

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПАСПОРТ

Комплексно – методического
и материально – технического обеспечения
кабинета №36

г. Сегежа 2023 г.

Имеются в наличии	Требуется приобрести	Сроки
<p style="text-align: center;">Нормативная документация</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарт по профессии 2. Должностная инструкция мастера производственного обучения 3. Свидетельство о государственной регистрации 4. Лицензия на осуществление образовательной деятельности 5. Свидетельство о государственной аккредитации 6. Учебный план 7. Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ РК «Северный колледж» 8. Правила пропускного режима ГАПОУ РК «Северный колледж» 9. Регламент организации питания обучающихся 10. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГАПОУ РК «Северный колледж» 11. Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ РК «Северный колледж» 12. Порядок обучения студентов по индивидуальному учебному плану ГАПОУ РК «Северный колледж» 13. Положение о порядке посещения студентами по своему выбору мероприятий, проводимых в ГАПОУ РК «Северный колледж» и не предусмотренных уч. Планом. 14. Положение о порядке оформления отношений между ГАПОУ РК «Северный колледж», студентом и (или) родителем (законным представителем) несовершеннолетнего студента 15. Положение о формах и режиме занятий обучающихся ГАПОУ РК «Северный колледж» 16. Положение о порядке и основании отчисления и восстановления студентов ГАПОУ РК «Северный колледж» 17. Положение о порядке и основании перевода обучающихся в ГАПОУ РК «Северный колледж» 18. Положение о порядке участия обучающихся ГАПОУ РК «Северный колледж» в формировании содержания своего профессионального образования 19. Дополнительные академические права и меры социальной поддержки, предоставляемые обучающимся ГАПОУ РК «Северный колледж» 20. Положение о предоставлении академического отпуска студентам ГАПОУ РК 		

	<p>«Северный колледж»</p> <p>21. Положение о порядке зачёта ГАПОУ РК «Северный колледж», результатов освоения обучающимися учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей, практики, дополнительных образовательных программ в др. орган.</p> <p>22. Положение об общежитии ГАПОУ РК «Северный колледж»</p> <p>23. Приказ о запрете курения</p> <p>24. Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинете</p> <p>25. Инструкция по пожарной безопасности в учреждении</p> <p>26. Методика организации и проведения демонстрационного экзамена</p> <p>27. Инструкция по работе главного эксперта демонстрационного экзамена в Цифровых системах: Цифровая платформа и Цифровая система оценивания</p> <p>28. Инфраструктурный лист площадки</p> <p>29. Общий план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» КОД 1.1. 2022-2024</p> <p>30. Положение о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членом экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена</p>
	<p>Планирующая документация</p> <p>Рабочие программы профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</p> <p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины по специальности «Технология продукции общественного питания»</p> <p>ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>

<p>ОП.02 Физиология питания ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.05 Метрология и стандартизация ОП.08 Охрана труда ОП.10 Мировая кухня ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания ОП.15 Калькуляция и учёт ОП.16 Творчество в профессии Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации Методические рекомендации по написанию и оформлению дипломной работы</p>	<p>Рабочие программы профессиональных модулей по специальности «Поварское и кондитерское дело» ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПМ.08 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело»</p> <p>ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>ОП.02 Физиология питания</p> <p>ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>ОП.05 Метрология и стандартизация</p> <p>ОП.08 Охрана труда</p> <p>ОП.15 Калькуляция и учёт</p> <p>Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям</p> <p>Рабочие программы профессиональных модулей по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p> <p>ОП.10 Творчество в профессии</p> <p>ОП.11 Кухни мира</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников</p> <p>Государственного автономного профессионального образовательного учреждения</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Республики Карелия «Северный колледж», обучающихся по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Планы уроков по МДК и УД</p>	
<p style="text-align: center;">Учебно-методическая документация</p>	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 1-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 400с. 2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с. 3. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с. 4. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с. 5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г. 6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. 7. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020– 384 с. 8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М: Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.(8) с. цв. ил. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 10-е изд., перераб. – М.:

Издательский центр «Академия», 2020. – 512с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: Учеб. Пособие для студ. Учреждений среднего профессионального образования. Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2020 г. – 176 с.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 8-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 304с., [8] с. цв. ил.
5. Шулимкина М.Н., Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шулимкина, Н.В. Дроздова. Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 315 с.
6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с.

