ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Буинский ветеринарный техникум»

Согласовано
Главный бухгалтер
ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»
_____Бахтинова Л.А.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»
_____Гиниятуллин И.М.
«____»_____2019 г.

ПАСПОРТ
лаборатории №_60_

Учебная кухня ресторана

Фамилия, имя, отчество заведующего кабинетом учебной кухни	Юнусова Ф.Ф.
Площадь кабинета	6,9х5,9х4,3
Дисциплины (ОД, ОП, МДК, УП), закрепленные за кабинетом (лабораторией, мастерской)	УП.01, УП.02, УП.03, УП.04,

Паспорт рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии правовых и экономических дисциплин. Протокол № 3 от «15» ноября 2019 года.
Председатель ПЦК_____К.В. Галиакберова
Заместитель директора по УМР_____ / А.Р.Аюпов

Должностная инструкция заведующего учебным кабинетом (лабораторией, мастерской)

1. Заведующий учебным кабинетом (лабораторией, мастерской) обязан:

1.1. Анализировать состояние учебно-материального оснащения кабинета (лабораторией, мастерской) не реже чем один раз в год.

1.2. Планировать и организовывать систему мер, направленных на обеспечение кабинета (лабораторией, мастерской) необходимым оборудованием согласно учебным программам и установленным нормативам.

1.3. Вести паспорт кабинета (лабораторией, мастерской), составлять план-отчет работы кабинета (лабораторией, мастерской) на текущий учебный год, следить за его выполнением.

1.4. Осуществлять оформление кабинета (лаборатории, мастерской) в соответствии с современным состоянием учебных дисциплин и развитием отраслей, для которых техникум готовит специалистов.

1.5. Принимать меры по обеспечению кабинета (лаборатории, мастерской) материалами и необходимой учебно-методической документацией, инструкциями и т.д.

1.6. Вести учет имеющегося оборудования в кабинете (лаборатории, мастерской).

1.7. Обеспечивать сохранность имущества кабинета (лабораторией, мастерской) и надлежащий уход за ним.

1.8. Обеспечивать соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, правил поведения обучающихся в кабинете (лаборатории, мастерской), проводить и учитывать соответствующие инструктажи с обучающимися с последующими отметками в журнале.

1.9. Организовывать внеаудиторную работу по дисциплине/профессиональному модулю/учебной практики (консультации, дополнительные занятия, мастер-классы и др.), отражать её в графике работы кабинета (лаборатории, мастерской).

10. Способствовать созданию банка творческих работ обучающихся в учебном кабинете (лаборатории, мастерской).

11. Контролировать санитарное состояние кабинета (лаборатории, мастерской), обеспечивать организацию своевременной уборки учебного помещения.

2. Заведующий учебным кабинетом (лабораторией, мастерской) имеет право:

2.1. Ходатайствовать перед администрацией техникума о приобретении для кабинета (лаборатории, мастерской) оборудования, учебно-методических материалов (в соответствии с планом развития), инвентаря.

2.2. Приостанавливать работу кабинета, если она осуществляется с нарушением правил эксплуатации оборудования, коммуникационных систем, правил охраны и безопасности труда.

2.3. Выходить с ходатайством на администрацию техникума о наказании обучающихся за порчу имущества кабинета (лаборатории, мастерской).

2.4. Требовать соблюдения гигиенических норм и правил от преподавателей, проводящих занятия в кабинете.

Дата ознакомления: 30.08.2019

Заведующий лабораторией Учебной кухни ресторана: _____ Юнусова Ф.Ф.

Назначение лаборатории Учебной кухни ресторана: создание оптимальных условий для выполнения современных требований к организации образовательного процесса и реализации ФГОС СПО по специальности (-ям): **43.01.09 Повар, кондитер**

16675 Повар

Содержание работы кабинета учебной кухни ресторана:

1. Проведение учебной практики по программе согласно учебному плану.
2. Проведение консультаций по учебным дисциплинам/проектированию/практике.
3. Организация самостоятельной работы студентов.
4. Организация творческой и научной работы с обучающимися.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Документы	Отметка об утверждении и оформлении				
	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Инструкции по ТБ и ОТ	+				
Журнал о проведении инструктажа по ТБ со студентами	+				

