

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»

С.С. Колыхалин

« ____ » _____ 2022 г.

ПАСПОРТ

УЧЕБНОГО КАБИНЕТА №2

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;
ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»**

Заведующий кабинетом:



Судак, 2022

**ПАСПОРТ
УЧЕБНОГО КАБИНЕТА №2**
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;
ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»

1. УЧЕБНЫЙ КАБИНЕТ №2

- 1.1. Характеристика учебного кабинета
- 1.2. План размещения оборудования
- 1.3. Спецификация оборудования

2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

- 2.1. Учебно-методические документы (стандарты, рабочие программы учебных дисциплин)
- 2.2. Учебники и учебные пособия
- 2.3. Периодические издания
- 2.4. Методические материалы, рефераты, публикации
- 2.5. Дидактические средства обучения для изучения тем и разделов

3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ.

- 3.1. Акт-разрешение на проведение занятий в учебном кабинете №4 «Охрана труда»
- 3.2. План работы учебного кабинета
- 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. План эвакуации из учебного кабинета №4
- 3.7. Правила №1.6. обращения с найденными взрывоопасными предметами (обычное вооружение и боеприпасы)
- 3.8. Инструкция № 1.13. о мерах пожарной безопасности в кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»
- 3.9. Инструкция № 2.1. по охране труда при проведении занятий в кабинете (аудитории)
- 3.10. Правила № 2.2. поведения учащихся в кабинетах
- 3.11. Правила № 2.3. поведения учащихся при проведении тематических вечеров отдыха
- 3.12. Инструкция №2.7. о проведении внеклассных мероприятий со студентами
- 3.13. Инструкция №3.1. по охране труда для преподавателя
- 3.14. Инструкция № 6.1. по оказанию первой помощи пострадавшим в результате несчастных случаев
- 3.15. Инструкция № 6.2. по охране труда при работе на персональном компьютере (персональных электронно-вычислительных машинах)
- 3.16. Инструкция № 7.1. по охране труда при эксплуатации чайника электрического на подставке
- 3.17. Выписка из «Правил дорожного движения» (обязанности пешехода)

1.1. ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО КАБИНЕТА №2
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;
ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор; колонки; компьютер; экран.

№ п/п	Наименование характеристики	Описание
1	Местонахождение	РФ, Республика Крым, г. Судак, ул. Гагарина, 21
2	Дата введения в эксплуатацию	
3	Площадь	30,0 м.кв.
4	Высота	4 м.
5	Теплоснабжение	местное
6	Водоснабжение	централизованное
7	Водоотведение	централизованное
8	Энергоснабжение	централизованное
9	Дверной проем	1 шт. через открывающуюся деревянную дверь
10	Оконный проем	через металлопластиковое окно с одной открывающейся секцией на 2 положения
11	Освещение	- естественное через окно, направленное на юго-восток - искусственное через 6 световых точек (4 из них бра) при напряжении в сети 220 В.
12	Стены	окрашены в белый цвет
13	Потолок	Окрашен в белый, персиковый цвет
14	Полы	линолеум на бетонной стяжке
15	Пропускная способность (одновременная)	17 чел.
16	Техническое состояние на момент паспортизации -	удовлетворительное

17	Предметы преподаваемые в кабинете	«ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания», «ПМ 02 Организация обслуживания за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.»
----	-----------------------------------	---

**1.3. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ И УЧЕБНЫХ ПОСОБИЙ
УЧЕБНОГО КАБИНЕТА №2
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;
ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»**

№ п/п	Наименование имущества	Количество	Примечание
1	Стол квадратный ученический	4	
2	Стул ученический	17	
3	Вешалка для верхней одежды	1	
4	Сервант для посуды (с посудой и пособие для обучения)	2	
5	Полки сборно-разборные для выставки барной продукции	1	
6	Барная стойка (в сборке)	1	
7	Журнальный столик	1	
8	Подставка под вазу	1	
9	Доска +магнит (флешчарт)	1	
10	Учебный стенд «Бариста»	1	
11	Учебный стенд «Технология производства вин. Винная карта. Рекомендации вин к блюдам»	1	
12	Стенд «Уголок охраны труда»	1	

2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА №2

«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ; ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ» МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»

2.1. Учебно-методические документы:

2.1.1. Стандарты

2.1.2. Рабочие программы учебных дисциплин

2.2. Учебники и учебные пособия:

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-432 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-272 с.
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания ресторана и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2018. – 320 с3.
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2018. – 328 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2018.-318.
6. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие – Ростов н/ДФеникс, 2018. – 540 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 4.ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Электронные источники:

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>

www.rproject.ru

ww.prof-master.ru

www.holodilshchik.ru

www.suharevka.ru

www.oborudovanie.ru

www.oborud.info

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

www.torgmash.perm.ru

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»
_____ С.С Колыхалин
« ___ » _____ 2022 г.

