



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым Алуштинский филиал
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р. Балабанова

**ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 1
«ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА»
«ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»
«РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

Заведующий кабинетом
преподаватель
С. И. Крамар

г. Алушта

Содержание

	стр.
1. Общие сведения о кабинете	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за кабинетом	4
3. Технические параметры кабинета	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	10
6. Описание оборудования кабинета	11
7. План работы кабинета	12
8. Учебно-методическая документация	15
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов	18
10. Фонды оценочных средств	20
11. Учебная и учебно-методическая литература	22
12. Средства обучения кабинета	24
13. Наглядные пособия	24
14. Фотографии кабинета	25
15. Таблица внесения изменений в паспорт	26

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О КАБИНЕТЕ

Цели работы кабинета:

- обеспечение эффективного уровня преподавания дисциплин по направлению специальностей 43.00.00. Сервис и туризм посредством применения современных форм и методов проведения занятий с использованием материально-технической базы кабинета;
- проведение теоретических уроков;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- просмотр кинофильмов, видеоуроков;
- пропаганда безопасного образа жизни.

Основные задачи:

- оснастить кабинет в соответствии с современными требованиями (требованиями перечней минимального оснащения кабинетов, согласно реализации Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО);
- совершенствовать научно-методической, дидактической и материально-технической базы кабинета;
- обеспечить условия реализации подготовки специалистов среднего звена, в том числе с учетом получаемой специальности СПО;
- развивать творческие способности обучающихся.

Кабинет оснащен в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 – 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРЕПОДАВАЕМЫХ В КАБИНЕТЕ

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

Код, название укрупненной группы профессий/специальностей	Специальность	Дисциплина
43.00.00 Сервис и туризм	43.01.09. Повар, кондитер	ОП.11. Рисование и лепка
		МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
		МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ КАБИНЕТА

Порядковый номер кабинета – 1, этаж – 2.

Размеры помещения: общая площадь – 26,4 м², высота потолков – 3,5 м, общий объем – 50,1 м³.

Освещение:

Естественное – 3 окна, в том числе:

- 1 окно размером 2,00 м х 2,60 м

- 2 окна размером 2,00 м х 2,00 м

Искусственное – 450 Лк

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

Вентиляция: естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоны.

Кабинет расположен по адресу: ул. Ялтинская, д. 19.

Режим работы кабинета соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.



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



СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета

_____ Л.И. Горчакова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»

_____ А.Р. Балабанова

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
для обучающихся в кабинете № 1
«Технология кондитерского производства»
«Технология кулинарного производства»
«Рисование и лепка»**

г. Алушта

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41;
- Федеральным законом Российской Федерации от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ;
- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в образовательных учреждениях»;
- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;
- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22- Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

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

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

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

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

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

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

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

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

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

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

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ

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

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

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

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

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ

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

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

Инструкцию разработал
Ведущий специалист по безопасности
образовательных учреждений

С.Н. Черников

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете
«Технология кондитерского производства»
«Технология кулинарного производства»
«Рисование и лепка»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

Группа ПК.4.22

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.	АбибуллаеваЭминеМеметовна			
2.	Багирова Элина Азатовна			
3.	БыцкалоОлег Романович			
4.	Ведяшева Анна Андреевна			
5.	Гельман Руслан Моженевич			
6.	Голубева Елизавета Александровна			
7.	Коваленко Иван Артёмович			
8.	Мавриц Сергей Петрович			
9.	Миленький Владислав Владимирович			
10.	Рамазанов Рамазан Идрисович			
11.	Руденко Ирина Владиславовна			
12.	Стрельник Данила Николаевич			
13.	Томолак Андрей Александрович			
14.	ТуйчиеваМухлисаЮнус – к.			
15.	Умеров Эрнест Иззетович			

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете
«Технология кондитерского производства»
«Технология кулинарного производства»
«Рисование и лепка»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

