

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

Факультет Технологический

Кафедра Технологии общественного питания

Утверждаю:
Зам. директора
по учебной работе

 Галкина Е.Н.

«30» августа 2021 год

ПАСПОРТ

учебной мастерской «Хлебопечение»,
учебного кабинета технологического оборудования
хлебопекарного производства



СОГЛАСОВАНО:
Заведующий кафедрой
к.э.н., доцент, Орлова А.И

«30» августа 2021 год

Нижний Новгород
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Организация-разработчик

1.2. Наименование учебной мастерской

1.3. Место расположения учебной мастерской

1.4. Заведующий учебной мастерской

1.5. Назначение учебной мастерской

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебной мастерской представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе мастерской, представляющей собой комплекс оборудования, наглядных и информационных ресурсов, обеспечивающих реализацию рабочих программ преподаваемых на кафедре дисциплин.

1.1. Организация-разработчик:

«Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

1.2. Наименование мастерской: «Хлебопечение»

1.3. Место расположения учебной мастерской: г. Нижний Новгород, ул. Горная, д.13, аудитория №1110

1.4. Заведующий учебной мастерской: Миронова Марина Григорьевна.

1.5. Назначение учебной мастерской:

Деятельность мастерской направлена на централизованное решение задач по обучению и переподготовке специалистов.

Учебная мастерская необходима для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

В мастерской проводятся практические и лабораторные занятия с обучающимися очной и заочной форм обучения в соответствии с рабочими программами дисциплин; экзамены (квалификационные).

№ п/п	Код специальности / направления подготовки	Название специальности /направления подготовки
1	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2	19.02.10	Технология продукции общественного питания
3	43.02.15	Поварское и кондитерское дело

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1	Сухова Ольга Валентиновна	преподаватель	высшее	- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния мастерской - проводит лабораторное занятие	
2	Иванова Ольга Николаевна	ст.преподаватель	высшее	- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния мастерской - проводит лабораторное занятие	
3	Головачева Ольга Вячеславовна	ст.преподаватель	высшее	- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния мастерской - проводит лабораторное занятие	

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и учебных практик, для которых необходима учебная мастерская

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/ дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья	Лабораторная работа № 1 Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной лабораторной выпечки	6

2	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	<p>Лабораторная работа 1 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопарного дрожжевого теста и изделий из него булочек</p> <p>Лабораторная работа 2 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопарного дрожжевого теста и изделий из него пирожков и ватрушки</p> <p>Лабораторная работа 3 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопарного дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Лабораторная работа 4 Приготовление пшеничного теста опарным способом, разделка теста, выпечка. Выпечка батона нарезного Лабораторная работа 5 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него</p> <p>Лабораторная работа 6 Приготовление булочных плетеных изделий</p> <p>Лабораторная работа 7 Приготовление сдобного теста и изделий из него(сдоба обыкновенная)</p> <p>Лабораторная работа 8 Разделка сдобных хлебобулочных изделий (сдоба выборгская).</p>	48
3		ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	Лабораторная работа №1 Определение органолептических и	18

		<p>МДК.06.01. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» фигурная из пшеничной муки в/с массой 0,1 кг)</p>	<p>физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий</p> <p>Лабораторная работа 2 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопасного теста и изделий из него</p> <p>Лабораторная работа 3 Сдобные булочные изделия</p>	
4	19.02.10	<p>Технология продукции общественного питания</p>	<p>Лабораторная работа №1</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных способов формования, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа №2 Приготовление сложных мучных кулинарных изделий, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 3</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 4</p> <p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 5</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста различными способами,</p>	54

			<p>оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 7</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 8</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из белково-воздушного теста и отделочных полуфабрикатов из мастики, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа № 9</p> <p>Приготовление тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p>	
5	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	<p>Лабораторная работа 1</p> <p>Приготовление, оформление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста</p> <p>Лабораторная работа 2</p> <p>Приготовление, оформление сложных кондитерских изделий из песочного теста различными способами</p> <p>Лабораторная работа 3</p> <p>Приготовление, оформление сложных кондитерских изделий из заварного теста.</p>	30

			Лабораторная работа 4 Приготовление капкейков, кексов Лабораторная работа 5 Приготовление медового полуфабриката для торта праздничного	
--	--	--	--	--

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ МАСТЕРСКОЙ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

