

УЧЕБНАЯ КУХНЯ РЕСТОРАНА

Сведения о параметрах и коммуникациях лаборатории

А) Общие сведения о цехе

- Специальности, для которых оборудована лаборатория –
«Технология продукции общественного питания»
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
«Повар, кондитер»
- Введен в эксплуатацию для специальностей пищевого направления в 1991 г.
- Расположение – 1 этаж
- Площадь помещения: 60,2 м²
- Высота помещения: 2,5м.
- Наличие лаборантской: нет
- Отделка помещения:
 - стены –окрашены светлой водоэмульсионной краской, керамическая плитка; потолок – побелка, покрытие пола – плитка

Б) Микроклимат

- Отопление – центральное
- Кондиционирование, вытяжка – **есть**
- Температура воздуха **19-20⁰ С**
- Влажность **55-62%**
- Проветривание - **утром до уроков и во время перемен**
- Уровень шума - **не более 50 Дб**

В) Освещение

- Ориентация окон - **на юго-восток**
- Наличие солнцезащитных устройств - **жалюзи плотные**
- Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное) – **комбинированное - лампы**
- Тип светильников - люминесцентные лампы
- Размещение светильников по потолку в ряд 2 шт
- Количество обучающихся, занимающихся одновременно: **максимально – 10-12 человек.**

Г) Число ПК, наличие локальной сети

Место преподавателя	нет
Ученических мест	нет
Наличие локальной сети	нет

Д) Подключение к сети Интернет – нет

Сведения о режиме функционирования кабинета

График занятости

День недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота
Время работы	8.30-17.00	8.30 – 16.00	8.30 – 16.00	8.30 – 16.00	8.30 – 16.00	выходной

Работа студентов по графику ежедневно: Пн-пт 16.00 – 16.20 работы по уборке кабинета

Нормативно-правовая база

Инструкции по ОТ	ИОТ 075 по оказанию 1-й мед.помощи при ударе эл.током ИОТ 077 по оказанию 1-й медицинской помощи при колотых и резаных ранах ИОТ 076 по поведению и обеспечению безопасности обучающихся в аварийных ситуациях
Должностные инструкции	Заведующего лабораторией
Наличие СанПиН	СанПиН 2.4.2 1178-02 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2.542-96
Сертификаты, свидетельства (копии) на оборудование	- нет

Правила пользования лабораторией

1	На первом занятии в кабинете обучающиеся знакомятся с инструкцией по охране труда. (повторные инструктажи каждые полгода сентябрь, январь)
2	Обучающиеся находятся в кабинете без верхней одежды.
3	Обучающиеся находятся в лаборатории только в присутствии преподавателя.
4	До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест, функционирования персональных компьютеров и о выявленных неполадках срочно сообщают преподавателю.
5	Обучающиеся приступают к работе только после разрешения преподавателя.
6	Приступать к работе только после прохождения инструктажа по технике безопасности, а также инструктажа непосредственно на рабочем месте.
7	Выполнять только ту работу, которая поручена. Прописана в задании
8	Работать только исправным инструментом
9	Во время приготовления пищи и при использовании жарочного шкафа пользоваться прихватками
10	При пользовании водой не оставлять кран открытым
11	Не включать и не выключать рубильники и приборы без разрешения мастера
12	После лабораторно-практических занятий, обучающиеся приводят используемое оборудование, инструменты в порядок, делают влажную уборку рабочих поверхностей и уборку помещения.

Инструменты и оборудование

№ п/п	Наименование пособий и оборудования, имеющегося в лаборатории	Количество
ОБОРУДОВАНИЕ		
1	Производственные столы (нержавеющая сталь)	7
2	РМ преподавателя	1
3	Шкаф для хранения посуды	3
4	Шкаф для одежды	1
5	Шкаф для документов	1
6	Шкаф металлический	1
7	Плита эл. ЭП-4П	1
8	Плита эл. ЭП-6П	1
9	Весы SW 5 нерж	1
10	Весы электронные МК 6.2-A11	1
11	Шкаф жарочный ШКЭ-2	1
12	Шкаф холодильный	2
13	Миксер планетарный	3
14	Миксер Tefal 8141 000060	1
15	Микроволновая печь	2
16	Блендер Daewoo lnt.D1-9058	1
17	Эл. мясорубка	1
18	Электрич. чайник	1
19	Фритюрница	1
20	Доска аудиторная	1
21	Моечная ванна 2-х секционная (нержавеющая сталь)	2
22	Раковина для мытья рук	1
23	Полка для разделочных досок	2
СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ИНСТРУМЕНТЫ. ИНВЕНТАРЬ		
24	Кастрюля эмаль 1 л	6
25	Кастрюля Эмаль 2 л	6
26	Кастрюля Эмаль 3 л	6
27	Кастрюля Эмаль 5,5 л	6
28	Кексовница 230 мм	2
29	Коврик диэлектрический 50*50	6
30	Миска 4 л	5
31	Мясорубка пищ.ал.	2
32	Форма для выпечки медведь	1
33	Форма для выпечки Подсолнух средний	1
34	Форма для торта Сердце	1
35	Форма разъёмная 21 см дно гладкое	1
36	Форма гафре 110-185 мм для выпечки	2
37	Веселка малая	6
38	Вилка столовая	15
39	Воронка с ситом	1