Группа ПК.2.27

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.	Акимов Рамазан Эскендерович	ПК.2.27.	15.09.22.	
2.	Бабаев АзизРавшанович	ПК.2.27.	15.09.22.	
3.	Байбенко Андрей Андреевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
4.	Бизня Яна Сергеевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
5.	Бондаренко Артём Евгеньевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
6.	Вакуленко Виктория Денисовна	ПК.2.27.	15.09.22.	
7.	Дёмина Александра Сергеевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
8.	Ивлева Елизавета алексеевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
9.	Исмаилов ГасанЭтибароглы	ПК.2.27.	15.09.22.	
10.	Коваль Артём Андреевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
11.	Кремнёва Майя Витальевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
12.	Леунов Владислав Сергеевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
13.	Лысенко Альбина Гелаевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
14.	Лысенко Эльвира Гелаевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
15.	Неведомская Дарья Александровна	ПК.2.27.	15.09.22.	
16.	Нефедюк Андрей Николаевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
17.	Пасипулар Артём Станиславович	ПК.2.27.	15.09.22.	
18.	Петрунин Вячеслав Витальевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
19.	Подшибякин Андрей Дмитриевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
20.	Румянцев Иван Андреевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
21.	Савич Владислав Дмитриевич	ПК.2.27.	15.09.22.	
22.	Сумина София Сергеевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
23.	Сущенко Кира Юрьевна	ПК.2.27.	15.09.22.	
24.	Руденко Дарья Владиславовна	ПК.2.27.	15.09.22.	
25.	Орленко Данил Александрович	ПК.2.27.	15.09.22.	

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете
«Технология кондитерского производства»
«Технология кулинарного производства»
«Рисование и лепка»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

Группа ПК.3.24

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.	Абрамович Даниил Романович			
2.	Авруцкий Валерий Константинович			
3.	Акын Алина Асиновна			
4.	Алёхина Виктория Денисовна			
5.	АлядиновЭнверХусанович			
6.	Бабкова Валерия Игоревна			
7.	Буря Елизавета Сергеевна			
8.	Вергелес Игнатий Павлович			
9.	Ехнич Игорь Юрьевич			
10.	Зданевич Денис Николаевич			
11.	Зинькова Анна Сергеевна			
12.	Кондаков Евгений Александрович			
13.	Кутенкова Валерия Вячеславовна			
14.	Лисятин Владимир Глебович			
15.	Михайлова Ангелина Алексеевна			
16.	Мурыч Анна Валерьевна			
17.	Сазонов Кирил Андреевич			
18.	Назаров Богдан Денисович			
19.	Паленин Даниил Дмитриевич			
20.	Сидорова Наталья Владимировна			
21.	Фролов Дмитрий Олегович			
22.	Харламова Елена Дмитриевна			
23.	Чайкин Вячеслав Андреевич			
24.	Рудоман Дмитрий Александрович			
25.	Шемякин Евгений Дмитриевич			

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете
«Технология кондитерского производства»
«Технология кулинарного производства»
«Рисование и лепка»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

Группа ПК.3.25.

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.	Балагура Александра Артёмовна			
2.	Бирюкова Анастасия Викторовна			
3.	Борисенко Милена Руслановна			
4.	Добрыдник Виктория Витальевна			
5.	Иванов Андрей Константинович			
6.	Карлов Андрей Юрьевич			
7.	Коваленко Александра Александровна			
8.	Костенко Данила Юрьевич			
9.	Кошелева Алина Евгеньевна			
10.	Коряковский Станислав Игоревич			
11.	Кравченко Данил Валерьевич			
12.	Матюхин Иван Владимирович			
13.	Миханив Евгений Евгеньевич			
14.	Мунтян Елизавета Андреевна			
15.	Путилина Арина Максимовна			
16.	Сербина Светлана Евгеньевна			
17.	Сидоренко Илья Евгеньевич			
18.	Савоста Максим Дмитриевич			
19.	Силевич Сергей Александрович			
20.	Стоцкая Алина Ивановна			
21.	Ткаченко Самуил Владимирович			
22.	Халилова Лиля Айдеровна			
23.	Шередекина Анастасия Александровна			
24.	Штука Данил Сергеевич			

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете

«Технология кондитерского производства»

«Технология кулинарного производства»

«Рисование и лепка»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

Группа ПК.4.21.

