

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом


А.Н. Загорюлькин

«15» сентября 2017 г.



ПАСПОРТ

учебного кабинета № 3

Заведующий кабинетом: Аблямитова Э.М.

2017 год.

Паспорт

Содержание

- 1 Характеристика кабинета
- 2 План размещения оборудования
- 3 Спецификация оборудования

2. Методическое обеспечение

- 2.1 Учебно-методические документы (ФГОС, рабочие программы)
- 2.2 Учебники и методические пособия

3. Перечень документов

- 3.1 План работы кабинета
- 3.2 Выписка из «Типового положения об обучении по вопросам охраны труда»
- 3.3 Инструкция №1.2 о мерах пожарной безопасности
- 3.4 Инструкция №1.3 по пожарной безопасности при проведении занятий в учебных кабинетах, мастерских, лаборатории.
- 3.5 Инструкция №1.4 по безопасной эвакуации из помещений
- 3.6 Правила №1.6 Обращения с найденными взрывоопасными предметами (обычное вооружение и боеприпасы)
- 3.7 Инструкция № 2.1 по охране труда учащихся при проведении занятий в кабинете (аудитории)
- 3.8 Правила № 2.2. Поведения учащихся в кабинетах
- 3.9 Инструкция № 2.7 о проведении внеклассных мероприятий со студентами.
- 3.10 Инструкция № 3.1 по охране труда для преподавателя
- 3.11 Инструкция № 6.1 по оказанию первой помощи пострадавшим в результате несчастных случаев
- 3.12 Инструкция № 6.2 по охране труда при работе на персональном компьютере (персональных электронно-вычислительных машинах)
- 3.13 Инструкция №7.1 по охране труда при эксплуатации чайника электрического на подставке

1.1 Характеристика кабинета

№ п/п	Характеристики	Описание
1	Местонахождение	РФ, Республика Крым, г. Судак, ул. Гагарина, 39
2	Дата введения в эксплуатацию	1996 год
3	Площадь	42 м.кв.
4	Высота	4 м.
5	Теплоснабжение	местное
6	Водоснабжение	нет
7	Водоотведение	нет
8	Энергоснабжение	централизованное
9	Дверной проем	2 шт. через открывающуюся деревянную дверь
10	Оконный проем	-
11	Освещение	-искусственное, 7 световых точек, напряжение в сети 220 В.
12	Стены	стены окрашены водоэмульсионной краской
13	Полы	линолеум
14	Пропускная способность (одновременная)	25 чел.
15	Техническое состояние на момент паспортизации	удовлетворительное

План размещения оборудования

Доска

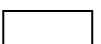
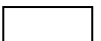
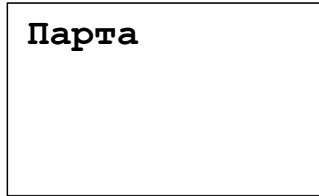
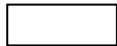


Стол
учительский

Парта



Стул



Дисциплины, преподаваемые в кабинете №3

Дисциплины	Профессия
ОП 03 Товароведение пищевых продуктов	100114.01 Официант бармен
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	43.01.09 Повар, кондитер
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	43.01.09 Повар, кондитер
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	43.01.09 Повар, кондитер
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	43.01.09 Повар, кондитер
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	43.01.09 Повар, кондитер

1.3 Спецификация оборудования и учебных пособий.

№	Наименование имущества	Количество Шт.	Примечание
1	Столы ученические	12	
2	Стол учительский	1	
3	Стулья ученические	26	
4	Стул учительский	1	
5	Часы настенные	1	
6	Картины настенные	1	
7	Стенды	5	Пряности; Макароны изделия; Классификация блюд; Кулинарный разбор говядины; Уголок охраны труда
8	Полки под пособия	3	
9	Доска классная	1	
10	Градусник для измерения температуры	1	
11	Чайник фаянсовый	2	
12	Набор для кофе (3 пр.)	1	
13	Кофейный сервиз(10 пр.)	1	
14	Муляжи рыб	4	
15	Плакаты	9	

2.1 Учебно-методические документы

1. ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
7. Рабочая программа дисциплины ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» (Повар, кондитер)
8. Рабочая программа дисциплины ОП03 «Товароведение пищевых продуктов» (Официант, бармен)

