

**ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**

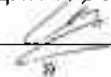
**ПАСПОРТ
МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»**



**ТЮМЕНЬ
2024**

СОГЛАСОВАНО

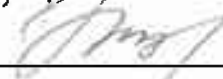
И.о заместителя директора ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса


Смирнова Т.Г.
« 03 » 09 2024 г.

Паспорт Мастерской разработан в соответствии с планом мероприятий проекта по оснащению в 2024 году организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям

СОГЛАСОВАНО

Бухгалтер ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса



Балабанова Н.Ю.
« 03 » 09 2024 г.


Разработчик:

Мелехова Ю.А., преподаватель
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и
сервиса», эксперт по компетенции
«Ресторанный сервис»

СОГЛАСОВАНО

Методист ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса


Котлярова А.В.
« 03 » 09 2024 г.







Мелехова Ю.А.
« 03 » 09 2024 г.

1. Общая информация

Наименование	Информация
Наименование образовательной организации	ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
Наименование мастерской	Мастерская Ресторанный сервис
Адрес	Тюменская обл., г. Тюмень, ул. Киевская, 63, аудитория 117/2
Общая площадь аудитории	70,00 м ²
Название компетенции	Ресторанный сервис
Описание компетенции	Ресторанный сервис как область сферы услуг охватывает несколько профессий – бармен, бариста, повар, официант и специалист по винам и крепкому алкоголю. Все аспекты работы в этих направлениях ярко раскрываются в определенных заданиях чемпионата, подробное описание которых вы сможете увидеть в нашем курсе. Помимо так называемых, Hard Skills, тренеры Сборной делают сильный упор на Soft skills, которые крайне важны не только на чемпионате, но и в обычной жизни. В этой компетенции участники развивают в себе такие качества как: стрессоустойчивость, физическая выносливость, трудолюбие, лидерство, дисциплинированность, внимательность, коммуникабельность.
Цель работы мастерской	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями в сфере питания
Основные функции мастерской	<ul style="list-style-type: none"> - образовательная деятельность по основной образовательной программе СПО 43.01.01 Официант, бармен, соответствующей профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту; - образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки), на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту; - образовательная деятельность по, дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых; - обеспечение условий для оценки компетенции и квалификации участников образовательного процесса; - проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первых профессий
Количество рабочих мест	3 рабочих места для участников образовательного процесса 1 рабочее место для преподавателя









План застройки	https://mck72.ru/.pdf 
Образовательные программы реализуемые в мастерской	https://mck72.ru/ 
Формат обучения	Очный, очно-дистанционный
График загрузки мастерской	https://mck72.ru/.pdf 
Эксперты	Мелехова Ю.А. – национальный эксперт по компетенции «Ресторанный сервис» (Реестр национального центра ИРПО) https://abilympics-russia.ru/contests/nationalexperts/
Наличие сетевого взаимодействия с партнерами	Государственное Автономное Учреждение Центр Занятости Населения Тюменской области https://czn.admtyumen.ru/ 
Заведующий мастерской	Мелехова Юлия Алексеевна, преподаватель, эксперт по компетенции «Ресторанный сервис»
Контактные данные	melehovaya@mail.mck72.ru тел. 8-922-470-3479, Мелехова Юлия Алексеевна, преподаватель info@mck72.ru тел. 8-3452-200-703, Курносова Оксана Сергеевна, заместитель директора







2. Оснащение мастерской по компетенции «Ресторанный сервис»