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.	Аблялимова Сания Эрнесовна			
2.	Бандурко Ирина Михайловна			
3.	Бердичевская Анастасия Алексеевна			
4.	Борисенко Анастасия Сергеевна			
5.	Булов Вадим Витальевич			
6.	Гафарова Лера Шерифовна			
7.	Гречка Максим Александрович			
8.	Капцов Кирилл Владимирович			
9.	Кладов Роман Евгеньевич			
10.	Зейналова София Бахадуровна			
11.	Кускова Александра Муратовна			
12.	Кутецкая Светлана Васильевна			
13.	Маву Руслана Рефатовна			
14.	Прокопьев Никита Евгеньевич			
15.	Пушкин Никита Павлович			
16.	Проценко Михаил Сергеевич			
17.	Сахейшвили Максим Зурабович			
18.	Тимофеев Даниил Григорьевич			
19.	Хлыкин Виталий Николаевич			

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете
«Технология кондитерского производства»
«Технология кулинарного производства»
«Рисование и лепка»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

Группа ПК.2.28.

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.	Аблялимов Арсен Асанович	ПК.2.28	15.09.22	
2.	Банах Никита Петрович	ПК.2.28	15.09.22	
3.	Башин Артём Сергеевич	ПК.2.28	15.09.22	
4.	Бледнова Милана Игоревна	ПК.2.28	15.09.22	
5.	Быков Максим Владимирович	ПК.2.28	15.09.22	
6.	Галка Богдан Олегович	ПК.2.28	15.09.22	
7.	Гладков Никита Александрович	ПК.2.28	15.09.22	
8.	Дмитерко Оксана Александровна	ПК.2.28	15.09.22	
9.	Доронкина Виктория Михайловна	ПК.2.28	15.09.22	
10.	Доронина Алина Эльхановна	ПК.2.28	15.09.22	
11.	Конькова Александра Владиславовна	ПК.2.28	15.09.22	
12.	Котельникова Анастасия Вячеславовна	ПК.2.28	15.09.22	
13.	Кушниренко Дмитрий Владимирович	ПК.2.28	15.09.22	
14.	Лисицина Светлана Анатольевна	ПК.2.28	15.09.22	
15.	Ломброзо Даниэль Дмитриевич	ПК.2.28	15.09.22	
16.	Мартынов Денис Васильевич	ПК.2.28	15.09.22	
17.	Пономаренко Валерия Денисовна	ПК.2.28	15.09.22	
18.	Ромашенко Ева Анатольевна	ПК.2.28	15.09.22	
19.	Сорокин Денис Андреевич	ПК.2.28	15.09.22	
20.	Сороколетова Полина Николаевна	ПК.2.28	15.09.22	
21.	Сулейманов Саидхан Илхомжанович	ПК.2.28	15.09.22	
22.	Трофимов Филлип Игоревич	ПК.2.28	15.09.22	
23.	Чалков Иоан Михайлович	ПК.2.28	15.09.22	
24.	Чоня Даниил Дмитриевич	ПК.2.28	15.09.22	
25.	Шегера Владислав Олегович	ПК.2.28	15.09.22	

5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Нормативно-правовой основой разработки паспорта кабинета № 1 «Технология кондитерского производства», «Технология кулинарного производства», «Рисование и лепка» 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 14.06.2013 № 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 07.05.2014 № 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 Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по профессии:
43.01.09. Повар, кондитер.
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 22 мая 2019 года)
- Локальные нормативные акты колледжа.

