

, изготовленные  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖИ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым

«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С. Ю Письменная

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК

«Керченский политехнический  
колледж

\_\_\_\_\_ Д. В. Колесник

## **ПАСПОРТ**

**Кабинета № 219 «Технология кулинарного и кондитерского  
производства»**

**Адрес местонахождения кабинета:**

г. Керчь, ул. Войкова 5, учебный корпус № 3, второй этаж

**Заведующий кабинетом:** преподаватель Иванова Татьяна Федоровна

г. Керчь 2022 г.

## 1. Характеристика кабинета

1	Общая площадь кабинета	45,3 квадратных метра
2	- Материал пола кабинета	- линолеум;
4	Количество окон, их расположение	Всего окон - 3, выходят на север
5	Наличие посадочных мест: Ученические столы Ученические стулья	24 стола, 30 жёстких ученических стульев
6	Вентиляция	Естественная
7	Освещение	Смешанное – 2 люстры с 6 лампочками
8	Водоснабжение	Нет

## 2. Описание имущества кабинета

№ п /п	Наименование имущества	Инвентарный номер	Кол-во
1.	Стол ученические		24
2.	Стулья ученические		30
3.	Стол компьютерный 3-х местный		1
4.	Стол преподавателя		1
5.	Стол компьютерный		1
6.	Тумбы трехсекционные		3
7.	Полки навесные		5
8.	Доска магнитная		1
9.	Стол подсобный		1
10.	Кресло офисное		1
11.	Кресло компьютерное		5
12.			
13.			
14.			

### 3. Инвентарная ведомость на технические средства обучения

№п/п	Название ТСО	Марка	Техническое состояние
1.	Телевизор	SHIVAKI	Рабочий
2.	Компьютер	LOGIC PAWER	Рабочий № 4.10.34.000181
3	Монитор	SAMSUNG4.100	Рабочий № 4.101.34.000110
4	Принтер 2 в 1	RICOH	Хорошее

### 4. Мультимедийное программное обеспечение

№п/п	Название	количес тво	Для изучения какой дисциплины применяется
1.	<b>Учебные видеofilмы, изготовленные преподавателем:</b>		
	Формы нарезки овощей		МДК01.02
	Первичная обработка безчешуйчатой рыбы		МДК .01.02
	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		МДК01.02
	Приготовление мучных пассеровок		МДК02.01
	Приготовление овощных пассеровок		МДК 02.01
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		МДК 02.01
	Приготовление бисквитного полуфабриката		МДК 05.01
	Приготовление заварного полуфабриката		МДК05.01
	Карвинг		МДК01.02.
	<b>Электронные презентации</b>		
	Современная европейская кухня		
	Блюда из мяса страуса		
	Кухня ливадийского дворца		
	Карвинг		
	Кофе, чай, какао.		
	Супы		
	Омлеты		
	Каши		
	Приготовление сложных блюд французской кухни		
	Приготовление сложных блюд западно – европейской кухни		
	Приготовление сложных блюд итальянской кухни		
	Приготовление сложных блюд кавказской кухни		
	Приготовление сложных блюд украинской кухни		
	Приготовление сложных блюд крымско – татарской кухни		
	Приготовление сложных блюд восточной кухни		
	Приготовление сложных блюд белорусской кухни		
	Приготовление сложных блюд русской кухни		
	Приготовление сложных блюд литовской кухни		
	Приготовление сложных блюд немецкой кухни		

## 6. План работы кабинета на 2022/2023 учебный год

№ п/п	Планируемые работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
-------	--------------------	-----------------	----------------------

