

Министерство образования Московской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КОЛЛЕДЖ «КОЛОМНА»
(ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Коломна»
_____ М.А. Ширкалин
Приказ № 293-од от 20.06.2024

ПАСПОРТ
учебной мастерской «Повар, кондитер»

Название: **Мастерская поварского и практического дела**

Номер кабинета **структурное подразделение №1, ул. Партизан, д.1д**

Общая площадь помещения (м²) **205** Количество посадочных мест **25**

Ответственный преподаватель **Шестакова Мария Вячеславовна**

Область применения паспорта

Паспорт кабинета представляет собой совокупность формализованных документов, в которых приводится систематизированная информация о работе кабинета.

Паспорт кабинета является внутренним документом ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Назначение паспорта

Анализ состояния базы кабинета и его готовность к реализации требований ФГОС СПО в части учебно-методического и материально-технического обеспечения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей, преподавание которых осуществляется в данном кабинете.

Исходные данные для разработки паспорта

ФГОС СПО по специальности / профессии, Положение об учебном кабинете, лаборатории, мастерской ГБПОУ МО «Колледж «Коломна», рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, тематика практических занятий и лабораторных работ.

НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

- 1) для проведения учебных занятий лекционного типа;
- 2) для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- 3) для проведения учебных занятий с мультимедийным сопровождением;
- 4) для проведения текущего контроля успеваемости;
- 5) для проведения промежуточной аттестации;
- 6) для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- 7) для работы с электронными образовательными ресурсами и ресурсами Интернет.

В мастерской имеется возможность выхода в Интернет.

1. ТЕХНИКО-ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- напряжение: (380В, 220В постоянного тока)
- кол-во розеток: 65
- вид освещения: (естественное, искусственное)
- система вентиляции (вытяжная)
- система отопления (центральное)

2. ОСНАЩЕНИЕ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

№ п/п	Наименование	Имеется в наличии	План на год		Перспектива развития			
			2024 - 2025 учебный год		2025 - 2026 учебный год		2026 - 2027 учебный год	
			план ед.	фактическ и ед.	план ед.	фактич ески ед.	план ед.	фактичес ки ед.
Специализированная мебель и иное имущество								
1.	Учительский стол	1		1				
2.	Учительский стул	1		1				
3.	Парты двухместные	12		12				
4.	Стулья ученические	25		1				
5.	Шкаф	1		1				
6.	Доска	1		1				
7.	Огнетушитель	1		1				
8.	Аптечка	1		1				
9. *	Специализированное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ	1		1				

	Портативная индукционная система (для слабослышащих)							
Оборудование, инвентарь, посуда								
10.	Пароконвектомат Radaх TOLSTOY TL05DY0L	6		6				
11.	Шкаф холодильный Бирюса 310	6		6				
12.	Морозильник бытовой	1		1				
13.	Плита электрическая индукционная	8		8				
14.	Шкаф приточно-вытяжной бытовой	5		5				
15.	Ванна моечная для пищеблока	5		5				
16.	Стеллаж металлический	6		6				
17.	Стол производственный (Подставка под пароконвектомат)	6		6				
18.	Стол производственный	20		20				
19.	Весы DELTA ТВН-40 Весы торговые до 40кг/5г	7		7				
20.	"Универсальная кухонная машина Миксер ВQ МХ342 белый "	3		3				
21.	Миксер GEMLUX GL-SM5.1GR	4		4				
22.	Машина овощерезательная электрическая (Слайсер)	2		2				
23.	"Мясорубка электрическая Oasis MG-LK2 "	3		3				
24.	"Микроволновая печь Midea EG720CR1-S"	2		2				
25.	Блендер стационарный	2		2				
26.	Блендер StarWind SBP2300b	8		8				
27.	Весы электронные бытовые	8		8				
28.	Кремер-сифон	8		8				
29.	Тарелка плоская	50		50				
30.	Тарелка глубокая	25		25				
31.	Нож поварской	20		20				
32.	Нож овощной	10		10				
33.	Ложка столовая	30		30				
34.	Коврик для выпечки антипригарный	8		8				