6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ КАБИНЕТА

Название оборудования, инвентаря	Кол-во	Примечание
Аудиторная доска	3	11361684-85-86
Демонстрационный экран	1	Переносной «Cactus»
Плакаты по МДК.01.-04.	83	Переносные
Рециркулятор	1	Настенный 100 куб.м.
Стенд «Профессия повар»	1	Постоянная экспозиция
Стенд «Профессия кондитер»	1	Постоянная экспозиция
Стенд «Рисование и лепка»	1	Постоянная экспозиция
Стенд «Информация для обучающихся»	1	Постоянная экспозиция
Стенд «Классный уголок»	1	Постоянная экспозиция
Стул преподавателя	1	Мягкий
Стулья ученические	26	С металлическими ножками
Стол преподавателя	1	11361777
Стол ученический	13	Столешница ДСП
Шкаф с комплексно-методическим обеспечением	1	Систематическое пополнение
Шкаф (ящик) для хранения карт	1	Размером 0,6х1,2 м
Мультимедийный проектор	1	Переносной Benq MW529



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



Заведующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»

_____ А.Р.Балабанова

**ПЛАН РАБОТЫ КАБИНЕТА №1
«ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА»
«ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»
«РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

на 2022–2023 учебный год

С.И. Крамар

Заведующий кабинетом
преподаватель высшей категории

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Рассмотрено на заседании ЦМК
общепрофессиональных _____ и
профессиональных дисциплин

Председатель
_____ Т.Ю. Дубова

г. Алушта

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1.	Подготовить кабинет к началу учебного года	Август	Крамар С.И.
2.	Продолжить работу по оформлению кабинета	В течение года	Крамар С.И.
3.	Составить план работы кабинета на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Крамар С.И.
4.	Переоформить паспорт кабинета	Сентябрь	Крамар С.И.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в кабинете, бережному отношению к оборудованию кабинета	Сентябрь	Крамар С.И.
6.	Организовать и контролировать ежедневные и генеральные уборки кабинета	В течение года	Крамар С.И.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по дисциплинам	Сентябрь	Крамар С.И.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по тематическим, семестровым, итоговым аттестациям	В течение года	Крамар С.И.
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
9.	Обеспечить в кабинете проведение групповых и индивидуальных консультаций по дисциплинам	Согласно расписанию	Крамар С.И.
10.	Организовать в кабинете групповые дополнительные занятия по изучаемым дисциплинам	В течение года	Крамар С.И.
11.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями	В течение года	Крамар С.И.
12.	Организовать в группах: написание рефератов, создание презентаций, проведение тематических аттестаций	В течение года	Крамар С.И.
13.	Организовать выставку лучших рефератов, презентаций	В течение года	Крамар С.И.
14.	Пополнять комплексно-методическое обеспечение преподаваемых дисциплин	В течение года	Крамар С.И.
15.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Крамар С.И.
16.	Продолжить работу по использованию на занятиях инновационных педагогических и интерактивных технологий	В течение года	Крамар С.И.
17.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке	Февраль	Крамар С.И.

	кучастию в мероприятиях месячника специальных дисциплин		
III. Воспитательная работа			
18.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течение года	Крамар С.И.
19.	Принять участие в общеколледжном родительском собрании	Сентябрь	Крамар С.И.
20.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях	В течение года	Крамар С.И.
IV. Формирование здорового образа жизни			
21.	Пропагандировать здоровый образ жизни, экологическую культуру	В течение года	Крамар С.И.
22.	Включить в лекции и внеклассные мероприятия вопросы по формированию здорового образа жизни	В течение года	Крамар С.И.
23.	Ознакомить обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Постоянно	Крамар С.И.
24.	Проводить беседы с целью выработки гигиенических навыков у обучающихся о: - мерах профилактики вирусных заболеваний; - режиме питания; - культуре питания; - вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Крамар С.И.
V. Повышение педагогического мастерства			
25.	Обзор периодических изданий, нормативно-правовых актов по истории и праву	Постоянно	Крамар С.И.
26.	Участие в семинарах, заседаниях круглых столов, совещаниях, конференциях, направленных на повышение педагогического мастерства	Постоянно	Крамар С.И.
27.	Посещать уроки преподавателей колледжа для обмена педагогическим опытом	По плану	Крамар С.И.
28.	Принимать активное участие в работе педагогического и методического советов, заседаний цикловых методических комиссий, жюри республиканских конкурсов, региональной предметной комиссии ЕГЭ по истории	В течение года	Крамар С.И.
29.	Систематически изучать нормативно-правовую документацию	В течение года	Крамар С.И.
30.	Выступать на педагогических чтениях, научно-практических конференциях	В течение года	Крамар С.И.

