

« УТВЕРЖАЮ»

Директор ГАПОУ

«Дрожжановский техникум

отраслевых технологий»

/Ф.Р.Яфизов



ПАСПОРТ

**«Техническое оснащения и кулинарного
кондитерского цеха»**

«Организация обслуживания»

Корпус №3

1 этаж кабинет №3

Заведующая кабинетом: Хаярова Н.В.

с.Старое Дрожжаное 2023г

СОДЕРЖАНИЕ ПАСПОРТА УЧЕБНОГО КАБИНЕТА:

- 1.Паспортные данные.
- 2.Технические характеристики и показатели технических характеристик.
- 3.Базовое оснащение кабинета.
- 4.Демонстрационное оборудование.
- 5.Документация заведующего кабинетом.

1. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий» расположен по адресу: 422470 РТ Дрожжановский район, село Старое Дрожжаное ул.Дзержинского, 36.

Директор	2-28-07
Заместитель по УПР	2-24-91
Бухгалтерия	2-29-07
Общежитие	2-28-82

Кабинет «Технического оснащения и кулинарного кондитерского цеха» и «Организация обслуживания» располагается в 3 учебном корпусе, на 1этаже, кабинет №3.

Заведующая кабинетом – Хаярова Н.В.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПОКАЗАТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

1. Площадь кабинета – 25 м
2. Высота помещения – 2,6 м
3. Число рабочих мест – 26
4. Освещение по рабочим местам – норма
5. Температурный режим – норма, 18-24 градусов
6. Уборочный инвентарь – имеетс (веник, савок, швабра, ведро 1шт)
7. Отделка помещения: стены-покраска, побелка; поталок-побелка; пол-ленолеум.

8. Количество окон – 2.

3. БЕЗОПАСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ КАБИНЕТА
(ПО КОЛИЧЕСТВУ РАБОЧИХ МЕСТ)

1. Ученические парты - 11
2. Стулья ученические – 20
3. Доска аудиторная – 1
4. Стул учительский – 1
5. Стол учительский – 1
6. Шкафы – 2

4. ДЕМОНСТРАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Интерактивная доска, ноутбук.

Стенд «Охрана труда на предприятиях ОП»

Уголок группы

Учебно - методическая литература:

	Название	Автор	Издат-во	Год	Кол
1	Организация процесса приготовления и приготовления сложных,хлебобулочных,мучных кондитерских изделий	И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова	Москва изд. Центр «Академия»	2015	7
2	Организация процесса приготовления и приготовления сложных,хлебо-булочных,мучных кондитерских изделий Лабораторно-практические работы	И.Ю.Бурчакова	Москва изд. Центр «Академия»	2016	1
3	Технология производства мучных кондитерских изделий	Кузнецова Л.С.,Сиданова М.Ю.	Москва изд. Центр «Академия»	2014	17
4	Кулинария Кулинария	Н.А.Анфимова Л.Г.Шатун	Москва изд. Центр «Академия»	2017	10 2
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Г.П.Семичев	Москва изд. Центр «Академия»	2018	12

	холодных блюд,кулинарн ых изделий ,закусок разнообразного ассортимента				
6	Кулинария Контрольные материалы	Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина	Москва изд. Центр «Академия»	2010	1
7	Кулинария	Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская	ПрофОбрИздат	2002	8
8	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г.Бутейкис	Москва изд. Центр «Академия»	2012	3

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО КАБИНЕТОМ

1. Инвентарная ведомость на имеющееся оборудование;
2. Инструкция по технике безопасности;
3. Перспективный план развития кабинета;

1. Инвентарная ведомость технических средств обучения №3

№	Наименование ТСО	Марка	Год приобретения	Инв.№
1	Ноутбук	ICL	2022	
2	Интерактивная доска		2018	

2. Инструкция по технике безопасности

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ

Проверить правильность установки стола, стула.