Интернет-ресурсы: Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пулина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

- <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Ф. Кашенко, Р. В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014118-3. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.
 6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Контрольно-оценочные средства

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии

Повар

По специальности «Технология продукции общественного питания»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Физиология питания
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Метрология и стандартизация
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.08 Охрана труда
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.10 Мировая кухня
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.15 Калькуляция и учёт

По специальности «Поварское и кондитерское дело»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности гостиничного персонала

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни

По специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Физиология питания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Метрология и стандартизация

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.08 Охрана труда

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.15 Калькуляция и учёт

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Основы калькуляции и учета

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.06 Охрана труда

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.10 Творчество в профессии

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.11 Кухни мира

2. Учебно-наглядные пособия:

- Комплект плакатов по МДК и Оборудованию предприятий общественного питания;
- Альбом: Кулинария: Механическая кулинарная обработка продуктов
Составители: Андросов В.П., Пыжова Т.В., Семенова С.И., Старкова В.Н.
- Альбом: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых
Составители: Андросов В.П., Пыжова Т.В., Семенова С.И., Старкова В.Н.

	<ul style="list-style-type: none"> • Альбом: Кулинария: Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд Составители: Андросов В.П., Пыжова Т.В., Семенова С.И., Старкова В.Н. • Комплект учебных дисков (видео уроки) <p>3. Презентации к урокам по темам</p> <p>«Кухни народов мира», «Карвинг», «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация», «Зоонозы. Глистные заболевания», «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве», «Пищевые инфекционные заболевания», «Санитарно - гигиенические требования к обустройству ПОП», «Гребования к здоровью, личной гигиене персонала» «Холодный цех», «Холодные соусы», «Современное оборудование», «Организация производственного процесса при приготовлении холодных блюд и закусок», «Подготовка кондитерского сырья к производству», «Замес теста и способы его разрыхления», «Расчёт упека и припёка в изделиях», «Технология приготовления дрожжевого теста», «Виды и технология приготовления бездрожжевого теста», «Ассортимент сложных хлебобулочных изделий», «Приготовление пирожных и тортов», «Приготовление холодных сладких блюд», «Организация охраны труда в организациях общественного питания», «Электробезопасность», «Кухни народов Российской Федерации и ближнего зарубежья», «Актуальные современные направления в декорировании кондитерских изделий»</p>
	Учебная документация
1.	Журнал теоретического обучения
2.	Журнал производственного обучения
	Отчётная документация
1.	Ежемесячная информация об успеваемости обучающихся группы ТОП-4, ПК-3
2.	Ежемесячная информация об посещаемости занятий обучающимися группы ПК-3, ТОП-4
3.	Квартальный отчет индивидуальной работы мастера производственного обучения
4.	Ежемесячный отчет классного руководителя
5.	Ежемесячный отчет по воспитательной работе
6.	Отчеты по производственной практике по профессиональным модулям
7.	Курсовые работы
	Документация кабинета №35
1.	План работы кабинета
2.	Инструкция по охране труда и технике безопасности для технического персонала при работе на ПК
3.	Инструкция по пожарной безопасности

4. График консультаций по УД и МДК			
5. График консультаций по оформлению курсовых работ			
Материальная база кабинета №35			
1. Стол ученический – 15 шт.			
2. Стулья ученические – 30 шт.			
3. Стол преподавательский – 1 шт.			
4. Стул преподавательский – 1 шт.			
5. Классная доска – 1 шт.			
6. Шкаф – 2 шт.			
7. Компьютер – 1 шт.			
8. Видеопроектор – 1 шт.			
9. Экран – 1 шт.			
	Рулонные шторы - 4 шт.		При наличии денежных средств
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - 15 шт		

Заведующий кабинетом



Т.А. Алексеенко