

Паспорт учебного кабинета № 105

Кабинет организации обслуживания
Кабинет организации и технологии отрасли
Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания
Кабинет организации и технологии обслуживания в барах
Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.
Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда.

(наименование кабинета)

ТУЛА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ
3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)
4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА
5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА
7. ПЛАН РАБОТЫ КАБИНЕТА (лаборатории) НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 105
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской:
Кабинет организации обслуживания
Кабинет организации и технологии отрасли
Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания
Кабинет организации и технологии обслуживания в барах
Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.
Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда.
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской:

4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 1 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 74,8 м²
6. Число посадочных мест: 30
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 4
 - Искусственное, количество люминесцентных светильников 12
8. Наличие пожарной сигнализации да/нет : да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да/нет да
10. Наличие водоснабжения (да/нет): да

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения учебных занятий лекционного типа;
- для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения учебных занятий с мультимедийным сопровождением;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- для изучения специализированного программного продукта;
- для работы с электронными образовательными ресурсами и ресурсами Интернет.
- в кабинете имеется возможность выхода в выход в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 74,8 м²

ПЛОЩАДЬ ПРЕПАРАТОРСКОЙ (указывать при наличии) - м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол ученический двухместный не регулированный	15
2.	Стул ученический	30
3.	Стол рабочий «Прима» с подвесной тумбой	1
4.	Витрина	1
5.	Витрина	1
6.	Витрина	1
7.	Витрина	1

8.	Витрина	1
9.	Стол рабочий «Прима» с подвесной тумбой	1
10.	Стул офисный серый См – ткань б/ подл	1
11.	Доска 1-элементная меловая 170-100см	1
12.	Полка ПНК 1200 * 300	1
13.	Полка подвесная А-300	1
14.	Стол В – 814 \миланский орех/	1
15.	Огнетушитель ОП-4(3)	1
16.	Огнетушитель ОП-4(3)	1
17.	Жалюзи вертикальные	1
18.	Мойка железная двухсекционная	1
Учебное оборудование		1
19.	СВЧ- печь «Samsung».	1
20.	Комбайн Philips	1
21.	Комбайн KENWOOD KM266	1
22.	Электрическая плита ELECTROLUX	1
23.	Вытяжка TURBO	1
24.	Миксер 4,6 л KM-400 KENWOOD	1
25.	Ломтерезка Krups F 372	1
Технические средства обучения:		1
26.	Телевизор LG -32 + кронштейн Semel 022	1
27.	Мультимедийный проектор	1
28.	Компьютер R- style Proxima 2/1024MB	1
29.	Фильтр эл. Вуго (1,8 м) черный	1
30.	Настенный экран рулонный	1
31.	Монитор SAMSUNG	1
32.	Колонки	1
УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ:		1
33.	Тематические презентации	

<p>« Механическое оборудование» « Тепловое оборудование» « Холодильное оборудование» «Первичная обработка овощей и приготовление п- ф» « Первичная обработка мяса и приготовление п- ф» « Первичная обработка рыбы и приготовление п-ф» « Обработка морепродуктов» « Блюда из мяса» « Блюда из яиц и творога» « Кухни народов мира» « Вредные и опасные производственные факторы» « Виды инструктажей»</p>	
---	--

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	<p>«Охрана труда» «Виды инструктажей» « Техника безопасности на предприятии» « Приготовление блюд из мяса для сложной кулинарной продукции» « Приготовление блюд из рыбы для сложной кулинарной продукции» « Приготовление блюд из птицы» «Пароконвектоматы» « Виды нарезки овощей» «Пасты, особенности приготовления»</p>
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	

4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	
ТАБЛИЦЫ	
СХЕМЫ	
МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	<p>« Механическое оборудование» « Тепловое оборудование» « Холодильное оборудование» «Первичная обработка овощей и приготовление п- ф» « Первичная обработка мяса и приготовление п- ф» « Первичная обработка рыбы и приготовление п-ф» « Обработка морепродуктов» « Блюда из мяса» « Блюда из яиц и творога» « Кухни народов мира» « Вредные и опасные производственные факторы» « Виды инструктажей»</p>