ПРИМЕЧАНИЕ : Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер 2017-2019

16675 Повар 2019

ОПИСЬ ОБОРОДУВАНИЯ

№ п/п	Наименование	количество
1	Пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 523 UD	5 шт
2	Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом ПЭП-0-72-ДШ-01	1
3	Гриль электрический Weber Q2400	1
4	Термостат (сувид) Siman Softcooker S GN 2-3	1
5	Миксер Kitchen Aid	1
6	пароконвенкомат UNOX 5 уровней, 750х773х772, 380В, 7,1кВт	1
7	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15-6СЦК 1500Х600Х870(890) мм- полка-решетка	2
8	Ванна моечная с раб.пов. 1200х700х870мм-нерж. стAISI430- 0-8мм-каркас окраш. разм. мойки 500х500х300	3
9	Зонт приточно-вытяжной- островной 1250х1100х450 мм нерж. сталь марки AISI 430- толщина 0-8мм	4
10	Весы электронные Brabantia lj 5ru	2
11	Стол производственный 1200х700х860м каркас окрашен- столещница нерж. сталь AISI430 0-8мм	2
12	Электроплита Gefest 6140-02 0001	1
13	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10-4С4Э 1000х400х1850(1870) мм (полки нерж. каркас оцинк.)	1
14	Шкаф холодильный МХМ ШХСн-370С (стекл.дверь)	2
15	Мясорубка настольная МИМ-6200 (765х450х576мм- 600кг-ч- 2-7кВт- 380В- масса 56кг)	1
16	Мясорубка Bosch MFW67600	1
17	Холодильник с морозильной камерой LG-GA B409	1
18	Аппарат термоупаковочный CAS CNW460	1
19	Блендер VT-1451	2
20	Овощечистка электрическая Vitesse VS-540	1
21	Посудомоечная машина Gefest 45301	1
22	Весы настольные циферблатные CAS SW-10	1
23	Слайсер Liloma MS 220 ST	1
24	Кухонный комбайн Bosch	1
25	Производственный стол 3429	2

26	плита индукционная 2-х конфор.По 3,5 кВт Indokor	1
27	Термомикс ТМ31	1

УЧЕБНАЯ И ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Рабочие программы (копии)	КОС (копии)
1	Рабочие программы УП.01	КОС по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	Рабочие программы УП.02	КОС по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3	Рабочие программы УП.03	КОС по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4	Рабочие программы УП. 04	КОС по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5	Рабочие программы ПП.01	КОС по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
6	Рабочие программы ПП.02	КОС по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7	Рабочие программы ПП.03	КОС по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
8	Рабочие программы ПП.04	КОС по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ

Учебные

№ п/п	Название	Год приобретения (разработки)
1	Производственное обучение профессии «Повар». Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов.	2014
2	Производственное обучение профессии «Повар». Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.	2014
3	Производственное обучение профессии «Повар». Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.	2014
4	Производственное обучение профессии «Повар». Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.	2014
5	Контрольные материалы по профессии «Повар»	2011

Нормативно-справочные

№ п/п	Название	Год приобретения (разработки)
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания	1997
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2017
3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2001

ПЕЧАТНЫЕ ПОСОБИЯ (таблицы, плакаты, карты)

№ п/п	Название	Год приобретения
1	Технологические карты по разделу «Блюда из овощей и грибов»	2017
2	Технологические карты по разделу «Блюда и гарниры из круп»	2017
3	Технологические карты по разделу «Блюда и гарниры из макаронных изделий»	2017
4	Технологические карты по разделу «Супы и соусы»	2017
5	Технологические карты по разделу «Холодные блюда и закуски»	2017
6	Технологические карты по разделу «Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста»	2017

ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

№ п/п	Название	Год приобретения
1	Муляжи «Вторых блюд»	2002
2	Муляжи «Десертов»	2002
3	Муляжи «Сладких блюд»	2002
4	Муляжи «Блюд из яиц и творога»	2002

Ремонт

Вид ремонта, виды работ	Отметка о выполнении				
	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Косметический. Виды работ.					
Капитальный. Виды работ.					

ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ПЛАН РАЗВИТИЯ

№ п/п	Мероприятия	Срок	Исполнитель	Отметка о выполнении
1	Приобрести инвентарь, инструменты, посуду согласно инфраструктурному листу по стандартам WorldSkills для проведения демоэкзамена	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
2	Приобрести сковороды,кострюли согласно инфраструктурному листу по стандартам WorldSkills для проведения демоэкзамена	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
3	Приобрести комплект плакатов, метод. литературу.	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
4	Приобрести оборудование: куттер	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
5	Приобрести инвентарь, инструменты, посуду для карвинга	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	