Зав. кабинетом

С.И. Крамар

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
1.	Учебно-методический комплекс по дисциплине ОП.11. Рисование и лепка, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
2.	Учебно-методический комплекс по МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
3.	Учебно-методический комплекс по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
4.	Учебно-методический комплекс по МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
5.	Учебно-методический комплекс по МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.

	профессии 43.01.09. Повар, кондитер	
6.	Учебно-методический комплекс по е 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
7.	Программа по дисциплине ОП.11. Рисование и лепка, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
8.	Программа по МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
9.	Программа по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
10.	Программа по МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.

11.	Программапо МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
12.	Программапо 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.

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

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по дисциплине ОП.11. Рисование и лепка, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
2.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
3.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
4.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
5.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
6.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.

10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Типовые задания для освоения дисциплины ОП.11. Рисование и лепка по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
2.	Типовые задания для освоения МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
3.	Типовые задания для освоения МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
4.	Типовые задания для освоения МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
5.	Типовые задания для освоения МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.

6.	Типовые задания для освоения МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол №1 от 31.08.2022г.
----	---	---

11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативные документы

1. Профессиональный стандарт «Кондитер». Утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 № 597н. Общие сведения. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания. 33.010. (наименование вида профессиональной деятельности).
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 544с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Основная литература

5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия». – 256 с.
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16]с.цв. вкл.
7. Бурчакова И.Ю. Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с., [16]с.цв. ил.
8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия». – 176с.
9. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд.. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Дополнительная литература

10. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с., [8] с. цв. ил.
11. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 176с.
12. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для студентов учреждений СПО. – 9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия». – 160с.
13. Ким И.Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для СПО. – 2-е изд., испр. и доп.. – М.: Издательство Юрайт. – 315с.

14. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия». – 192с.

15. Крамар С.И. Методическая разработка урока «Урок творчества и фантазии: цветы в желе». ISBN 978-5-9500976-9-0. ББК: 37.01. 31.07.2018. № СМ-924334343/75316.

16. Крамар С.И. План-конспект мастер-класса на тему «Приготовление десерта «Патисьер»». Протокол № 1 от 30.08.2019г.

17. Крамар С.И. Разработка рецептуры пастилы функционального назначения из айвы. Инновационные технологии пищевых производств : сборник тезисов докладов II Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых учёных, г. Севастополь, 12-13 декабря 2019 года / под.ред. Н.И. Покинтелицы, Ю.О. Веляева ; министерство образования и науки РФ, ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет». – Севастополь :СевГУ, 2020. – 177 с.

18. Крамар С.И. Содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма. «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», международная межвузовская научно-практическая конференция (2019, г.Краснодар). Сборник научных работ преподавателей III Международной межвузовской конференции «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения». г.Краснодар. 18-19 апреля 2019 года / М-во образования и науки Рос. Федерации, Рос. эконом. ун-т им. Г.В. Плеханова, Краснодар. фил.; отв. за вып А.С. Гимадеева. – Краснодар :диапозон-В, 2019. – 340 с., табл., рис.

19. Леленкова Е.Н. Рабочая тетрадь. Практика и методика профессиональной подготовки с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Академия. Сочи 2019г.

20. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия». – 64с.

21. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачёва. – Ростов н/Д : Феникс. – 188с.

22. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 221с.

23. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт. сост. А.А. Богачёва и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 141с.

Интернет-ресурсы

24. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

25. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Средства обучения	Кол-во
Демонстрационный экран	1
Мультимедийный проектор	1
Видеоролики	4
Презентации PowerPoint	10
Стенды	3

13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебной дисциплине:

ОП.11. Рисование и лепка.