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
1.	Учебник Радченко Л.А.	Организация производства на предприятиях общественного питания.	Ростов-на-Дону: Феникс 2009	14
2.	Учебник Золин В.П.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Москва: Академия : 2006	12
3.	Учебник Щеглов Н.Г., Гайваронский	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Москва: Деловая литература: 2001	18
4.	Ковалев Н.И, Куткина М.Н.	Технология приготовления пищи.	Москва: Деловая литература: 2005	11
5.	Фатыхов Д.Ф., Белихов А.Н.	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе.	Москва: Академия : 2003	12
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
		ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА		
		<u>Основная литература</u>		
	Лутошкина Г.Г.	Технологическое оснащение и организация рабочего места: Учеб. для студ. учреждений СПО	М.: Академия, 2019. -	
	Лутошкина Г.Г.	Техническое оснащение и организация рабочего места : Учеб. для студ. учреждений СПО	М.: Академия, 2019.	
	Ботов М.И., Елхина В.Д.	Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. пособие для студ. учреждения СПО	М.: Академия, 2016	

Калинина М.В.	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учеб. для СПО		М.: Академия, 2014	
Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.		М: Академия, 2010	
	<u>Дополнительная литература</u>			
	Настольный справочник инженера по охране труда: Шаблоны			
Щербакова, Шевелев	документов, порядок действий, нормативная база. Пожарная безопасность зданий. Ответственность руководителя, минимизация рисков: Новое в законодательстве, пакет обязательной документации, порядок действий, юридическая помощь. Охрана труда в торговле и общественном питании: Учеб. пособие.		Форум Медиа, 2010 + CD Деловая литература, 2000	
Фатыхов Д.Ф.	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. пособие для НПО и СПО.		Академия, 2003	
Девисилов.	Охрана труда: Учебник.		Форум – ИНФРА-М, 2007	
Малыгина С.Ю.	Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учеб. для студ. учреждений		М.: Академия, 2017	

Радченко Л.А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Технологическое оборудование ПОП: Учеб. для НПО Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. для НПО Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Электромеханическое оборудование Механическое оборудование ПОП: Учеб. пособие для НПО: Справочник Технология и организация услуг питания: Учеб. для студ. учреждений высш. образования Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Организация производства и обслуживания на предприятиях питания. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учеб.	М.: КНОРУС, 2013	
Золин В.П		М.: Академия, 2008	
Стрельцов А.Н		М.: Академия, 2010	
Ботов М.И.		Академия, 2010	
Крылов Е.С.		М.: ЗАО ИД «Ресторанные ведомости», 2005	
Елхина В.Д.		М.: Академия, 2006	
Горенбургов М.А.		М.: Академия, 2012.	
Щеглов, Гайворонский.		Деловая литер, 2001	
Усов.		Академия, 2004	
Радченко Л.А.	Ростов-н/Д: Феникс, 2009		
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ		

	<p>Самородова И.П.</p> <p>Семичёва Г.П.</p> <p>Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Харченко Н.Э.</p> <p>Богушева В.И</p> <p>Липатова Л.П.</p> <p>Васюкова А.Т., Ратушный А.С.</p> <p>Здобнов А.И., Цыганенко В.А.</p> <p>Голунова Л.Е., Лабзина М.Т.</p> <p>Васюкова А.Т.</p>	<p><u>Основная литература</u></p> <p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учеб. для студ. учреждений СПО</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учеб. для студ. учреждений СПО</p> <p><u>Дополнительная литература</u></p> <p>Технология приготовления пищи: Учеб. для сред. спец. учеб. заведений</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений СПО</p> <p>Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП</p> <p>Технология приготовления пищи [Текст]: Учеб. – метод. пособие</p> <p>Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум</p> <p>Технология продукции общественного питания : Лабораторный практикум.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: Для предприятий общественного питания</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП</p>	<p>М.: Академия, 2017</p> <p>М.: Академия, 2020.</p> <p>М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005</p> <p>М.: Академия, 2014</p> <p>М.: ООО Дом Славянской книги, 2014 Ростов н/Д: Феникс, 2016 М.: Форум, 2010</p> <p>М.: ИТК Дашков и К, 2009 М.: ИКТЦ Лада, 2009 СПб.: ПРОФИКС, 2009.</p> <p>М.: ИТК Дашков и К, 2009</p>	
--	---	--	---	--