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
1	Складной стол	602088 602089 602090 602091 602092 602093 602094 602095 602096 602097	10	Стол банкетный "Кейтеринг", на 4 персоны 1200*800*750 мм.	
2	Складной фуршетный стол	602098 602099 602100 602101 602102 602103 602104 602105 602106 602107 602108 602109 597983 597984 597985	15	Складной фуршетный стол 700*700*1100 мм.	
3	Стол складной прямоугольный	601314	1	Стол складной прямоугольный 1200*200 мм. Пьедестал, столешница светлая, подстолье серебро	
4	Стол складной	4002928 4002929	2	Стол складной «Кейтеринг», банкетный на 4 персоны 1200*800*750 мм.	
5	Стол складной	4002930 4002931 597979 597980 597981 597982	6	Стол складной «Кейтеринг», банкетный на 2 персоны 900*900	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
6	Стол складной	596264 4002926 4002927	3	Стол складной «Кейтеринг» круглый, банкетный на 6 персон Диаметр 1300 мм.	
7	Барный стол	4002903	1	Барный стол и подстолье Bistrot Bar 700*700*1100 мм.	
8	Сервировочный стол	597944	1	Сервировочный стол, двухуровневый на колесиках, с 4-мя ящиками, цвет коричневый	
9	Стеллаж	601318 532169 532172	3	Стеллаж открытый 1450*400*800мм, ДСП 16 мм, кромка 2мм, цвет Сонома светлый, крепеж скрытый, подпятники нерегулируемые	
10	Стеллаж	601315 601316 601317	3	Стеллаж 1200*650*1200мм, ДСП 32 мм, кромка 2мм, цвет Сонома светлый, крепеж скрытый, колеса усиленные со стопорами	
11	Стойка барная	532173	1	Каркас ДСП, столешница - камень	
12	Стол "Барлетта"	4001748 4001749 4001750 4001751	4	Каркас ДСП, столешница – стекло 1400*800*750 мм.	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
13	Стол подсобный	532170 532171	2	ДСП 16 мм, кромка 2мм, цвет Сонома светлый	
14	Стул "Стокгольм"	4002910 4002911 4002912 4002913 4002914 4002915 4002916 4002917 4002918 4002919 4002920 4002921 4002922 4002923 4002924 4002925	16	Каркас, опоры: массив дуба. Отделка опор: эмаль, цвет коричневый. Обивка: велюр Наполнитель: ППУ. Высота спинки: 41 см. Глубина сиденья: 43 см.	
15	Стул барный	4002907 4002908 4002909	3	Высота сиденья: 59-81 см Ш. сиденья: 36 см Г. сиденья: 38 см Материалы: дерево, хромированная сталь Регулировка высоты: газлифт Вращение вокруг своей оси на 360°	
16	Шкаф для бармена	532167	1	Каркас ДСП, двери стекло, ручки металл	
17	Шкаф для официанта	532166	1	Каркас ДСП, двери стекло, ручки металл	
18	Шкаф-купе	532168	1	Каркас ДСП, двери ДСП, рельсы металл	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
19	Трей-джек	4002904 4002905 4002906	3	Высота: 76 см; ширина подставки: 41,5 см; длина подставки: 44,5 см; материал: дерево (бук).	
20	Полка для бара	532175 532176	2	Материал: ДСП, полкодержатели металлические	
21	Электрокипятильник	-	1	AIRHOT WB-10 Объем емкости 10 л., разливной кран. Потребляемая мощность 2000 Вт. Материал корпуса нерж. сталь Индикатор уровня воды, регулятор температуры	
22	Встраиваемая посудомоечная машина	601021	1	Weissgauff BDW 6042 встроена в тумба 800*600*700 ДСП 16 см, цвет дуб Сонома светлый	
23	Гладильная доска + паровой утюг	4002407	1	Tefal Цвет фиолетовый белым. Мощность 2800 Вт. Максимальное давление 6.9 бар. Материал подошвы металлокерамика	
24	Стиральная машина	4002820	1	Asco W 6444 Загрузка 8 кг ШхГхВ 60x59x85 см. Скорость отжима 1400 об/мин	
25	Интерактивная доска	4002748	1	SMART Board 480 с проектором SMART V30, креплением	
26	Кофеварка	4002685	1	ASTORIA AEP/2 PERLA BLACK IP+Каппучинатор	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
27	Кофеварка кофе на песке	531867 531868 531869	3	JOHNNY АК/8-3 N Напряж-е - 220 В Ширина, 32см. Глубина, 32 см. Высота, 24.5 см. Температурный режим от 50 до 300 °С	
28	Кофемолка	4002691	1	APACH ACG1 Цвет черный Ширина 194 мм. Глубина 308 мм. Высота 430 мм.	
29	Кофемолка	601022	1	Fiorenzato F-64 E Цвет черный. Напряж-е - 220 В Высота - 615 мм. Длина - 230 мм.	
30	Ледогенератор	4002506	1	HOSHIZAKI KM-35A Производительность от 25 до 36 кг/сутки. Накопитель льда с бункером. Вместимость бункера 16 кг. Охлаждение воздушное Напряжение 220 В Ширина 450 мм. Глубина 610 мм. Высота 840 мм.	
31	МИНИБАР	4002810	1	HICOLD XW-85 Ширина 450 мм. Глубина 520 мм. Высота 680 мм. Объем 72 л. Температурный режим, °С+8 +14 Мощность 0.215 кВт Напряжение 220 В	
32	МФУ лазерное цветное	4002814	1	Торговая марка Canon Тип печати цветная Максимальный формат А4 Автоматическая двусторонняя печать Интерфейс Ethernet (RJ-45)	
33	Ноутбук	4002710	1	Lenovo IdeaPad 15.6"	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
34	Печь СВЧ	4002674 4002675	2	BECKERS MWO A 3 Объем 23 л. Мощ. микроволн 900 Вт. Внутреннее покрытие камеры нерж. сталь Д. поддона 270 мм. ШхВхГ48.30x28.10x40 см.	
35	Плита переносная, электрическая настольная	532179 532180	2	Цвет черный жемчуг Высота 6.6 см. Глубина 28 см. Ширина 35.2 см. Мощность 2000 Вт. Переключатели сенсорные	
36	Ростер кофейный	532075	1	TOPER CAFEMINO 1кг	
37	Стол холодильный	531787	1	GN2/3, L 1,00м, борт Н50мм, 2 двери глухие, ножки, HICOLD	
38	Шкаф холодильный	531784	1	CM107-S Высота, см: 202,8 Глубина, см: 85,4 Ширина, см: 69,7 Цвет: белый Тип двери: металлические	
39	Шкаф винный	4002503	1	TEFCOLD TFW375 Длина 595 мм. Ширина 680 мм Высота 1760 мм. Габаритные размеры ДхШхВ 595x680x1760 мм.	
40	Шкаф морозильный	4002644	1	Polair CB105-S Высота, см: 202,8 Глубина, см: 85,4 Ширина, см: 69,7 Цвет: белый Тип двери: металлические	
41	Шкаф холодильный	4002094	1	Стеклянная дверь Объем 700 л.	
42	Стол пристенный	531894	2	СПП-933/907 900*700*850	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
43	Ванна моечная	4002297 4002298	2	Ванна моечная ВСМ 1/430 односекционная сборно-разборная	
44	Кулер	595115	1	Цвет серый Глубина 0.3(м) Ширина 0.32 (м) Высота 0.97 (м) Объем 0.09312 (м³)	
45	Жалюзи	596328 596329 596330 596331 596332	5	Горизонтальные 25 мм. Цвет бежевый	
46	Жалюзи	-	6	Ширина: 120 см Высота: 175 см Цвет: бежевый, коричневый Состав: полиэстер, вискоза, джут	
47	Корзина для мусора	-	3	Ведро-корзина офисная пластиковое для мусора 10л., решетчатая	
48	Огнетушитель углекислотный ОП-4	-	1	-	

