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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
_____А.Н.Загорулькин
«__»_____2017г

ПАСПОРТ

ЛАБОРАТОРИЯ №3

УЧЕБНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Заведующий кабинетом
Кононенко Валентина Алексеевна

г. Судак

ПАСПОРТ

1. УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ «КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ»

№ п/п	Наименование раздела	Стр.	Примечание
1	1.1Характеристика лаборатории	4	
2	1.2 План размещения оборудования	5	
3	1.3 План эвакуации из лаборатории	6	
4	1.4 Спецификация оборудования	7	

2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№ п/п	Наименование раздела	Стр.	Примечание
1	2.1 Учебно – методические документы (ФГОС, стандарты, рабочие программы)	8	
2	2.2 Учебники и учебные пособия	9	
3	2.3 Периодические издания	9	

3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ

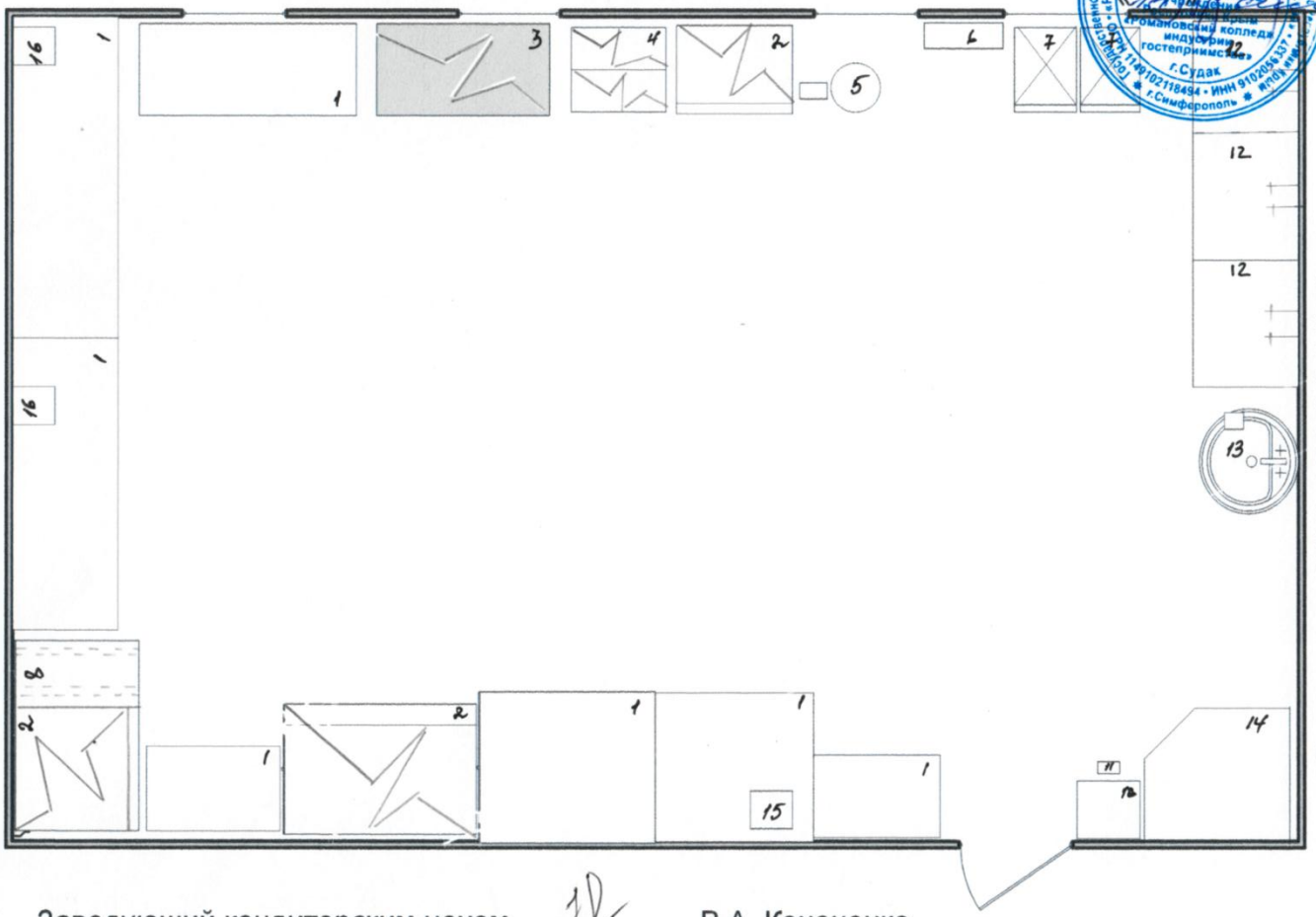
№ п/п	Наименование раздела	Стр.	Примечание
1	3.1 План работы кабинета	13	
2	3.2Выписка из «Типового положения об обучении по вопросам охраны труда»	15	
3	3.3 Инструкция №1.2 о мерах пожарной безопасности	16	
4	3.4 Инструкция №1.3 по пожарной безопасности при проведении занятий в учебных кабинетах, мастерских, лаборатории.	23	
5	3.5Инструкция №1.4 по безопасной эвакуации из помещений	24	
6	3.6План эвакуации из учебного кондитерского цеха	26	
7	3.7Инструкция №2.4. по охране труда при проведении лабораторных (практических) занятий	27	
8	3.8 Инструкция№2.5 по охране труда для студентов на занятиях в кухне-лаборатории.	29	
9	3.9 Инструкция по охране труда №4.1.	34	
10	3.10 Инструкция №4.1.1. по технике безопасности для повара	39	
11	3.11 Инструкция по охране труда №4.3 для кондитера.	40	
12	3.12Инструкция № 5.1. по электробезопасности	43	
13	3.13 Инструкция № 6.1. по оказанию первой помощи пострадавшим в результате несчастных случаев. Первая помощь при поражении электрическим током.	46	
14	3.14 Инструкция №7.1. по охране труда при эксплуатации чайника электрического на подставке	51	
15	3.15 Инструкция №7.2. по эксплуатации и технике безопасности плит электрических.	52	
16	3.16 Инструкция №7.3. по эксплуатации и технике безопасности жарочных шкафов.	53	