	Долгополова С.В	Сборник рецептурных блюд зарубежной кухни Новые кулинарные технологии	М.: ЗАО ИД Ресторанные ведомости, 2005	
		ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК		

		<u>Основная литература</u>		
	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: Учеб. для студ. учреждений СПО	М.: Академия, 2020	
	Качурина Т.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учеб. для студ. учреждений СПО	М.: Академия, 2018	
		<u>Дополнительная литература</u>		
	Дубцов Г.Г.	Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для СПО: Учеб. пособие для НПО	М.: Академия, 2004.	
	Харченко Н.Э.	Технология приготовления пищи : Практикум: Учеб. пособие для НПО	М.: Академия, 2007.	
	Могильный М.П.	Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие.	М.: ДеЛи принт, 2005.	
	Шатун Л.Г.	Технология приготовления пищи: Учеб.	М.: ИТК Дашков и К, 2004.	
	Антонова Р.П.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: Справочное пособие для ПОП	СПб.:ПРОФИКС, 2007.	
		ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		

		<u>Основная литература</u>		
Радченко Л.А.		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. / (НПО и СПО)	- М.: КНОРУС, 2013.	
Радченко Л.А.		<u>Дополнительная литература</u> Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб.	Ростов-н/Д: Феникс, 2009	
Васюкова А.Т.		Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учеб. пособие.	М.: ИТК Дашков и К 2010. - 328 с.	
Агарков А.П.		Теория организации. Организация производства на предприятиях: Интегрированное учеб. пособие	М.: ИТК Дашков и К, 2010.	
Туровец Бухалков Родинов В.Б. Панова Л.А.	О.Г., М.И.,	Организация производства и управление предприятием: Учеб.	М.: ИНФРА-М, 2008	
Усов В.В.		Организация производства на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие.	М.: ИТК Дашков и К, 2004	
Мрыхина Е.Б.		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для НПО Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие.	М.: Академия, 2008 М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.	
		КУЛИНАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		
		<u>Основная литература</u>		
Анфимова Н.А.		Кулинария : Учеб. для НПО	М.: Академия, 2012.	
Качурина Т.А.		Кулинария: Учеб. пособие для НПО	М.: Академия, 2012.	
		<u>Дополнительная литература</u>		
Дубцов Г.Г.		Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений СПО	М.: Академия, 2004	

Корячкина С.Я. Козлова С.Н.	Новые виды мучных и кондитерских изделий : Научные основы, технологии, рецептуры Кулинарная характеристика блюд : Учеб. пособие для НПО	Орел: Труд, 2006 М.: Академия, 2007.	
	НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ МИРА		
	<u>Основная литература</u>		
Щеникова Н.В.	Традиции и культура питания народов мира : Учеб. пособие	М.: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2021	
Васюкова А.Т.	Сборник рецептурных блюд зарубежной кухни		
Тамбова А.В.	Кулинарные рецепты разных стран [Текст]: Европейская кухня	М.: ИТК Дашков и К, 2009.	
Новоженков Ю.М., Сопина Л.Н	Зарубежная кухня : Практ. Пособие.	М.: Новатор, 1991	
	<u>Дополнительная литература</u>		
Долгополова С.В	Новые кулинарные технологии	М.: Высш. шк. – 1990	
Здобнов А.И., Цыганенко В.А.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания	М.: ЗАО ИД Ресторанные ведомости, 2005 М.: ИКТЦ Лада, 2009	
Антонова Р.П.	Сборник изысканных рецептов 20 века для ПОП.		
Усов В.В.	Вегетарианская кухня : Учеб. пособие для СПО	СПб.:ПРОФИКС, 2007.	
Коток В.А.	Итальянская кухня.	М.: Академия, 2006. М.: Колос, 1994	
	Польская кухня (Кулинарное искусство народов мира)	Харьков: СП Каравелла, 1993	
	Болгарская кухня (Кулинарное искусство народов мира)	Харьков: СП Каравелла, ИПО	