35.	Лопатка пластиковая	11		11				
36.	Лопатка силиконовая	25		25				
37.	Соусник	25		25				
38.	Подставка для разделочных досок	8		8				
39.	Прихватка-варежка силиконовая	12		12				
40.	Терка для измельчения продуктов	8		8				
41.	Форма для выпечки	8		8				
42.	Щипцы универсальные	7		7				
43.	Изделие кухонное из нержавеющей стали (тип 1) Гастроемкость без крышки	7		7				
44.	Изделие кухонное из нержавеющей стали (тип 2) Гастроемкость без крышки	7		7				
45.	Изделие кухонное из нержавеющей стали (тип 3) Гастроемкость без крышки	12		12				
46.	Изделие кухонное из нержавеющей стали (тип 4) Гастроемкость без крышки	12		12				
47.	Изделие кухонное из нержавеющей стали (тип 5) Гастроемкость без крышки	12		12				
48.	Молоток для отбивания мяса	8		8				
49.	Венчик	8		8				
50.	Ножницы кухонные	7		7				
51.	Овощечистка	8		8				
52.	Миска	13		13				
53.	Сито	8		8				
54.	Миска	24		24				
55.	Миска	13		13				
56.	Кастрюля	14		14				
57.	Кастрюля	10		10				

58.	Сковорода-гриль	7		7				
59.	Сковорода	14		14				
60.	Сотейник	14		14				
61.	Дуршлаг конический	8		8				
62.	Сито для протираия	8		8				
63.	Мусат для заточки ножей	6		6				
64.	Сито для муки	8		8				
65.	Скалка деревянная	8		8				
66.	Термометр-щуп	8		8				
67.	Посуда кухонная пластмассовая (доска разделочная зеленая)	8		8				
68.	Посуда кухонная пластмассовая (доска разделочная синяя)	8		8				
69.	Посуда кухонная пластмассовая (доска разделочная красная)	8		8				
70.	Посуда кухонная пластмассовая (доска разделочная желтая)	8		8				
71.	Посуда кухонная пластмассовая (доска разделочная белая)	8		8				
72.	Посуда кухонная пластмассовая (доска разделочная коричневая)	8		8				
Технические средства обучения:								
73.	Компьютер		1					
Наглядные пособия:								
74.	Плакаты	10		10				
Дидактический материал:								
75.	Технологические карты	80	100	80				
76.	Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ	15		15				

**3. УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ / МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ КУРСЫ, ПО КОТОРЫМ
ПРОВОДЯТСЯ ЗАНЯТИЯ В УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ**

	Учебные дисциплины / междисциплинарные курсы	Специальность
1.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	43.01.09 Повар, кондитер
2.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	43.01.09 Повар, кондитер
3.	Учебная и производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	43.01.09 Повар, кондитер
4.	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	43.01.09 Повар, кондитер
5.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	43.01.09 Повар, кондитер
6.	Учебная и производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	43.01.09 Повар, кондитер
7.	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	43.01.09 Повар, кондитер
8.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	43.01.09 Повар, кондитер
9.	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	43.01.09 Повар, кондитер
10.	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	43.01.09 Повар, кондитер
11.	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	43.01.09 Повар, кондитер
12.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	43.01.09 Повар, кондитер
13.	МДК.06.01 Организация приготовления к реализации кулинарной продукции диетического питания	43.01.09 Повар, кондитер

14.	МДК.06.02 Процессы приготовления к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	43.01.09 Повар, кондитер
15.	ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	43.01.09 Повар, кондитер
16.	ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров	43.01.09 Повар, кондитер
17.	ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	43.01.09 Повар, кондитер
18.	ОП 11. Организация обслуживания в ресторане	43.01.09 Повар, кондитер
19.	ОП 12. Этика и психология профессиональной деятельности	43.01.09 Повар, кондитер

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

	Учебные дисциплины / междисциплинарные курсы	Системное программное обеспечение. Пакет прикладных программ. Специализированный программный продукт	Наименование оборудования			Кол-во
			марка	год приобретения	инвентарный номер	
1.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	Операционная система Windows XP SP3 Офисный пакет приложений MS Office 2007 Система программ 1: С Предприятие Система программ 1: С Предприятие Архиватор 7Zip Файловый менеджер FAR Manager Программа для просмотра и печати документов в формате PDF Adobe Reader Браузер Opera / Mozilla Firefox	Телевизор			1 шт
			Компьютер			1 шт

<p>блюдов, кулинарных изделий и закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>				
---	--	--	--	--

<p>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.06.01 Организация приготовления к реализации кулинарной продукции диетического питания</p> <p>МДК.06.02 Процессы приготовления к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</p> <p>ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП 11. Организация обслуживания в ресторане</p> <p>ОП 12. Этика и психология профессиональной деятельности</p>					
---	--	--	--	--	--

5. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

	Дисциплина	Наименование	Дата	Количество о экз.
--	------------	--------------	------	-------------------------

			Издания/ разработ ки	
1.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов.</p>	<p>2022</p> <p>2023</p>	<p>25</p> <p>25</p>

