



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 _____ г.

ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 44
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Заведующая лабораторией
преподаватель высшей категории
Сигачева Е. В.

г. Симферополь

Содержание

	стр.
1. Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2. Перечень дисциплин, преподаваемых в профессиональной лаборатории	4
3. Технические параметры профессиональной лаборатории	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	10
6. Описание оборудования профессиональной лаборатории	11
7. План работы профессиональной лаборатории	12
8. Учебно-методическая документация	15
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы обучающихся	16
10. Фонды оценочных средств	17
11. Учебная и учебно-методическая литература	18
12. Средства обучения профессиональной лаборатории	20
13. Наглядные пособия	21
14. Таблица внесения в паспорт изменений	22
15. План застройки профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис»	23
16. Фото профессиональной лаборатории	24

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Цели работы лаборатории:

- проведение демонстрационных экзаменов;
- проведение региональных чемпионатов профессионального мастерства по компетенции «Ресторанный сервис»;
- проведение лабораторно-практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- организация профессионального обучения и (или) дополнительного профессионального образования по компетенции «Ресторанный сервис»;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- просмотр видео материалов, презентаций.

Основные задачи.

Работа лаборатории направлена на применение инновационных и педагогических технологий, на повышение качества подготовки специалистов, в соответствии со стандартами профессионального мастерства, конкурентоспособных на рынке труда.

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

Лаборатория оснащена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Ресторанный сервис», по стандартам профессионального мастерства в полном объеме.

Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 - 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ПРЕПОДАВАЕМЫХ В ЛАБОРАТОРИИ

В лаборатории №44 осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность/профессия	ПМ, МДК
43.00.00 Сервис и туризм	43.01.01 «Официант, бармен»	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	43.02.16 «Туризм и гостеприимство»	ОД.14 «Основы проектной деятельности» МДК.04.01 Выполнение работ по профессии «Официант»

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

"Ресторанный сервис" размеры помещения включают в себя:

- учебный ресторан
- кухня
- склад

Общая площадь – 75 м²; длина – 12 м, ширина – 5 м, высота потолков – 5 м; общий объем – 165 м³;

Освещение:

Естественное – 2 окна размером 2,5х1,5 м.

Искусственное – 300 Лк

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

Вентиляция – природная, централизованная и принудительная.

Водоснабжение – горячая и холодная вода.

Канализация – имеется.

Электрооборудование: подведено напряжение 220 V, есть заземление.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

Лаборатория расположена по адресу: ул. Дыбенко, д. 60, I-этаж.

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



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



СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

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

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
в профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис»**

г. Симферополь

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

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

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

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ

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

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

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

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

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ

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

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

Инструкцию разработал
Ведущий специалист по ОТ и ПБ

М.Н. Зобенко

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в профессиональной лаборатории
«Ресторанный сервис»

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-правовой основой разработки паспорта профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис» является:

– Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– ФГОС СПО;

– Профессиональный стандарт *(при наличии)*;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по профессии / специальности;

– Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

– Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– Локальные нормативные акты колледжа.

6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Названия оборудования	Количество	Примечание
Мебель		
Модуль для официанта	4	из ЛДСП
Стол рабочий (90x150)	2	из ЛДСП
Стол подсобный (90x90)	4	из ЛДСП
Стол рабочий (90x120)	1	из ЛДСП
Стол коктейльный в стрейч-чехле (70x110)	5	
Стул	15	мягкий, из натурального дерева
Стойка барная	1	из ЛДСП
Оборудование		
База под кофемашину	2	из нержавеющей стали
Бактерицидный рециркулятор	1	
Кофемашина	1	Марка Appir
Кофемашина	1	Марка Appia life
Кофемолка	1	Марка Simonelli
Кофемолка	1	Марка Macap
Кокеры	2	полумягкие
Куллер для питьевой воды	1	
Пароконвектомат	1	Марка UNOX
Стол подсобный	1	из нержавеющей стали
Стол производственный	1	из нержавеющей стали
Телевизор-интерактивная доска	1	Prestigio
Холодильник	2	
Кондиционер	1	
Освещение		
Центральная зона		
Потолочная люстра	1	
Светильники	21	рефлекторные софиты



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



УТВЕРЖДЕНО

Зам директора ГБПОУ РК «РКИГ»
по УПР

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № __ от _____ г.

**ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №44
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»
на 2024-2025 учебный год**

Заведующая лабораторией
преподаватель высшей категории
Сигачева Е. В.