### 1. Учебно-методическая работа

1.1	Разработка раздаточного материала, конспектов лекций, презентаций к урокам, учебных видео фильмов	В течение учебного года	
1.2	Формирование папок КУМО по закрепленным ПМ, МДК, ПП, УП, ГИА.	В течение учебного года	
1.3	Разработка планов уроков по читаемым дисциплинам.	По плану проведения	
1.4.	Разработка конспектов лекций по читаемым дисциплинам	Согласно плана проведения	
1.5	Продолжение работы над подбором и заказом учебной и справочной литературы по читаемым дисциплинам.	В течение учебного года	
1.6	Составление графика проведения консультаций.	Сентябрь, январь	
1.7	Составление графика проведения практических и лабораторных работ	Сентябрь	
1.8	Своевременная запись консультаций в соответствующий журнал.	В течение года	
1.9	Разработка рабочих программ по читаемым дисциплинам.	По семестрам	
1.10	Разработка КТП по читаемым дисциплинам	По семестрам	
1.11	Составление плана работы с наставляемыми преподавателями на год.	Август	
1.12	Разработка программ для ОПОП по профессии Повар, кондитер, специальности Поварское, кондитерское дело	Июнь-сентябрь	
1.13	Разработка рекомендаций для выполнения лабораторных работ.	Сентябрь, январь	
1.14	Разработка рекомендаций для выполнения ВСП	Сентябрь, январь	

## 5. Перспективный план развития кабинета на 2020-2025 учебный год

№ п/п	Что планируется	Сроки	Ответствен- ный	Результат
1.	Оформить фотографии студентов в больших рамках	2020	Т.Ф. Иванова	выполнено
2.	Оформить информационный уголок	2022г.	Т.Ф. Иванова	
3.	Поменять линолеум	2024-2025 г.	Т.Ф. Иванова, хоз. служба	выполнено
4.	Приобретение компьютеров	2025	Администрация	
5.	Изготовить новые обучающие видео-фильмы, новые электронные презентации по всем темам программ	2021 - 2025	Т.Ф. Иванова	частично
6.	Работать над сохранностью мебели, оборудования	2021 -2025 г	Т.Ф. Иванова	частично
7.	Разработка КУМО.	2022-2023 г	Т.Ф. Иванова	частично
8	Приобретение нового принтера	2021	Администрация	выполнено

1.15	Разработка рекомендаций для выполнения практических занятий	Сентябрь, январь	
1.16	Разработка комплекта документов для проведения д/з по читаемым дисциплинам	По плану проведения д/з	
1.17	Разработка комплекта документов для проведения квалификационных экзаменов	Согласно графика экзаменов	
1.18	Разработка тем курсовых работ	январь	
1.19	Разработка тем дипломных работ	январь	
1.20	Разработка методических рекомендаций по выполнению курсовых работ.	Январь	
1.21	Разработка методических рекомендаций по выполнению дипломных работ.	Январь	
1.22	Разработка мероприятий предметной недели ПЦК	март	

## 2. Воспитательная работа

2.1	Составление плана воспитательной работы	По семестрам	
2.2	Работа по вовлечению студентов группы в кружки по интересам	Постоянно	
2.3	Планирование и проведение родительских собраний.	2- 3 раза в год	
2.4	Планирование и проведение открытых кураторских часов.	1 раз за семестр	
2.5	Планирование и проведение открытых мероприятий «Уроки о важном»	1 раз в семестр	
2.6	Подготовка и участие в мероприятиях, посвященных Дню работника СПО	сентябрь	
2.7	Индивидуальная работа со студентами	Постоянно	
2.8	Индивидуальная работа с родителями	По мере необходимости	
2.9	Работа со студентами, проживающими в общежитии	Постоянно	
2.10	Дежурство в учебном корпусе	По графику	
2.11	Дежурство в общежитии	По графику	

2.12	Проведение кураторских часов	Еженедельно четверг	
2.13	Проведение « Уроки о важном»	По понедельникам	
2.14.	Участие в линейках	По понедельникам	
2.15	Участие во всех мероприятиях, проводимых в колледже	Постоянно	
2.16	Участие в спортивных мероприятиях, проводимых в колледже.	Постоянно	
2.17	Участие в работе студенческого самоуправления.	Постоянно	
2.18	Участие в рекомендуемых мероприятиях регионального и федерального уровня	По мере необходимости	
2.19	Участие в сборе макулатуры	Май	
2.20	Участие в ежегодном мероприятии « Куратор года»	Июнь	
2.21	Участие в Дне открытых дверей, приглашение выпускников-специалистов, проведение презентаций колледжа в школах города, Ленинского района, Краснодарского края.	Март	
2.22	Разработка сценария выступления агитбригады по специальности ТОП	Январь, февраль	
2.23	Размножение и распространение профориентационных буклетов	Март- июнь	