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ помеждисциплинарному курсу:

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

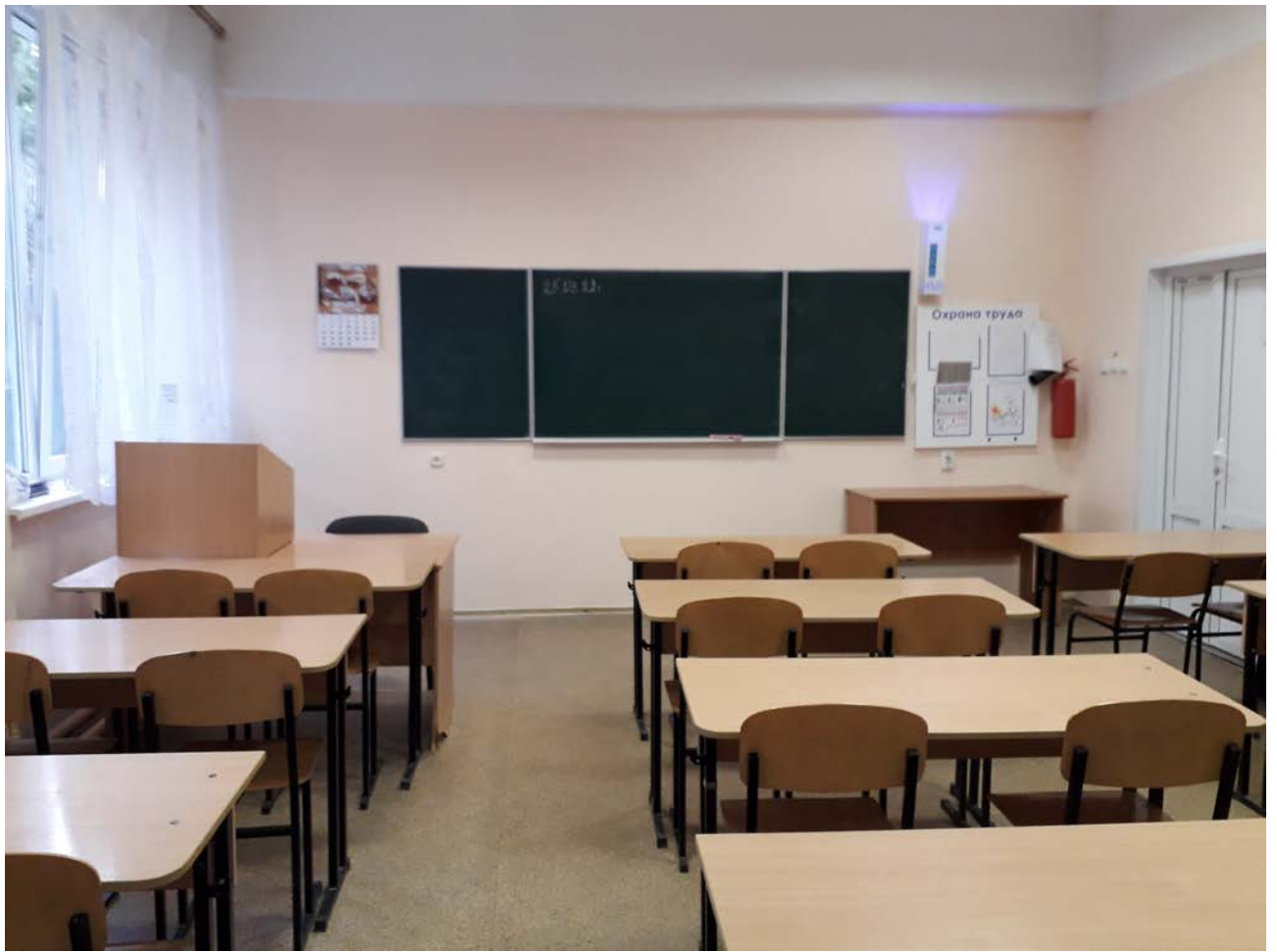


ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПАСПОРТ КАБИНЕТА

[illegible]