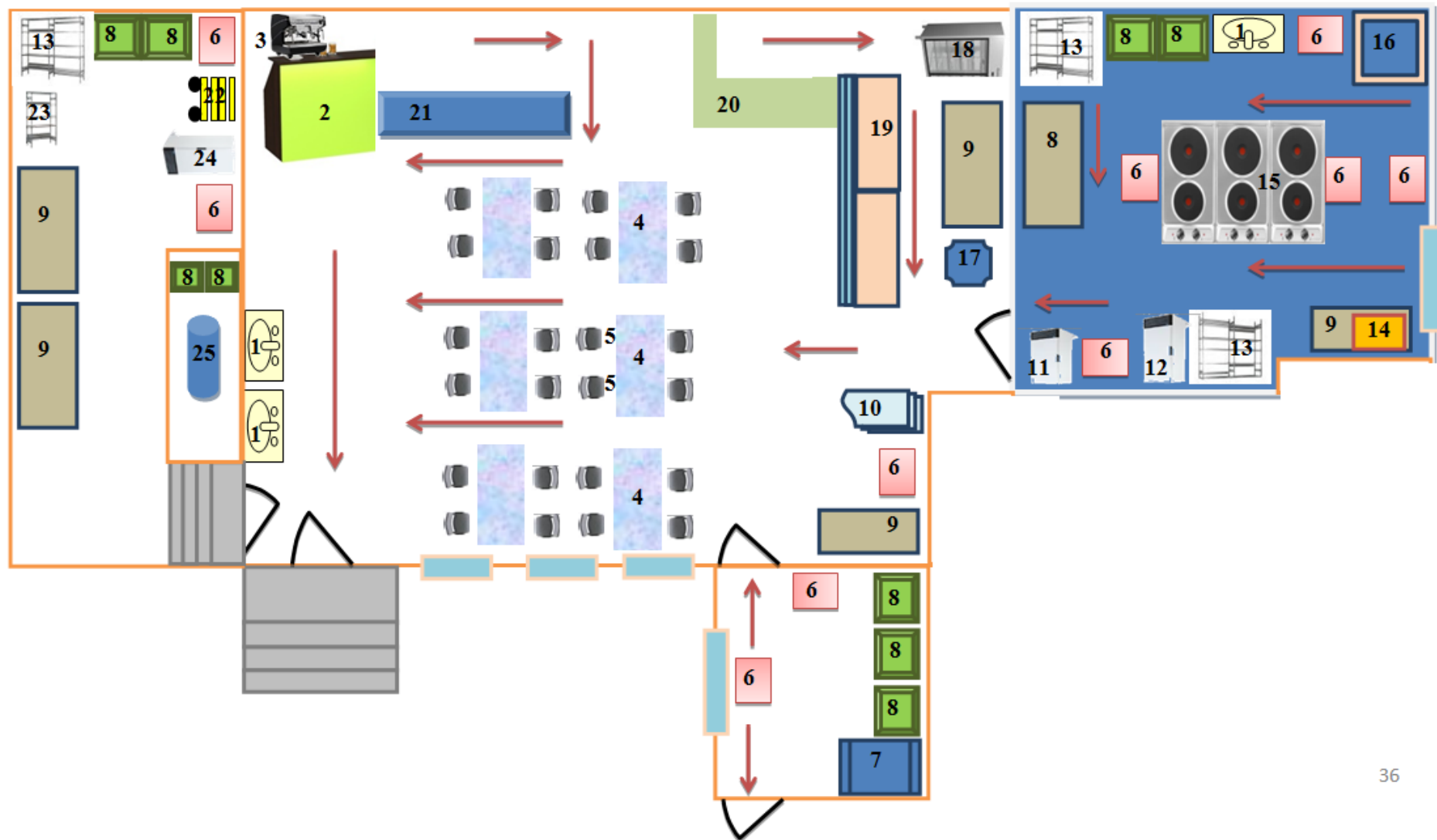
14. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

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.ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПАСПОРТ УЧЕБНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ**

№п/п	Содержание изменения	Примечание

16. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПРОФЕССИОНЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 34 «УЧЕБНОЕ КАФЕ»



- 1 – Раковины для мытья рук Santek
- 2 – Барная стойка
- 3 – Кофе-машина
- 4 – Столы обеденные
- 5 – Стулья
- 6 – Стол производственный без борта с внутренней глухой полкой
- 7 – Купольная посудомоечная машина АВАТ МПК-700К-01
- 8 – Ванна моечная ВМСб 530/3
- 9 – Стол производственный ПРОФИ НТ СПОб-12\6ПНТ, с внутренней глухой полкой
- 10 – Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ
- 11 – Холодильный шкаф вентилируемый Electrolux (5полок) – 0,4
- 12 – Морозильная камера Electrolux (5полок) – 0,4
- 13 – Стеллаж 4-х уровневый
- 14 – Конвекционная печь Starfood
- 15 – Плита электрическая АВАТ ЭП-6Т
- 16 – Пароконвектомат CONVOTHERM 6-ти уровневый, вытяжной зонт островной + подставка под пароконвектомат с направляющими
- 17 – Микроволновая печь Redmond RM-2303D
- 18 – Холодильный шкаф Linnafrost R5N
- 19 – Прилавок мармит (для горячих блюд, гарниров)
- 20 – Нейтральный модуль (касса)
- 21 – Прилавок горячих напитков ПГН-70КМ-02
- 22 – Тележка-шпилька, 12 уровней (600x400 мм), нерж. сталь
- 23 – Стеллаж 4-х уровневый
- 24 – Шкаф холодильный среднетемпературный Polair, со стеклом
- 25 – Бойлер 100 л

**18. ФОТОГРАФИИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ № 24
«РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»**