2.2 Учебники и методические пособия

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер» : В 2ч. Ч.1 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер» : В 2ч. Ч.2 2013 ОИЦ «Академия»
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»
4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 2013 ОИЦ «Академия»
5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 2013 ОИЦ «Академия»
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
7. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
8. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий 2012 ОИЦ «Академия»
10. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум 2014 ОИЦ «Академия»
11. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов 2015 ОИЦ «Академия»
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий 2013 ОИЦ «Академия»
13. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста 2014 ОИЦ «Академия»
14. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты. Пирожные и десерты 2014 ОИЦ «Академия»
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы 2014 ОИЦ «Академия»
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум 2014 ОИЦ «Академия»
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
19. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и

- материалы 2013 ОИЦ «Академия»
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
 21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
 22. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки 2014 ОИЦ «Академия»
 23. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий 2014 ОИЦ «Академия»
 24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2013 ОИЦ «Академия»
 25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
 26. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»
 27. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 1 2013 ОИЦ «Академия»
 28. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 2 2013 ОИЦ «Академия»
 29. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 3 2013 ОИЦ «Академия»
 30. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 4 2013 ОИЦ «Академия»

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом

А.Н. Загорюлькин



« 15 » сентября 2017 г.

План работы кабинета № 3
на 2017/2018 учебный год

Зав. кабинетом
Аблямитова Эльвира Мемедовна

План рассмотрен методической комиссией

Протокол № 1 от «14» сентября 2017 г.

Председатель методической комиссии

№	Наименование мероприятия	Исполнитель	Сроки	Отметка о выполнении
1	Организационные вопросы			
	Подготовка к учебному году, ремонт, переоборудование и т.д.	Администрация	август	
	Обновить уголок по ТБ	Зав. кабинетом	сентябрь	
2	Обеспечение дидактическими материалами			
	Раздаточный материал, конспекты лекций, презентации к уроку, образцы и т.д.	Преподаватели	Постоянно	
	Приобрести учебную и справочную и методическую литературу.	Администрация	В течение года	
	Оформить стенды для кабинета.	Зав. кабинетом	Сентябрь-октябрь	
3	Организация консультаций			
		Преподаватели	В течение года	
4	Организация экскурсий			
	По необходимости		В течение года	
5	Методическая работа			
	Своевременно разрабатывать и утверждать учебно-планирующую документацию	Зав. кабинетом	В течение года	
	Изучить ФГОС по профессии «Повар, кондитер»;	Зав. кабинетом	В течение года	
6	Профориентационная работа			
	Участие в Дне открытых дверей, приглашение выпускников, проведение презентаций колледжа в школах города и области	Администрация; преподаватели	Апрель	

Техника безопасности и охрана труда в кабинете

№ п/п	Наименование	Наличие
1	План эвакуации из помещения.	
2	Выписка из «Типового положения об обучении по охране труда»	
3	Инструкции по технике безопасности	Инструкция №1.2 о мерах пожарной безопасности
Инструкция №1.3 по пожарной безопасности при проведении занятий в учебных кабинетах, мастерских, лаборатории.		
Правила №2.3 Поведения учащихся при проведении тематических вечеров отдыха		
Инструкция №1.3 по пожарной безопасности при проведении занятий в учебных кабинетах, мастерских, лаборатории.		
Инструкция №1.4 по безопасной эвакуации из помещений		
Правила №1.6 Обращения с найденными взрывоопасными предметами (обычное вооружение и боеприпасы)		
Инструкция № 2.1 по охране труда учащихся при проведении занятий в кабинете (аудитории)		
Правила № 2.2. Поведения учащихся в кабинетах		
Инструкция № 2.7 о проведении внеклассных мероприятий со студентами.		
Инструкция № 3.1 по охране труда для преподавателя		
Инструкция № 6.1 по оказанию первой помощи пострадавшим в результате несчастных случаев		
Инструкция № 6.2 по охране труда при работе на персональном компьютере (персональных электронно-вычислительных машинах)		
Инструкция №7.1 по охране труда при эксплуатации чайника электрического на подставке.		