### 3. Хозяйственная работа

3.1	Проведение бесед с вновь поступившими студентами по правилам поведения в кабинете, сохранности материальных ценностей.	Сентябрь	
3.2	Проведение инструктажей по охране труда и пожарной безопасности в кабинете и в группах.	Сентябрь	
3.3	Организация культуры труда на уроках и во	Постоянно	

	время перемен.		
3.4	Организация контроля за сохранностью материальных ценностей.	Постоянно	
3.5	Проведение текущего ремонта мебели.	По мере необходимости	
3.6	Проведение ежедневной влажной уборки кабинета.	Ежедневно	
3.7	Проведение инвентаризации материальных ценностей кабинета.	Октябрь-ноябрь	
3.8	Организация списания материальных ценностей, пришедших в негодность.	Ноябрь- декабрь	
3.9	Составление плана ремонтных работ в кабинете.	Март	
3.10.	Пополнение видеотеки кабинета	В течение года	
3.11	Работа над озеленением кабинета.	В течение года	
3.12.	Пополнение кабинета методической литературой РФ.	В течение года	

## 8. Техника безопасности и охрана труда в кабинете

№ п/п	№ инструкции	наименование	наличие
1.	3.2.14.-19	По охране труда в кабинете при проведении занятий	
2.	3.2.02-11-19	По охране труда при проведении лабораторных работ по МДК 01.01- МДК 08.01.	
3.	4.2.01-09-19	По охране труда при использовании механического и теплового оборудования.	
4.	1.78-18	При проведении внеурочных мероприятий	
5.	1.79-19	При уборке кабинета	
6.	1.80-19	При проведении ремонтных работ и благоустройстве кабинета	
7.	3.2.12.1-19	При выходе на экскурсию.	




## 8. Учебно-методическая и справочная литература

### 9.

Методическая литература				Кол- во
№ п/п	Список	Наименование		
1.	Учебники	1.	Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2019.	5
		2.	Н. А. Анфимова « Кулинария» М., « Академия», 2019	13
		3.	Н. Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,М., « Академия», 2019	13
		4.	Т. А. Качурина «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (1-е изд.) учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2019	5
		5.	Г. П. Семичев «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», учебник, изд. центр « Академия»,2019	4
		6.	Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий(12 издание) учебное пособие, изд. центр « Академия»,2019.	
		7.	Мальгина С.Ю. « Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждения СПО / С.Ю. Мальгина , Ю.Н. Плешкова-( 5 – е изд.), стер. – М.: изд. центр « Академия», 2020 г .-320 с	3
		8.	Самородова И.П. « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений СПО/ И.П. Самородова- 5 –е изд. изд., стер.- М.: Изд. центр « Академия»,2019 г.- 192 с.	

		9	Самородова И.П. « Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» (3 –е изд.), изд. центр « Академия», 2019 г.-127 с.	4
		10	Соколова Е.И. « Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений СПО / Е.И. Соколова- (3 – е изд.). стер. ,- М.: Изд. центр « Академия», 2019 г.-288 с.	4
		11	В. П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2019.	2
		12	Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,М., « Академия», 2019	12
		13	Г.Г. Лутошкина « Техническое оснащение и организация рабочего места», учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2020.	5
2	<b>Методические пособия</b>	1.	1. Ф.З. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.	
		2.	2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 21.09.20 № 1515 с изменениями и дополнениями введено в действие 01.01.21г.).	
		3.	3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Санкт-Петербург, 2018.	
		5.	ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».	
		6.	. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	
		7		
		8		
		9		
		10		
3.	<b>Справочники</b>	1.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	4
		2	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий	

## 10. График занятости кабинета после учебных занятий

Дни недели	Дата проведения	Время проведения	Форма занятия	Группа	Кол-во студентов
Понедельник	Еженедельно	15.45- 16.30	консультация	Повар, кондитер	
Вторник	Еженедельно	15.45- 16.30	консультация	ТОП	