Рассмотрено на заседании
ЦМК «ОООП и ОБ»
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦМК «ОООП и ОБ»
_____ А.В. Николаенко

г. Симферополь

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1	Подготовить профессиональную лабораторию «Ресторанный сервис» к началу учебного года	Август	Сигачева Е. В.
2	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис»	В течение года	Сигачева Е. В.
3	Составить план работы «Ресторанный сервис» на 2024-2025 учебный год	Сентябрь	Сигачева Е. В.
4	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории компетенции «Ресторанный сервис»	Сентябрь	Сигачева Е. В.
5	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис», бережному отношению к оборудованию кабинета	Сентябрь	Сигачева Е. В.
6	Организовать и контролировать в зале уборки: а) ежедневные б) генеральные	В течение года	Сигачева Е. В.
7	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам	Сентябрь	Сигачева Е. В.
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
1	Обеспечить в профессиональной лаборатории «Ресторанный сервис» проведение групповых и индивидуальных консультаций по модулям, по написанию письменной экзаменационной работе	Согласно расписанию	Сигачева Е. В.
2	Организовать в лаборатории дополнительные занятия	В течение года	Сигачева Е. В.
3	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, отчетами по выполнению практических занятий	В течение года	Сигачева Е. В.
4	Организовать в группах: а) написание рефератов б) создание презентаций в) проведение тематических аттестаций	В течение года	Сигачева Е. В.
5	Организовать выставку лучших работ рефератов, презентаций, практических работ	В течение года	Сигачева Е. В.
6	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением по МДК	В течение года	Сигачева Е. В.
7	Продолжить работу над созданием схем, плакатов по предмету, реставрацией старых, пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	В течение года	Сигачева Е. В.
8	Организация и проведение отборочных соревнований, региональных чемпионатов профессионального мастерства, демонстрационных экзаменов	Согласно графику	Сигачева Е. В.
9	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении научно-практических и научно теоретических конференций	Согласно расписанию	Сигачева Е. В.
10.	С целью расширения и углубления знаний, обучающихся по МДК на занятиях использовать современное оборудование	В течение года	Сигачева Е. В.
11	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Сигачева Е. В.
12	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	В течение года	Сигачева Е. В.

13	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Сигачева Е. В.
III Воспитательная работа			
1	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	В течение года	Сигачева Е. В.
2	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Ноябрь	Сигачева Е. В.
3	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Сигачева Е. В.
IV. Формирование здорового образа жизни			
1	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Сигачева Е. В.
2	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	Сигачева Е. В.
3	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Сигачева Е. В.
V. Повышение педагогического мастерства			
1	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	в течение года	Сигачева Е. В.
2	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	в течение года	Сигачева Е. В.
3	Изучать нормативно-правовую документацию по реализации школьного компонента по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена	в течение года	Сигачева Е. В.
4	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	в течение года	Сигачева Е. В.
5	Изучить самостоятельно дополнительную литературу по педагогике, психологии, методике профессионального образования	в течение года	Сигачева Е. В.

Зав. профессиональной лаборатории

_____ Е. В. Сигачева

Ведущий специалист ОТ

_____ Е.А. Иллюшко

Ведущий специалист ГО

_____ И.В. Тишин

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024
2	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024
3	Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024

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

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024
2	Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 28.08.2024

10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1	Типовое задание для освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024
2	Типовое задание для освоения профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Преподаватели Сигачева Е. В. Николаенко А.В. Мелешко И.В. Председатель ЦМК «ОООП и ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024

11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 540, с.: – (Среднее профессиональное образование).
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/. - Ростов-н/Д: Феникс, 2016. - 398 с. -(Среднее профессиональное образование)
3. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательство Юрайт, 2018. – 379 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства: Журнал для владельцев рестор. и гост. бизнеса // осн. ООО «Пресс Альянс».– К. ООО «Вольф». – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие. - М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии». 2007 . -216 с. - (Современные ресторанные технологии)
3. Артемова Е.Н., Владимирова О.Г. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учебное пособие. - М.:«Академия», 2011. - 176 с. - (Индустрия питания)
4. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье: учебное пособие. - К.: Центр учебной литературы, 2009. - 304 с.
5. Гастрономъ. – М.: Бонниер Пабликешенз, 2013. – ежемес.
6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
7. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
8. Рестораторъ (Украина): производственно-практический журнал // ООО «Ресторатор Украина». – К.: Бизнес-Логика. – Ежемес.
9. Саак А.А., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие. - ПИТЕР – 2007

Интернет-ресурсы

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.breadsalt.ru/>
7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.gastronom.ru/>

8. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
9. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
10. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
11. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
12. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
13. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
14. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
15. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
16. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
18. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
19. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
20. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
21. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
22. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