1.1 Характеристика учебной лаборатории

№ п/п	Наименование характеристики	Описание
1.	Местонахождение	РФ, Республика Крым, г. Судак ул. Гагарина,21
2.	Дата введения в эксплуатацию	
3.	Площадь	35.2 м.кв.
4.	Высота	3м 10см
5.	Теплоснабжение	местное электрическое
6.	Водоснабжение	централизованное
7.	Водоотведение	централизованное
8.	Энергоснабжение	централизованное
9.	Дверной проём	1шт. через открывающуюся деревянную дверь
10.	Оконный проём	4 шт. двухстворчатые с деревянной рамой
11.	Освещение	- естественное через окна, направленные на восток -искусственное через 6 световых точек при напряжении 220В: 2 светильника потолочных – люминесцентные лампы дневного света; 4 светильника стеновых – лампы светодиодные
12.	Стены	-окрашены водоэмульсионной эмалью и частично покрыты керамической плиткой
13.	Потолок	- окрашен водоэмульсионной эмалью
14.	Полы	- покрыты керамической плиткой
15.	Пропускная способность (одновременная)	12 человек
16.	Техническое состояние на момент паспортизации	- удовлетворительное
17.	Предметы, преподаваемые в лаборатории	«ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Утверждаю
Заведующий Судакского филиала
ГБПОУ РК
«Романовский
колледж индустрии гостеприимства»
_____А.Н. Загорулькин
«___» _____ 20_17_ г.