Подготовить к работе рабочее место, убрав всё лишнее со стола, а портфель или сумку с прихода. Используемые приспособления разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.

Выключить и убрать со стола сотовый телефон и другие гаджеты.

Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках немедленно доложить педагогу (иному лицу, проводящему занятия).

Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ

Во время занятий обучающийся обязан:

- соблюдать настоящую инструкцию;
- находиться на своем рабочем месте;
- неукоснительно выполнять все указания педагога (иного лица, проводящего занятие);
- постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.

Обучающимся запрещается:

- выполнять любые действия без разрешения педагога (иного лица, проводящего занятие);
- выносить из кабинета и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения педагога (иного лица, проводящего занятия).

Необходимо поддерживать расстояние от глаз до хорошо освещенной тетради и (или) книги в диапазоне 55-65 см.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

При возникновении чрезвычайной ситуации (появление посторонних запахов, задымление, возгорании) немедленно сообщить об этом педагогу (иному лицу, проводящему занятия) и действовать в соответствии с его указаниями.

Немедленно эвакуироваться из здания используя ватно-марлевые повязки находящиеся в кабинете.

При получении травмы сообщить об этом педагогу (иному лицу, проводящему занятия).

При необходимости помочь педагогу (иному лицу, проводящему занятия) оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в отпране пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ

Привести в порядок рабочее место.

При обнаружении неисправности мебели. Оборудования проинформировать об этом педагога (иному лицу, проводящему занятия).

С их разрешения организованно покинуть кабинет.

3. Перспективный план развития кабинета Техническое оснащение и кулинарного кондитерского цеха и Организация обслуживание 2023-2024 учебный год.

№п/п	Что планируется	Сроки	Ответственный
1.	Подготовить кабинет к учебному году	август	Хаярова Н.В.
2.	Обновить стенды	август	Хаярова Н.В.
3.	Подготовить шаблоны к занятиям	август	Хаярова Н.В.
4.	Подготовить и утвердить рабочие программы, Косы	август	Хаярова Н.В.
5.	Пополнение справочной учебно-методической литературой	август	Хаярова Н.В.
6.	Торжественная линейка	1 сентября	Хаярова Н.В.
7.	Содержать кабинет в чистоте в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями.	2 раза в день проводить влажную уборку поверхностей дез.средством	Хаярова Н В.
8.	Подготовить презентации у урокам	систематически	Хаярова Н.В.
9.	Подведение итогов работы учебного года	Июнь	Хаярова Н.В.
10.	Организация и подготовка к конкурсам профмастерства	Сроки согласно положениям конкурсов	Хаярова Н.В. Яфизова Л.Э. Мухтарова С.Н.
11.	Организация и проведение работы кружка «Я-шеф»	Каждый понедельник	Яфизова Л.Э. Хаярова Н.В.
12.	Организовать внеклассную	По расписанию	Хаярова Н.В.

Правила поведения во время работы в кабинете:

1. Нельзя трогать без разрешения преподавателя электрические приборы.
2. На первом занятии в кабинете учащиеся знакомятся с инструкцией по охране труда только в сменной обуви и без верхней одежды.
3. Учащиеся находятся в кабинете только в сменной обуви и без верхней одежды присутствии преподавателя.
4. Учащиеся находятся в кабинете только в присутствии преподавателя.
5. Кабинет должен быть открыт за 15 минут до начала занятий.

Правила техники безопасности

1. В кабинете невозможны подвижные игры. Запрещается бегать по кабинету.
2. Окна могут быть открыты только в присутствии преподавателя или отсутствии учащихся.
3. В отсутствие преподавателя запрещается прикасаться к электроприборам и розеткам.
4. В отсутствии преподавателя все электрооборудование отключается.
5. В отсутствии преподавателя кабинет не может быть заперт учащимися изнутри.
6. Дверцы шкафов и другой мебели должны быть закрытыми.
7. Все указания преподавателя по обеспечению безопасности в кабинете выполняются учащимися быстро и безусловно.