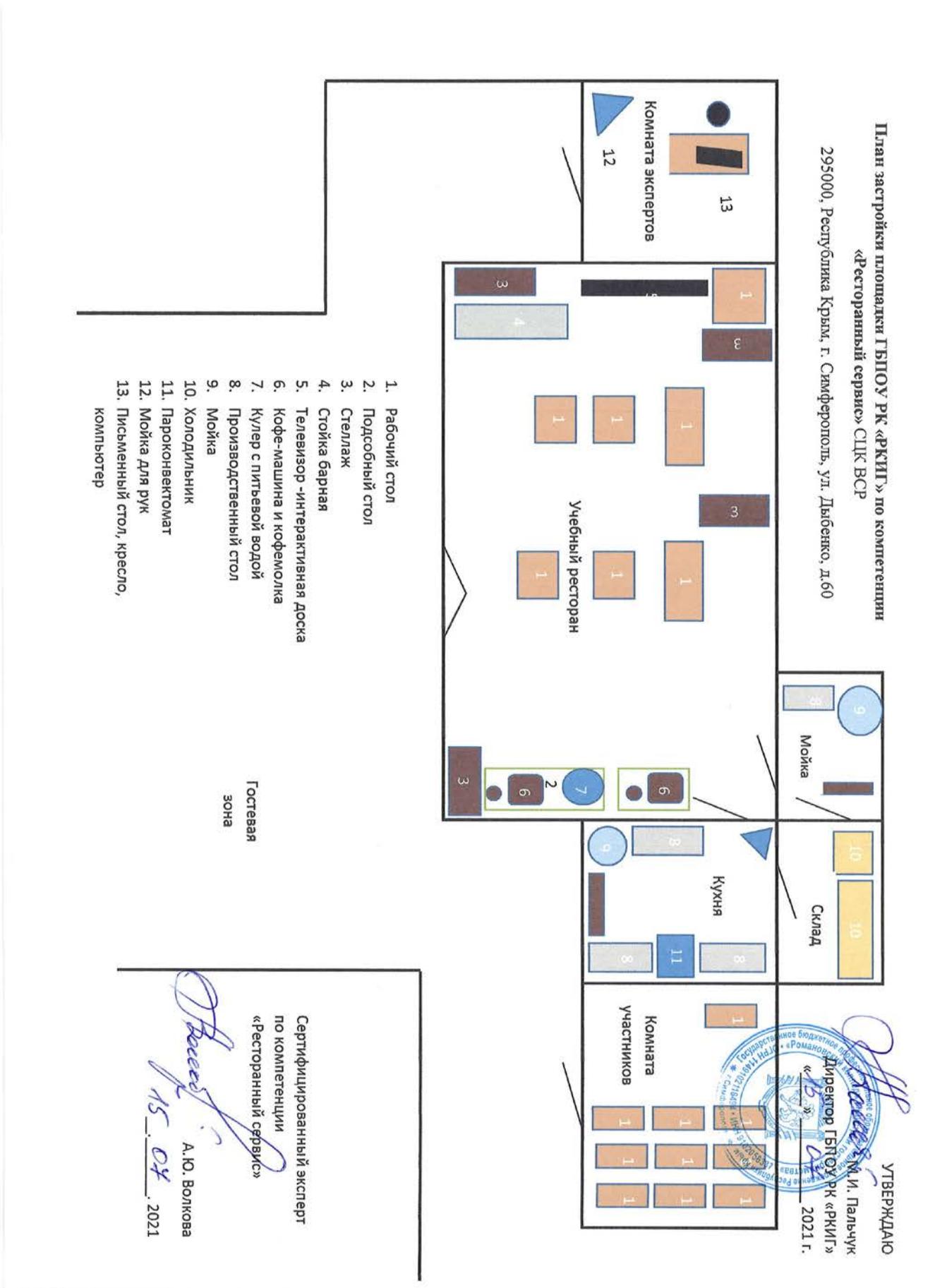
13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Барная посуда, инструмент, инвентарь
2. Информационные источники: меню ПОП, карты бара, карты вин, карты коктейлей
3. Оборудование и мебель бара, ресторана
4. Раздаточный материал
5. Столовая посуда, приборы, белье
6. Презентации занятий

**14. ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПАСПОРТ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**

№	Содержание изменения	Примечание
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		

15. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»



16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

ПОДГОТОВКА К МЕЖРЕГИОНАЛЬНОМУ ОТБОРОЧНОМУ ЭТАПУ "ПРОФЕССИОНАЛЫ"