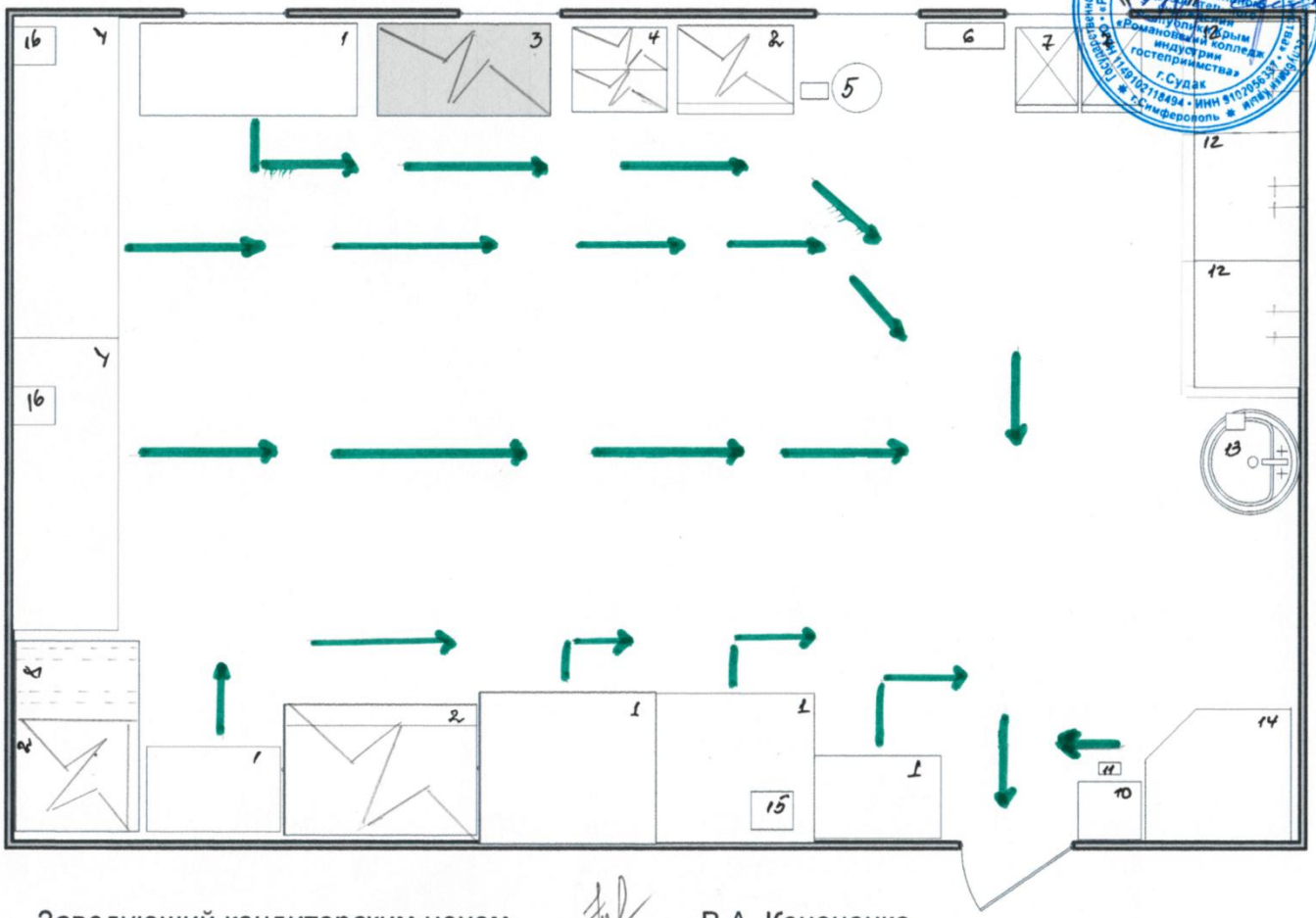
Условные обозначения:

1- Стол производственный
2 – Шкаф жарочный
3 – Шкаф расстоечный
4 – Плита электрическая
5 - Тестомесильная машина
6 – Электрощитовая
7 – Холодильник бытовой
8 – Стеллаж для противней и форм
9 – Стол подсобный
10 – Стол преподавателя
11 – Стул преподавателя
12- Моечная ванна
13- Раковина для мытья рук
14- Шкаф для посуды
15- Весы настольные циферблатные ВНЦ-10
16- Весы электронные

Заведующий кондитерским цехом _____В.А. Кононенко

ПЛАН ЭВАКУАЦИИ ИЗ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Утверждаю
Заведующий Судакского филиала
ГБПОУ РК
«Романовский
колледж индустрии гостеприимства»
_____А.Н. Загорулькин
«_____» _____ 20_____ г.



Условные обозначения:

1- Стол производственный
2 – Шкаф жарочный
3 – Шкаф расстоечный
4 – Плита электрическая
5 - Тестомесильная машина
6 – Электрощитовая
7 – Холодильник бытовой
8 – Стеллаж для противней и форм
9 – Стол подсобный
10 – Стол преподавателя
11 – Стул преподавателя
12- Моечная ванна
13- Раковина для мытья рук
14- Шкаф для посуды
15- Весы настольные циферблатные ВНЦ-10
16- Весы электронные

Заведующий кондитерским цехом _____В.А. Кононенко

1.4 Спецификация оборудования

№ п/п	Наименование имущества	Количество	Примечание
1	Стол производственный	6	
2.	Стол преподавателя	1	
3.	Стул преподавателя	1	
4.	Стеллаж	1	
5.	Шкаф угловой для посуды	1	
6.	Тестомесильная машина	1	
7.	Плита электрическая	1	
8.	Шкаф жарочный	3	
9.	Расстоечный шкаф	1	
10.	Электрощитовая	1	
11.	Холодильник бытовой	2	
12.	Ванна моечная	3	
13.	Раковина для мытья рук	1	
14.	Весы циферблатные	1	
15.	Весы электронные	2	

2.1 УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

№ п/п	Наименование пособия	Издательство	Кол-во экз.
1.	Сборник локальных актов рассмотрен и утверждён заведующим филиалом А.Н.Загорулькиным	Судакский филиал ГПБОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»	1 том
2.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Министерство образования и науки Российской Федерации	1
3.	Государственный профессиональный стандарт «Повар, кондитер»	Министерство труда Российской Федерации	
4.	Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Разработчики: Зекина О.В. Кононенко В.А.	1
5.	Рабочая программа учебной практики ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Разработчики: Кононенко В.А.	1
6.	Рабочая программа производственной практики ПМ. 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Разработчики: Кононенко В.А.	1

2.2. УЧЕБНИКИ И УЧЕБНЫЕ ПОСОБИЯ

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год издания	Кол-во экз.
1.	БутейкисН.Г.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	ИЦ «Академия»	2014	1
2.	Анфимова Н.А.	Кулинария	ИЦ «Академия»	2013	1
3.	Ермилова С.В.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ИЦ «Академия»	2014	1
4.	Здобнов А.И.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	К.: Арий	2016	2
5.	Павлов А.В.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	СПб.: ПРОФИКС	2016	1
6.	Харченко Н.Э.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	ИЦ «Академия»	2014	1
7.	Матюхина З.П.	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	ИЦ «Академия»	2013	1
8.	Бурашников Ю.М.	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	ИЦ «Академия»	2013	1
9.	Золин В.П.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ИЦ «Академия»	2016	1
10.	Ермилова С.В.	Торты, пирожные и десерты	ИЦ «Академия»	2014	1

10.	Ермилова С.В.	Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста	ИЦ «Академия»	2015	1
11.	Ермилова С.В., Соколова Е.И.	Современное сырьё для кондитерского производства	ИЦ «Академия»	2015	1
12.	Потапова И.И.	Изделия из теста	ИЦ «Академия»	2013	1
13.	Андросов В.П., Пыжова Т.В.	Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1, 2	ИЦ «Академия»	2013	1
14.	Дубровская Н.И	Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1	ИЦ «Академия»	2013	1
15.	Харченко Н.Э.	Технология приготовления пищи. Практикум	ИЦ «Академия»	2013	1

