

Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании педагогического совета
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарного лицей»
Протокол № __ от «__» __ 2016 г.
Председатель _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
_____ М.Г.Огородняя
Приказ № __ от «__» __ 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о паспортизации учебных кабинетов, лабораторий,
учебного магазина, учебного бара-ресторана
в ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»

Енакиево, 2016

1. Общие положения

1.1. Положение о паспортизации учебных кабинетов, учебных лабораторий-кухонь, учебного магазина, учебного бара-ресторана ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом «Об образовании» Донецкой народной Республики от 15.06.2015 года (постановление № I-233П-НС), Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (постановление № 19-19 от 16.10.2015г.), Уставом и другими нормативными правовыми документами ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ».

1.2. Положение регламентирует порядок проведения и критерии паспортизации учебных кабинетов, лабораторий.

2. Цель и задачи

2.1. Целью паспортизации является установление соответствия учебно-методического и материально-технического обеспечения кабинетов, учебных лабораторий-кухонь требованиям образовательных стандартов и рекомендациям по оснащению учебного процесса по отдельным специальностям.

2.2. Задачи паспортизации:

- формирование единых требований к оборудованию и оснащению учебных кабинетов, учебных лабораторий-кухонь, учебного магазина, учебного бара-ресторана лицея.
- создание оптимальных условий для качественной организации учебного процесса по реализуемым образовательным программам.

3. Порядок паспортизации

3.1. Паспортизации подлежат учебные кабинеты, учебные лаборатории-кухни, учебный магазин, учебный бар-ресторан отвечающие требованиям безопасности труда охраны окружающей среды, производственной эстетики, а также действующим Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

3.2. Паспортизация учебных помещений осуществляется комиссией лица, назначенной приказом директора, которая принимает решение о соответствии комплексно-методического обеспечения учебного кабинета, учебной лаборатории-кухни, учебного магазина, учебного бара-ресторана требованиям паспортизации.

3.3. Учебному кабинету, учебной лаборатории-кухне, учебному магазину, учебному бару-ресторану прошедшим паспортизацию, выдается сертификат.

4. Требования к учебным кабинетам, лабораториям, учебного магазина, учебного бара-ресторана

4.1. Наличие паспорта, плана работы, акта готовности учебного кабинета, лаборатории-кухни, учебного магазина, учебного бара-ресторана на учебный год.

4.2. Соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенических норм в учебном кабинете, лаборатории-кухне, учебном магазине, учебном баре-ресторане.

4.3. Укомплектованность кабинета, лаборатории-кухни оборудованием и учебно-методическим комплексом средств обучения, электронными ресурсами.

4.4. Соответствие оборудования и учебно-методического комплекса средств обучения профилю кабинета, лаборатории-кухни, учебного магазина, учебного бара-ресторана.

4.5. Наличие в кабинете, лаборатории-кухне комплекса материалов для диагностики качества обучения по профилю: кабинета, лаборатории-кухни, учебного магазина, учебного бара-ресторана.

4.6. Обеспеченность кабинета, лаборатории-кухни, учебного магазина, учебного бара-ресторана учебниками, дидактическими и раздаточными материалами по его профилю.

4.7. Наличие в кабинете, лаборатории-кухне стендового материала, который носит обучающий характер:

- рекомендаций по выполнению индивидуальных и самостоятельных работ;

- рекомендаций по подготовке к различным формам учебно-познавательной деятельности (практикум, семинар, лабораторная работа, тестирование, зачёт, коллоквиум, собеседование, экзамен и др.).

4.8. Расписание работы учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана.

5. Документация учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана.

5.1. Паспорт учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана (приложение № 1).

5.2. Инвентарная ведомость на имеющееся оборудование.

5.3. Инструкция по правилам техники безопасности при работе в учебном кабинете лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана.

5.4. График работы учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана.

5.5. План работы учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана на учебный год.

5.6. Перспективный план развития кабинета, лаборатории на 5 лет.

5.7. Должностная инструкция заведующего учебным кабинетом, лабораторией.

5.8. Наличие рабочих учебных программ и календарно-тематического планирования преподаваемым дисциплинам.

Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ПАСПОРТ
учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бара-ресторана

Заведующий кабинетом (лаборатории, учебного магазина, учебного ресторана):

_____ (И.О.Ф.)

Количество рабочих мест _____

Наличие подсобных помещений _____

**ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
ПРЕПОДАВАТЕЛЯ/МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
на 20__ -20__ учебный год**

1. Имя, отчество, фамилия _____

2. Предмет _____

3. Квалификационная категория _____

4. Образование (наименование учебного заведения, год окончания) _____

5. Повышение квалификации (дата, место) _____

6. Ученые группы, в которых работает _____

7. Программы преподавания, которые используются в работе _____

8. Учебники, используемые в процессе работы _____

9. Наличие поурочно-тематического планирования по предмету _____

Инвентарная ведомость на имеющееся оборудование и инвентарь
ОПИСЬ
имущества учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бара-ресторана № _

| № п/п | Наименование имущества | Количество |
|----------|------------------------|------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |
| 16. | | |
| 17. | | |
| 18. | | |
| 19. | | |
| 20. | | |
| 21. | | |
| 22. | | |
| 23. | | |
| 24. | | |
| 25. | | |
| 26. | | |
| 27. | | |
| 28. | | |
| 29. | | |
| 30. | | |
| 31. | | |
| 32. | | |
| 33. | | |
| 34. | | |

Акт о готовности учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бара-ресторана _____ № _____
к 20 ____ - 200 ____ учебному году

| <u>Наличие в кабинете необходимой документации</u> | |
|---|--|
| Паспорт кабинета | |
| Инвентарная ведомость на имеющееся оборудование | |
| Правила техники безопасности работы в учебном кабинете, лаборатории, учебном магазине, учебном баре-ресторане и журнал инструктажа учащихся по технике безопасности | |
| Правила пользования учебным кабинетом студентами | |
| План работы кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана на учебный год | |
| План развития кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана на перспективу | |
| Расписание работы кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана | |
| Санитарно-гигиенические требования к кабинету, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана | |
| 1. Учебно-методическое обеспечение кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана (укомплектованность): | |
| - учебным оборудованием; | |
| - учебно-методическими комплексами (мет. литературой, книгами для преподавателя/мастера производственного обучения, рабочими тетрадями); | |
| - техническими средствами обучения. | |
| 2. Наличие комплекта: | |
| - раздаточных материалов; | |
| - таблиц; | |
| - учебников; | |
| - текстов контрольных работ; | |
| - дидактических материалов; | |
| - типовых заданий; | |
| - тестов. | |
| <u>Оформление кабинета</u> | |
| 1. Оптимальность организации пространства кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана: | |
| - места педагога; | |
| - рабочих мест. | |
| 2. Наличие постоянных и сменных учебно-информационных стендов. | |
| 3. Соблюдение в кабинете: | |
| 1. Правил техники безопасности | |
| 2. Санитарно-гигиенических норм: | |
| - освещенность; | |
| - состояние кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана в целом (пол, стены, окна). | |
| 4. Оценка кабинета по итогам проверки готовности к новому учебному году | |
| 5. Замечания и рекомендации | |

Акт готовности
Учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бара-ресторана
к 20 ____ - 20 ____ учебному году

Протокол решения Методической комиссии преподавателей/мастеров производственного обучения Лицея о готовности учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана к обеспечению условий реализации образовательной программы на 20 ____ - 20 ____ учебный год _____

Кабинет № _____

Заведующий кабинетом, лабораторией, учебным магазином, учебным баром-рестораном _____

(И.О.Ф.)

