

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПАСПОРТ

Комплексно – методического
и материально – технического обеспечения
кабинета №35

г. Сегежа 2023 г.

Имяются в наличии	Требуется приобрести	Сроки
<p style="text-align: center;">Имяются в наличии</p> <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 возникновения, изменения, приостановления и прекращения 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 style="text-align: center;">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 приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление 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</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.10 Мировая кухня</p> <p>ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания</p> <p>ОП.15 Калькуляция и учёт</p> <p>ОП.16 Творчество в профессии</p> <p>Рабочие программы по учебным и производственным практикам по профессиональным модулям</p> <p>Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</p> <p>Методические рекомендации по написанию и оформлению дипломной работы</p> <p>Рабочие программы профессиональных модулей по специальности «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>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 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 – 11-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. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 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», 2017. – 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, 2017. – 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», 2016 – 240 с.

Интернет-ресурсы: Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробонтов : 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. Пушина, 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 приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

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

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления 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
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.16 Творчество в профессии

По специальности «Поварское и кондитерское дело»

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение 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 подчиненного 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 блинов, 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

<p>ассортимента</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.06 Охрана труда</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.10 Творчество в профессии</p> <p>Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП.11 Кухни мира</p>	<p>2. Учебно-наглядные пособия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам</p> <p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Классификация способов тепловой обработки Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий из овощей Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов и др.</p>		
<p style="text-align: center;">Учебная документация</p>		
<p>1. Журнал теоретического обучения.</p>		
<p>2. Журнал производственного обучения</p>		
<p style="text-align: center;">Отчётная документация</p>		
<p>1. Ежемесячная информация об успеваемости обучающихся группы ТОП-4, ПК-3</p>		
<p>2. Ежемесячная информация об посещаемости занятий обучающимися группы ПК-3, ТОП-4</p>		
<p>3. Квартальный отчет индивидуальной работы мастера производственного обучения</p>		
<p>4. Ежемесячный отчет классного руководителя</p>		
<p>5. Ежемесячный отчет по воспитательной работе</p>		
<p style="text-align: center;">Документация кабинета №35</p>		
<p>1. План работы кабинета</p>		
<p>2. Инфраструктурный лист площадки</p>		
<p>3. Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинетах математического и гуманитарного циклов ИОТ-016-2003</p>		
<p>4. Инструкция по пожарной безопасности</p>		
<p>5. График консультаций по УД и МДК</p>		
<p>6. График консультаций по оформлению курсовых работ</p>		
<p style="text-align: center;">Материальная база кабинета №35</p>		
<p>1. Стол ученический – 18 шт.</p>		
<p>2. Стулья ученические –30 шт.</p>		
<p>3. Стол преподавательский –1 шт.</p>		
<p>4. Стул преподавательский – 1</p>		
<p>5. Классная доска – 1 шт.</p>		
<p>6. Шкаф – 1 шт.</p>		
<p>7. Ноутбук – 1 шт.</p>		

8. Интерактивная панель		
9. Огнетушитель		
10. Термометр		
	Замена столов- 15 шт.	При наличии денежных средств
	Замена стульев – 30 шт.	
	Рулонные шторы - 4 шт.	
	Компьютер – 1 шт.	
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - 15 шт.	

Л.В.

Заведующая лабораторией

Л.В. Карельская