2.3.Периодические издания

№ п/п	Название	Издательство	Год издания	Примечание
1.	Питание и общество	Импакт-фактор JCR	2015	Читальный зал
2.	Гастрономъ	ООО Издательский дом «Гастрономъ»	2016	Читальный зал

2.4 Оборудование, инвентарь

1.	Электромеханическое оборудование: - тестомесильная машина ТММ-1м
2.	Тепловое оборудование: - электрическая плита ЭП-2Ж; - жарочный шкаф; - расстоечный шкаф
3.	Холодильное оборудование: - холодильник бытовой
4.	Вспомогательное оборудование: - производственные столы; - кондитерские столы; - стеллаж; - моечные ванны; - раковина для мытья рук
5.	Производственный инвентарь - кастрюли; - миски; - противни; - доски деревянные; - скалки; - венчики; -терки; - сита; - кисти; - лопатки; - ножи; - мерные кружки; - совок; - мешки кондитерские с набором наконечников; - мешки кондитерские одноразовые; - формы силиконовые; - формы разъёмные для торта; - формы для хлеба; - формочки металлические для кексов; - формочки бумажные одноразовые; - пергаментная бумага.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским
филиалом ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии
гостеприимства»
_____А.Н. Загорулькин
«_____»_____2017г

ПЛАН РАБОТЫ
УЧЕБНОГО КОНДИТЕРСКИОГО ЦЕХА

на 2017/2018 учебный год

заведующий кабинетом
Кононенко Валентина Алексеевна

План рассмотрен
на заседании методической комиссии
Протокол № 1 от «14» сентября 2017г

Председатель методической комиссии
_____Э.М.Аблямитова

Судак

2017

3.1. ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНОГО КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

№ п/п	Содержание мероприятия	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
Организационная работа				
1	Избрать совет учебной лаборатории, распределить обязанности между членами совета	сентябрь	заведующий кабинетом	
2	Проведение генеральных уборок в учебной лаборатории	1 раз в неделю	заведующий кабинетом, актив	
3	Проведение регулярных заседаний совета лаборатории	1 раз в месяц	заведующий кабинетом, актив	
4	Проведение инвентаризации материальных ценностей в лаборатории	сентябрь	зав. хозяйственной частью, заведующий кабинетом	
5	Проведение разъяснительной работы среди обучающихся по вопросам соблюдения правил охраны труда и пожарной безопасности в учебной лаборатории	в течение года	заведующий кабинетом	
6	Оформить паспорт учебного цеха, акт – разрешение на эксплуатацию лаборатории	сентябрь	заведующий кабинетом	
7	Подготовка инвентаря и инструмента к работе	1 раз в неделю	заведующий кабинетом	
8	Проведение технического осмотра оборудования в соответствии с правилами ПБ	1 раз в неделю	заведующий кабинетом	
Учебно – методическая работа				
9	Изучить государственный стандарт по профессии «Повар, кондитер»	сентябрь	заведующий кабинетом, мастер п/о	
10	Разработать рабочие программы по профессиональному модулю, рабочие программы учебной и	сентябрь	заведующий кабинетом, мастер п/о	

	производственной практики, календарно тематические планы			
11	Изучить содержание учебных планов и рабочих программ по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09	сентябрь	заведующий кабинетом, мастер п/о	
12	Завести тематические папки; - пополнять новыми инструкционно – технологическими картами; - пополнять раздаточный материал.	в течение года	заведующий кабинетом, мастер п/о	
13	Подготовить заявку на приобретение учебной, справочной и методической литературы	в течение года	заведующий кабинетом	
14	Проводить консультации по выполнению учебных заданий	в течение года	заведующий кабинетом	