ПЛАН РАБОТЫ

УЧЕБНОГО КАБИНЕТА № 2

«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;
ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»

Заведующий кабинетом:



РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании
методической комиссии профессиональной
подготовки

Протокол № ____ от « ___ » _____ 2022 г.

Председатель МК

_____ О.В.Зекина

Судак, 2022

№ п/п	Содержание мероприятий	Срок исполнения	Ответственный за исполнение
1	2	3	4
1.Организационная работа			
1	Оформить: - паспорт кабинета; - акт-разрешение на эксплуатацию кабинета;	Сентябрь	Заведующий кабинетом
2	Провести инвентаризацию материальных ценностей в кабинете	Сентябрь	Заведующий хозяйством Заведующий кабинетом
3	Проводить генеральные уборки в кабинете	1 раз в неделю	Заведующий кабинетом
4	Проводить разъяснительную работу среди обучающихся по вопросам соблюдения правил охраны труда и пожарной безопасности в учебном кабинете	В течение года	Заведующий кабинетом
2.Учебно-методическая работа			
5	Изучить государственный стандарт по дисциплинам	Сентябрь	Заведующий кабинетом Преподаватель
6	Изучить нормативно-правовые документы	Сентябрь	Заведующий кабинетом Преподаватель
7	Изучить рабочие программы учебных дисциплин, установить межпредметные связи	Сентябрь	Заведующий кабинетом Преподаватель
8	Разработать и совершенствовать тематические планы, планы уроков, задания тематического оценивания	Сентябрь-октябрь	Заведующий кабинетом
9	Организовать работу по подбору материалов по темам	В течение года	Заведующий кабинетом
10	Ежемесячно изучать содержание методических журналов и методической литературы по методике проведения уроков теоретического обучения	Ежемесячно	Заведующий кабинетом
11	Обновить тематические папки по предметам: - пополнить новыми планами уроков; - пополнить новыми инструкционно - технологическими картами; - пополнить раздаточным материалом;	В течение года	Заведующий кабинетом
13	Приобрести учебную, справочную, методическую литературу	В течение года	Заведующий

			кабинетом
14	Своевременно разрабатывать и утверждать планирующую документацию	В течение года	Заведующий кабинетом
15	Продолжить изучение и использование на уроках передового педагогического и производственного опыта	В течение года в	Заведующий кабинетом
16	Разработать материалы для стендов	В течение года	Заведующий кабинетом
17	Систематизировать материалы комплексно-методического обеспечения по дисциплинам	В течение года	Заведующий кабинетом
18	Провести косметический ремонт кабинета	Июнь	Заведующий кабинетом
19	Проводить консультации по выполнению учебных заданий	В течение года	Заведующий кабинетом
20	Продолжать работу над систематизацией и пополнением кабинета наглядными пособиями	В течение года	Заведующий кабинетом
21	Пересмотреть имеющуюся литературу и удалить устаревшие издания	Ноябрь	Заведующий кабинетом

Акт-разрешение
на проведение занятий в учебном кабинете №2
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ;
ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
МАСТЕРСКАЯ «УЧЕБНЫЙ БАР»

Комиссия в составе:

Заместителя заведующего Судакским филиалом – Джемялова Н.К.,

Преподавателя – Зекина О.В.,

Заведующий хозяйством – Старикова Н.А.

составили настоящий акт в том, что:

1. В кабинете организованы рабочие места для проведения занятий, которые соответствуют нормам по охране труда, пожарной безопасности, правилам техники безопасности и производственной санитарии, а также возрастным особенностям обучаемых.

2. Административно-педагогический персонал образовательного учреждения с правилами безопасности и производственной санитарии при проведении учебной работы с обучающимися в кабинете №2, ознакомлен.

Замечания и предложения комиссии:

1. Ремонт канализационной трубы (за барной стойкой).

Заключение комиссии о готовности кабинета к новому учебному году:
 Кабинет №2 к работе подготовлен удовлетворительно.

Заместитель заведующего Судакским филиалом _____ Н.К. Джемялова

Преподаватель _____ О.В. Зекина

Заведующий хозяйством _____ Н.А. Старикова

" ____ " _____ 2022 г.