Замечания методической комиссии: _____

Решение методической комиссии: _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Оценка состояния
кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана

| Учебный год | Оценка состояния | |
|----------------|------------------|--------|
| | август | январь |
| | | |
| | | |

**Правила поведения учащихся
в учебном кабинете, лаборатории, учебном магазине, учебном баре-
ресторане**

1. Перед началом урока студенты входят в учебный кабинет, лабораторию, учебный магазин, учебный бар-ресторан оставляют свои вещи и выходят в коридор.
2. Студенты входят в учебный кабинет, лабораторию, учебный магазин, учебный бар-ресторан по звонку на урок.
3. Студенты после урока тщательно осматривают свои рабочие места, приводят их в порядок и спокойно выходят.
4. Категорически запрещается студентам брать литературу и другие пособия из фонда кабинета, лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана без разрешения преподавателя, мастера-производственного обучения, классного руководителя.
5. После последнего урока уборку в кабинете, лаборатории, учебном магазине, учебном баре-ресторане производит группа, которая занимается в нем последняя, в присутствии преподавателя, мастера производственного обучения, классного руководителя.
6. Запрещается студентам подходить к рабочему месту преподавателя, мастера производственного обучения, классного руководителя.
7. Использование мобильных телефонов на уроках запрещено. В случае использования мобильного телефона на уроке преподаватель, мастер производственного обучения, классный руководитель вправе изъять данный аппарат для последующей передачи родителям (их законным представителям). До выяснения обстоятельств телефон хранится в сейфе у директора.

Санитарно-гигиенические требования к учебному кабинету, лаборатории, учебному магазину, учебному бару-ресторану

1. Учебный кабинет, лаборатория, учебный магазин, учебный бар-ресторан и лаборантское помещение должны быть оснащены определенным комплектом специализированной мебели для:

- организации рабочего места преподавателя, мастера производственного обучения;
- организации рабочих мест студентов;
- для рационального размещения и хранения средств обучения;
- для организации использования аппаратуры.

2. Лаборантское помещение должно иметь следующую мебель: стеллажи для хранения посуды, инвентаря, инструментов.

3. Мебель для организации рабочего места преподавателя, мастера производственного обучения должна включать стол, тумбу, стул, классную доску.

4. Мебель для организации рабочих мест студентов:

- ученические столы со стульями (для учебного кабинета);
- специализированную мебель и оборудование для выполнения лабораторно-практических работ.

5. Учебное оборудование и пособия должны размещаться и храниться в секционном шкафу, размещаемому в лаборантской.

6. Демонстрационные пособия и оборудование для самостоятельных работ должны храниться отдельно.

7. Таблицы должны храниться в ящиках под доской или в специальных отделениях по разделам.

8. Аудиовизуальные пособия должны храниться на полках шкафа, диафильмы и диапозитивы - в укладках с выемками для коробок. Ячейки и коробки должны быть промаркированы.

9. Справочная, учебно-методическая и научно-популярная литература должна храниться на полках шкафа.

10. Основная уборка лаборатории проводится в конце рабочего дня.

Все производственное оборудование моют щеткой или мочалкой моющим средством: столы — слабощелочным; жарочные шкафы, плиты высокощелочным.

Часть стены около технологического оборудования, подоконники, часть дверей и пол моют моющим средством или 3%-ным раствором хлорной извести либо хлорамина.

Генеральная уборка проводится один раз в неделю. С потолка стирают пыль; стены, окна, батареи отопления, двери, производственное оборудование и полы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств горячей (температура 50 °С) водой.

11. В лабораторию входят в санитарной одежде и сменной обуви.

В начале работы руки моют до локтя жидким мылом с помощью щетки теплой (температура 30 °С) водой.

Студенты, преподаватели, мастера производственного обучения, работающие в холодном и кондитерском цехах после мытья, ополаскивают руки 2%-ным раствором хлорной извести либо хлорамина. Вытирают руки после мытья насухо индивидуальным бумажным полотенцем.

Процесс работы. В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

- после каждой производственной операции;
- работы с тарой;
- работы с яйцом;
- в случае, если работник что-либо поднимал с пола.

Во время работы запрещается:

- работать без сменной обуви и санитарной одежды;
- выходить из лаборатории в санитарной одежде;
- посещать туалет в санитарной одежде;

Бак для пищевых отходов должен освобождаться через каждые 4—7 ч в зависимости от времени года.

Завершение работы. Дежурная бригада принимает рабочие места, убирает лабораторию и сдает преподавателю, мастеру производственного обучения.