УЧЕБНОЙ

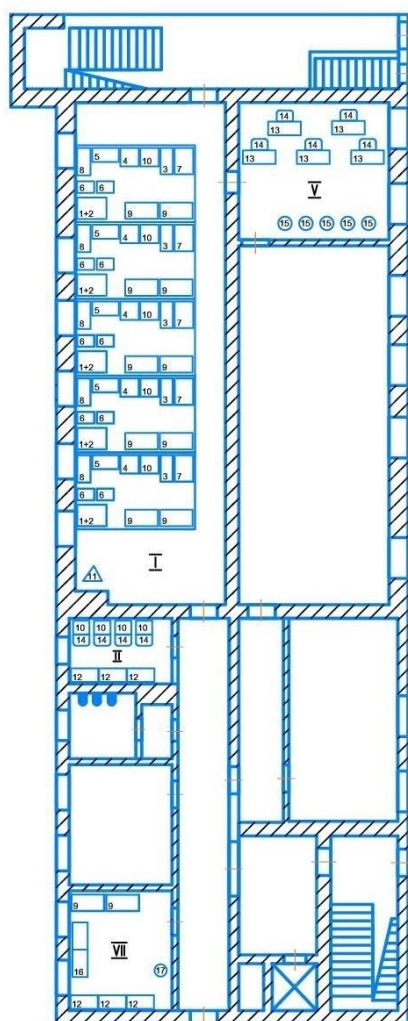
Число посадочных мест – 16;
 расстановка рабочих мест – 5;
 площадь – 98,7м²;
 длина – 18,3м;
 ширина – 5,5м;
 высота – 3,6м;
 поверхность пола – напольная плитка;
 температурный режим – соответствует санитарным нормам;
 обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной
 огнетушитель;
 система освещения:
 естественное - 6 оконных проема;
 искусственное верхнее (количество осветительных приборов) - 15 шт.
 система вентиляции приточно-вытяжная;
 система электропитания:
 электрические розетки 220 В – 30 шт.;
 система отопления:
 количество радиаторов - 6;
 стенд по охране труда и технике безопасности – есть;
 влажная уборка – ежедневно.

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

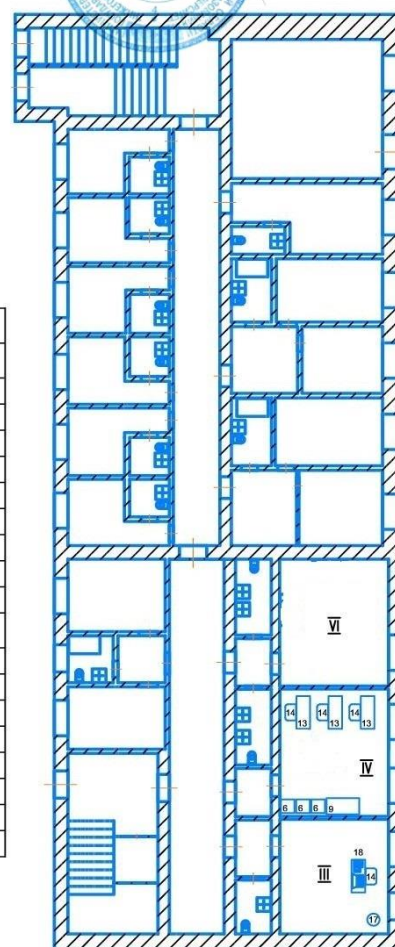
Компетенция «Хлебопечение», КОД 1.2
 Номер компетенции 47
 Дата разработки 20 сентября 2021г.
 План застройки площадки

Ректор Шамин А.Е.



Экспликация помещений	
№	Наименование помещений
I	Рабочие места участников
II	Дегустационная
III	Комната главного эксперта
IV	Комната экспертов
V	Комната конкурсантов
VI	Комната хранения инструментов
VII	Склад

Наименование оборудования	
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения
2	Шкаф растовочный
3	Тестомес с фиксированной дежей
4	Шкаф холодильный
5	Стеллаж сплошной разборный
6	Тележка - шпилька сварная 14 уровней
7	Презентационный стол
8	Стол с моечной ванной
9	Стол производственный разделочный
10	Стол производственный вспомогательный
Общая инфраструктура площадки	
11	Огнетушитель
12	Стеллаж
13	Стол
14	Стул
15	Вешалка
16	Комбинированный холодильный шкаф
17	Корзина для мусора
18	Стол с МФУ и ноутбуком