		<p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептов блюд и кулинарных продуктов.</p>		
4.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p>	2022	25
			2023	25

		<p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов.</p>		
5.	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: - Москва: Академия</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p>	2023	25
			2023	25

		<p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов.</p>		
6.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>	2022	25
			2023	25

8.	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков профессиональной деятельности	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов.</p>	2022	25
			2023	25
9.	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p>	2022	25
			2023	25

		<p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептов блюд и кулинарных продуктов.</p>		
10.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p>	2022	25
			2023	25

		<p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов.</p>		
11.	МДК.06.01 Организация приготовления к реализации кулинарной продукции диетического питания	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p>	2022	25
			2023	25

		<p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов.</p>		
12.	МДК.06.02 Процессы приготовления к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	<p>Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия»</p> <p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>	2022	25
			2023	25

		ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Сборники рецептов блюд и кулинарных продуктов.		
13.	ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Т.А. Лаушкина - «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», Москва. «Академия» Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink= Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/	2022	25

14.	ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p>	2021	25
15.	ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p>	2021	25

		<p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p>		
16.	ОП 11. Организация обслуживания в ресторане	<p>Л.Л. Счисленок Организация обслуживания в организациях общественного питания: – Москва: Академия</p> <p>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p>	2020	25

		ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.		
17.	ОП 12. Этика и психология	В.В. Румынина правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. 1-е изд. – М.: Академия Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия	2020 2020	10

**6. НОРМАТИВНАЯ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ И ИНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ,
НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ КАБИНЕТА**

Наименование раздела и вида документа	Вид документа (электронный, бумажный)	Место хранения документа
Федеральная и региональная нормативно-правовая документация		
Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ	Электронный	Сайт Колледжа
Приказы Министерства просвещения РФ	Электронный	Сайт Колледжа
Приказы Министерства образования Московской области	Электронный	Сайт Колледжа
Правоустанавливающая документация Техникума		
Устав Колледжа	Электронный	Сайт Колледжа
Лицензия на право ведения образовательной деятельности	Электронный	Сайт Колледжа
Свидетельство о государственной аккредитации образовательных программ	Электронный	Сайт Колледжа
Локальные акты Колледжа	Электронный	Сайт Колледжа

Комплексно-методическое обеспечение учебного кабинета		
Федеральные государственные стандарты по специальностям и профессиям СПО	Электронный	Сайт Колледжа
Основные профессиональные образовательные программы по специальностям и профессиям СПО	Электронный	Сайт Колледжа
Учебные планы по специальностям и профессиям СПО	Электронный	Сайт Колледжа
Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик	Электронный	Сайт Колледжа
Фонды оценочных средств (материалы для проведения текущего контроля успеваемости – комплекты контрольно-измерительных материалов (КИМы), материалы для проведения промежуточной аттестации, комплекты контрольно-оценочных средств (КОСы))	Электронный	ПК преподавателя
Учебно-методические разработки для обеспечения аудиторной работы преподавателя и обучающихся (разработки планов-конспектов учебных занятий)	Электронный	ПК преподавателя
Учебно-методические разработки для обеспечения внеаудиторной работы преподавателя и обучающихся (разработки сценариев открытых мероприятий, классных часов)	Электронный	ПК преподавателя
Учебно-методические пособия для обучающихся: опорные конспекты лекций, глоссарии, практикумы, задания для выполнения контрольных работ, рабочие тетради, методические указания, инструкционные карты и т.д.)	Электронный	ПК преподавателя
Материалы совместной научно-исследовательской, поисковой и иной творческой деятельности преподавателей и обучающихся	Электронный	ПК преподавателя

Сведения об обеспеченности основной и дополнительной литературой	Электронный	Библиотека
Документация кабинета		
Паспорт кабинета	Бумажный	Кабинет
Положения об учебном кабинете, лаборатории/мастерской	Электронный	Сайт Колледжа
График работы кабинета	Бумажный	Кабинет
Инструкции по технике безопасности	Бумажный	Кабинет
Инструкции по пожарной безопасности	Бумажный	Кабинет

7. ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПРОВЕРКЕ ГОТОВНОСТИ УЧЕБНЫХ МАСТЕСКИХ К ПРОВЕДЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

	Основание и дата проверки	Кто проверил (ФИО, должность)	Замечание	Отметка об устранении нарушения (что и кем сделано)	ФИО и подпись исполнителя	Примечание

Заведующий учебным кабинетом _____ / М.В. Шестакова

Рассмотрено на заседании ЦК

ЦК преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 1 от 28.08.2024 г.

Председатель ЦК _____ М.В. Шестакова