3. Инструкции по безопасному ведению работ в мастерской

№ п/п	Наименование инструкции по охране труда	№ Инструкции
1	Инструкция по охране труда при проведении лекционных занятий	ИОТ-0064-21
2	Инструкция по охране труда по оказанию медицинской помощи при несчастном случае	ИОТ-0065-21
3	Инструкция по охране труда при работе с персональным компьютерами, принтерами, ксероксами и другими электрическими приборами	ИОТ-0056-21
4	Инструкция по электробезопасности для работников неэлектрического персонала, которым присваивается 1 группа	ИОТ-0054-21
5	Инструкция по охране труда при использовании мультимедийного проектора	ИОТ-0059-21
6	Инструкция по правилам пожарной безопасности	ИПБ-001-20
7	Инструкция по пожарной безопасности для руководителей отделений, преподавателей и сотрудников техникума	ИПБ-002-20
8	Инструкция по пожарной безопасности для учебных аудиторий и служебных помещений техникума	ИПБ-003-20
9	Инструкция по охране труда при эксплуатации соковыжималки для цитрусовых	ИОТ-001-22
10	Инструкция по охране труда при эксплуатации электрического отпаривателя	ИОТ-002-22
11	Инструкция по охране труда при эксплуатации ручного миксера	ИОТ-003-22
12	Инструкция по охране труда при эксплуатации ледогенератора	ИОТ-004-22
13	Инструкция по охране труда при эксплуатации кофемолки	ИОТ-005-22
14	Инструкция по охране труда при мытье посуды	ИОТ-006-22
15	Инструкция по охране труда при эксплуатации индукционной плитой	ИОТ-0010-21
16	Инструкция по охране труда при эксплуатации микроволновой печи	ИОТ-0011-21
17	Инструкция по охране труда при эксплуатации кофе-машины	ИОТ-0011-22
18	Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования	ИОТ-0016-21