4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, (1шт) руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	Ванна моеч.односек.с раб.пов.ВМТ-ОП 1200/600/850	1013600029 1013600030 1013600031 1013600032 1013600033	2021	5	15 855,00	2021
2	Весы электронные CAS SW-10		2021	6	6 950,00	2021
3	Весы электронные CAS SW-20		2021	1	6 950,00	2021
4	Фасовочные весы CAS AD-5	1013400047	2021	1	11 900,00	2021
5	Миксер планетарный GEMPLUX (серия GL, мод.GL- SM5TB)	1013400042 1013400043 1013400044 1013400045 1013400046	2021	5	15 142,00	2021
6	Печь конвекционная (с функцией электронное с пароувлажнением)	1012400122 1012400123 1012400124 1012400125 1012400126	2021	5	161 500,00	2021
7	Плита индукционная VA-IC3551B VIATTO 1 (настольная)		2021	5	8 300,00	2021
8	Тестомес спиральный ТМС- 20НН-2Ц Абат 20 CHEF 2 2 (несъемная дежа)	1012400132 1012400133 1012400134 1012400135 1012400136	2021	5	80 150,00	2021
9	Шкаф комбинированный ШХК- 400М МХМ	1012400137 1012400138 1012400139 1012400140 1012400141	2021	5	54 000,00	2021

10	Шкаф комбинированный СС214-S (ШХК- 1,4) POLAIR	1012400142	2021	1	83 946,46	2021
11	Плита индукционная УА-IC355 1 В УИАТТО 1 (настольная)		2021	5	6 950,00	2021
12	Шкаф расстоечный Бриз 1,5(разборный) ВОСХОД 6	1012400127 1012400128 1012400129 1012400130 1012400131	2021	5	81 500,00	2021
13	Термометр электронный - 50+300° С LTR-01		2021	5	341,250	2021
14	Таймер 99 минут MATFER		2021	5	1 495,00	2021
15	Часы настенные (электронные)		2021	2	2860,02	2021
16	Тележка-шпилька для протвиней 14 уровней	1013600054 1013600055 1013600056 1013600057 1013600058 1013600059 1013600060 1013600061	2021	8	10 300,00	2021
17	Тележка-шпилька для протвиней 14 уровней	1013600104 1013600109 1013600110 1013600111 1013600112	2021	5	13 500,00	2021
18	МФУ лазерный KYOCERA Ecosys M3645dn. A4	1012400115	2020	1	62 700,00	2021
19	Стеллаж модель СТЛ-Н 800/500/1800(4	1013600065 1013600066 1013600067	2021	6	11070,00	2021

	полки, полностью нерж.)	1013600068 1013600069 1013600070				
20	Стеллаж с полками (4 полки нержавеющая сталь)		2021	8	8 500,00	2021
21	Стол кондитерский мод.СРКТ 110/800/850	1013600024 1013600025 1013600026 1013600027 1013600028	2021	5	18 965,00	2021
22	Стол разделочный модель СРТ-ПН 1200/600/850 с бортом	1013600071 1013600072 1013600073 1013600074 1013600075 1013600076 1013600077 1013600078 10136000791 1013600080 1013600081 1013600082 1013600083 1013600084	2021	14	10 150,00	2021
23	Стол разделочный модель СРТ- ПН,(нерж. Полка сплошная,каркас труба проф.)		2021	4	5 593,00	2021
24	Стол производственный без борта СРПП- 2/600/600		2021	2	6 380,00	2021
25	Стол письменный с тумбой (прямоугольный 1400*700*750		2021	6	8 690,00	2021

	Виско Стиль/Орех)					
26	Стол письменный (прямоугольный 1400*700*750 Виско Стиль/Орех)		2021	5	4 790,00	2021
27	Стул «Фабрикант (Стандарт)»		2021	16	1 356,00	2021
28	Вешалка напольная Титан Мажор 2-3		2021	5	3 075,00	2021

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

№ п/п	Название документа	Дата утверждения
1	Акт – разрешение на проведение занятий в лаборатории	30.08.2021
2	Журнал по охране труда и техники безопасности	22.12.2021
3	Инструкции: - по охране труда и технике безопасности; - эксплуатации оборудования; - пожарной безопасности.	30.08.2021

Лист регистрации изменений

Раздел, пункт до внесения изменения	Раздел, пункт, в который вносятся изменения	Основание для внесения изменений	Ф.И.О. лица, внесшего изменения, дата, подпись	Ф.И.О. зав.кафедрой, подпись