Линде Г., Кноблех Х	Кругосветка Десятой Музы	Лианда, 1994 Красноярск: Витал, 1994.	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		
	<u>Основная литература</u>		
Радченко Л.А.	Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для колледжей, проф.-тех. училищ, лицеев.	Ростов н/Д: Феникс, 2013	
Горенбургов М.А.	Технология и организация услуг питания: Учеб. для студ. учреждений высш. образования	М.: Академия, 2012.	
Усов В.В	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учеб. пособие для НПО	М.: Академия, 2008.	
Белошапка.	Технология ресторанного обслуживания.	Академия, 2006	
	Профессиональная сервировка.	Изд. дом Ресторанные ведомости, 2004	
Денисова.	Ресторанный интерьер: идеи и дизайн.	Изд. дом Ресторанные ведомости, 2006	
Панова Л.А.	Обслуживание на ПОП: Учеб. пособие в экзаменационных вопросах и ответах.	М.: ИТК Дашков и К, 2003	
Богусева В.И.	Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров.	Ростов н/Д,: Феникс, 2002	
Кучер Л.С., Шкуратова Л.М	Организация обслуживания ОП: Учеб.	М.:Деловая литература, 2002.	

<p>Федцов. Богданова Могильный, Могильный, Башкатова, Баласанян</p>		<p>Культура ресторанного сервиса: Учеб. пособие.</p> <p>Организация и технология обслуживания в барах: Учеб. пособие для СПО</p> <p>Организация и технология обслуживания питания в гостиничном комплексе.</p> <p>Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов).</p> <p>Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1.</p>	<p>ИТК Дашков и К, 2010 Академия, 2008</p> <p>М.: ДеЛи-принт, 2007</p> <p>М.: ДеЛи принт, 2009</p> <p>Изд. дом Ресторанные ведомости, 2009</p>	
		<p>ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ</p>		
<p>Кучер Л.С. Радченко Л.А. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Белошапка. Дегтярева Т.С.</p>		<p><u>Основная литература</u></p> <p>Официант-бармен: Учеб. Пособие</p> <p>Обслуживание на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для колледжей, проф.-тех. училищ, лицеев</p> <p><u>Дополнительная литература</u></p> <p>Организация обслуживания на ОП: Учеб.</p> <p>Технология ресторанного обслуживания. Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звездных шеф-поваров</p>	<p>Ростов н/Д: Феникс, 2017.</p> <p>Ростов н/Д: Феникс, 2013</p> <p>М.: Деловая литература, 2002.</p> <p>М.: Академия, 2006</p> <p>М.: ООО ИГ Ресторанные</p>	

	Пашинский В.Н.	Украшения блюд праздничного стола из овощей и фруктов	ведомости, 2016. М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2011	
		ОХРАНА ТРУДА		
		<u>Основная литература</u>		
	Калинина М.В. Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учеб. для СПО Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Настольный справочник инженера по охране труда: Шаблоны документов, порядок действий, нормативная база. Пожарная безопасность зданий. Ответственность руководителя, минимизация рисков: Новое в законодательстве, пакет обязательной документации, порядок действий, юридическая помощь.	М.: Академия, 2014. М: Академия, 2010. Форум Медиа, 2010	
	Щербакова, Шевелев Фатыхов.	Охрана труда в торговле и общественном питании: Учеб. пособие. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. пособие для НПО и СПО.	Деловая литература, 2000 Академия, 2003	
	Девисилов	Охрана труда: Учебник.	Форум – ИНФРА-М, 2007	
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
	Голунова Л.Е., Лабзина М.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	Санкт-Петербург: Профикс: 2008	15
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				