40	Выемка С820для теста(1
41	Выемка фигурная большая	1
42	Высечка д/песочного кольца гофр	2
43	Горшочек с12 д/жаркого(310)	12
44	Доска деревянная	12
45	Доска деревянная 300*500*20мм бук	2
46	Дуршлаг	1
47	Картофелемялка	6
48	Кексовница со стержнем	1
49	Нож	15
50	Нож С-700универ.	6
51	Противень 395*270*25 Д-СД-053	6
52	Подставка для кух. принадлежностей	2
53	Сито 18см	6
54	Скалка дер. 45*500 бол. бук СКЗ	6
55	Сковорода	4
56	Сковорода 180/30мм с литой ал ручкой	2
57	Сковорода порц.52фк 175 мм	2
58	Совок д/мусора р3040	1
59	Кисточка силикон 21см.	2
60	Креманка ФОРТУНА 320 мл	12
61	Ложка стол	20
62	Ложка чайная	20
63	Ложка-шумовка	1
64	Лопатка деревянная	6
65	Мешки кондитерские	5
66	Мешок кондитерские нейлон 25см.	3
67	Молоток д/отбив. мяса	2
68	Насадка кондитерская простая №38	2
69	Насака конд.сложная №50	2
70	Нож консервный(1
71	Стакан 200мл .	30
72	Таз 9л.	1
73	Таз круглый 4л	2
74	Тарелка С36 200мм	12
75	Терка	3
76	Толкушка ТД 4 дерев.	3
77	Форма ром-баба №1	20
78	Форма для торта "Квадрат(1
79	Форма для кекса (маленькая)	20
80	Форма для кекса (большая)	15
81	Форма для трубочек слоеных	20
82	Шумовка с пласт. ручкой	2
83	Мясорубка пищ. Ал.	2
84	Пароконвектомат	4
	Уборочный инвентарь: ведро, веник, совок	3

Учебно-методическая база лаборатории

Основные источники:

1. Г. Скобельская «Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов» Учебное пособие Санкт-Петербург: Лань, 2019.- 84 стр
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Москва Издательский центр « Академия», 2014г., 383 стр.
3. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 397 стр.
4. Дубровская И.Н. Кулинария лабораторный практикум, Издательство: Академия, 2010 г., 237 стр.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство: Академия, 2012 г., 336 стр.
6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Издательство: Академия, 2012 г., 432 стр
7. Матюхина З. П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Издательство: Академия, 2012 г., 256 стр.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования -6-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования -4-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 144 с.
3. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие-7-е изд. перераб. и доп.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2010.-232 с.
4. Памбухчианц О.В.Пособие для продавца продовольственных товаров.-2-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2011-316 с.
5. Соколова Т.В.Upgrade продаж.-М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2012 – 160 с.
6. Горфинкель В.Я. Швандер В.А. – Экономика организаций (предприятий): Учебник средних профессиональных учебных заведений.-М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008-431 с.

Дополнительная комплектация

Система техники безопасности и защиты обучающихся:

- устройство защитного отключения электроснабжения – **имеется**;
- система датчиков пожарной сигнализации – **установлена**;
- наличие аптечки первой помощи - **имеется**

Ежегодные мероприятия, связанные с соблюдением санитарно-гигиенических норм в лаборатории и организационной деятельностью

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Подготовка лаборатории к работе: а) в зимних условиях; б) к летнему сезону.	Сентябрь, январь
2	Проводить генеральные уборки.	1 раз в месяц
3	Следить за проведением влажной уборки	постоянно
4	Провести учет учебного оборудования, имеющегося в лаборатории.	По плану проведения инвентаризации
5	Провести профилактический осмотр электроприборов и электрооборудования	Сентябрь, январь июнь
6	Пронумеровать рабочие места обучающихся.	Ноябрь
7	Обновить медикаменты в аптечке.	По плану
8	Провести инструктажи по технике безопасности и правилам работы в лаборатории с обучающимися.	В течение года
9	Провести инструктаж по оказанию первой помощи пострадавшим от электрического тока с обучающимися.	Сентябрь, январь
10	Сформировать группы обучающихся для практических занятий.	По плану практики
11	Производить замену электрических ламп.	По мере необходимости
12	Проводить мелкий ремонт	По мере необходимости
13	Соблюдать световой и тепловой режим	ежедневно
14	Соблюдать режим работы лаборатории согласно СанПин	ежедневно