План работы
Учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бара-ресторана
на 20__ - 20__ учебный год

| Направления работ | № | Содержание | Сроки выполнения | Отметка о выполнении | |
|---|---|------------|------------------|----------------------|--|
| | 1. Организация учебного процесса | | | | |
| | 1.1. | | | | |
| | 1.2. | | | | |
| | 1.3. | | | | |
| | 1.4. | | | | |
| | 1.5. | | | | |
| | 2. Внеклассная работа | | | | |
| | 2.1. | | | | |
| | 2.2. | | | | |
| 2.3. | | | | | |
| 2.4. | | | | | |
| 2.5. | | | | | |
| 3. Методическая работа | | | | | |
| 3.1. | | | | | |
| 3.2. | | | | | |
| 3.3. | | | | | |
| 3.4. | | | | | |
| 3.5. | | | | | |
| 3.6. | | | | | |
| 3.7. | | | | | |
| 3.8. | | | | | |
| 3.9. | | | | | |
| 3.10. | | | | | |
| 4. Создание раздаточного и дидактического материала для уроков по предмету, оформление интерьера | | | | | |
| 4.1. | | | | | |
| 4.2. | | | | | |
| 4.3. | | | | | |
| 4.4. | | | | | |
| 4.5. | | | | | |
| 4.6. | | | | | |

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
_____ М.Г.Огородняя

**Перспективный план развития
учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бар-ресторана**

| № | Что планируется | Сроки | Ответственный | Результат |
|----------|--|--------------|----------------------|------------------|
| 1. | Обновление содержания образования по предмету | | | |
| | | | | |
| 2. | Информатизация кабинета , лаборатории, учебного магазина, учебного бара-ресторана | | | |
| | | | | |
| 3. | Совершенствование профессиональной компетентности заведующего | | | |
| | | | | |
| 4. | Обновление системы научно-методического обеспечения | | | |
| | | | | |
| 5. | Традиции кабинета | | | |
| | | | | |
| 6. | Кабинет, лаборатория, учебный магазин, учебный бар-ресторан, как методический центр | | | |
| | | | | |
| 7. | Обновление материально–технической базы | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**Учебно-методическое обеспечение
учебного кабинета, лаборатории, учебного магазина,
учебного бара-ресторана**

Измерители выполнения образовательного стандарта
по предмету
Контрольные работы

| № гр. | Тема | Кол-во |
|--------------|-------------|---------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Практические работы

| № гр. | Тема | Кол-во инструкций |
|--------------|-------------|------------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Измерители выполнения образовательного стандарта
по предмету
Тесты

| № гр. | Тема | Кол-во |
|--------------|-------------|---------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Стенды

| № | Наименование | Кол-во |
|--------------------------|---------------------|---------------|
| Постоянные стенды | | |
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| Сменные стенды | | |
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |

УЧЕБНИКИ ПО ПРЕДМЕТУ

| № | Автор | Название | Издательство, год издания |
|-----|-------|----------|------------------------------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| 8. | | | |
| 9. | | | |
| 10. | | | |

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

| № | Автор | Наименование |
|-----|-------|--------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |
| 16. | | |
| 17. | | |
| 18. | | |
| 19. | | |
| 20. | | |

ЛИТЕРАТУРА ПО ВНЕКЛАССНОЙ РАБОТЕ

| № | Автор | Название |
|-----|-------|----------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |

ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

| № | Автор | Название |
|-----|-------|----------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |
| 16. | | |
| 17. | | |
| 18. | | |
| 19. | | |
| 20. | | |

Литература по ГИА

| № | Автор | Название |
|-----|-------|----------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |

ПОСОБИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

| № | Автор | Название |
|-----|-------|----------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |

ТЕСТЫ

| № | Автор | Название | Кол-во |
|-----|-------|----------|--------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| 8. | | | |
| 9. | | | |
| 10. | | | |

СБОРНИКИ ЗАДАЧ И УПРАЖНЕНИЙ

| № | Автор | Название |
|-----|-------|----------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |

СПРАВОЧНИКИ

| № | Автор | Название |
|-----|-------|----------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |

ЭНЦИКЛОПЕДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

| № | Автор | Название |
|----------|--------------|-----------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |

Аудиоматериалы

Электронные носители

| № | Название | Кем разработано |
|----------|-----------------|------------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |
| 13. | | |
| 14. | | |
| 15. | | |