


**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.

«31» августа 2021 год

ПАСПОРТ

**Учебной лаборатории «Банкетный зал»,
Лаборатории ресторанного сервиса**



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

«31» августа 2021 год

Нижний Новгород
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Организация-разработчик

1.2. Наименование учебной лаборатории

1.3. Место расположения учебной лаборатории

1.4. Заведующий учебной лабораторией

1.5. Назначение учебной лаборатории

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебной лаборатории представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе лаборатории, 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 лаборатории: лаборатория «Ресторанного сервиса. Банкетный зал»

1.3. Место расположения учебной лаборатории: г. Нижний Новгород, ул. Горная, д.13, аудитория 1602

1.4. Заведующий учебной лаборатории: Миронова Марина Григорьевна.

1.5. Назначение учебной лаборатории: проведение лабораторных работ.

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

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

В лаборатории 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.	43.03.01	Организация обслуживания в общественном питании

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1.	Крылова Рамиля Вафовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	

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

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1.	43.03.01 Организация обслуживания в общественном питании	ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	<p>Лабораторная работа № 1. ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Лабораторная работа № 2. складывания салфеток. накрытие столов скатертями, замена скатерти.</p> <p>Лабораторная работа № 3. работа с подносом: подготовка, принципы расположения предметов на подносе, техника работы при сервировке, при подаче блюд и напитков, при сборе использованной посуды.</p> <p>Лабораторная работа № 4. подбор и подготовка посуды, освоение приемов предварительной сервировки, сервировки столов для завтрака, обеда, ужина.</p> <p>Лабораторная работа № 5. овладение приемами подачи холодных блюд и закусок при</p>	100

		<p>индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 6. овладение приемами подачи горячих закусок при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 7. овладение приемами подачи супов при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 8. овладение приемами подачи горячих блюд при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 9. овладение приемами подачи десертов при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 10. овладение приемами подачи горячих и холодных напитков при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 11. овладение приемами подачи фруктовой тарелки при индивидуальном и групповом обслуживании.</p> <p>Лабораторная работа № 12. проведение деловой игры на тему: "организация обслуживания потребителей", с отработкой приемов принятия, оформления заказа (по заданию преподавателя).</p>
--	--	---

			<p>Лабораторная работа № 13. отработка фрагментов сервировки банкетных столов и обслуживания по меню с полным обслуживанием официантами.</p> <p>Лабораторная работа № 14. отработка фрагментов сервировки банкетных столов и обслуживания по меню с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Лабораторная работа № 15. отработка фрагментов сервировки банкетных столов и обслуживания по меню банкета-фуршета.</p> <p>Лабораторная работа № 16. отработка фрагментов сервировки банкетных столов и обслуживания по меню банкета-коктейля.</p> <p>Лабораторная работа № 17. отработка фрагментов сервировки банкетных столов и обслуживания по меню банкета-чая.</p>
--	--	--	---

2.		<p>МДК.02.01. «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</p>	<p>Лабораторная работа №1 Способы складывания салфеток</p> <p>Лабораторная работа №2 Полирования посуды и приборов</p> <p>Лабораторная работа №3 Методы подачи блюд</p> <p>Лабораторная работа №4 Подготовка торгового зала к обслуживанию: предварительные сервировки стола.</p> <p>Лабораторная работа №5 Подача блюд и напитков.</p> <p>Лабораторная работа №6 Обслуживание гостей в торговом зале.</p> <p>Лабораторная работа №7 Сервировка чайного стола.</p> <p>Лабораторная работа №8 Сервировка фуршетного стола столовой посудой, приборами.</p> <p>Лабораторная работа №9 Отработка вариантов сервировки фуршетного стола стеклянной посуды.</p> <p>Лабораторная работа №10 Отработка вариантов украшения посуды для подачи смешанных напитков.</p> <p>Лабораторная работа №11 Приготовление</p>	66
----	--	---	--	----

			<p>безалкогольных молочных коктейлей</p> <p>Лабораторная работа №12 Приготовление безалкогольных освежающих коктейлей</p> <p>Лабораторная работа №13 Приготовление алкогольных смешанных напитков.</p> <p>Лабораторная работа №14 Приготовление горячих смешанных напитков.</p> <p>Лабораторная работа №15 Приготовление напитков на основе кофе</p>	
3.		<p>ПМ – 06 « Обслуживание иностранных туристов».</p>	<p style="text-align: right;">24</p> <p>Лабораторная работа № 1. Сервировка шведского стола для завтрака</p> <p>Лабораторная работа № 2. Сервировка шведского стола для обеда</p> <p>Лабораторная работа № 3. Сервировка шведского стола для ужина</p> <p>Лабораторная работа № 4. Обслуживание иностранных туристов по форме экспресс-обслуживание</p>	

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Число посадочных мест – 20;

расстановка рабочих мест – согласно тематике лабораторных работ;

площадь – 76,3;

длина – 9,15;

ширина – 8,34;

высота – 3,6;

поверхность пола – паркет;

температурный режим – соответствует санитарным нормам;

обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель;

система освещения:

естественное - 5 оконных проемов;

искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 10 шт.

система вентиляции – естественная;

система электропитания:

электрические розетки 220 В – 9 шт.;

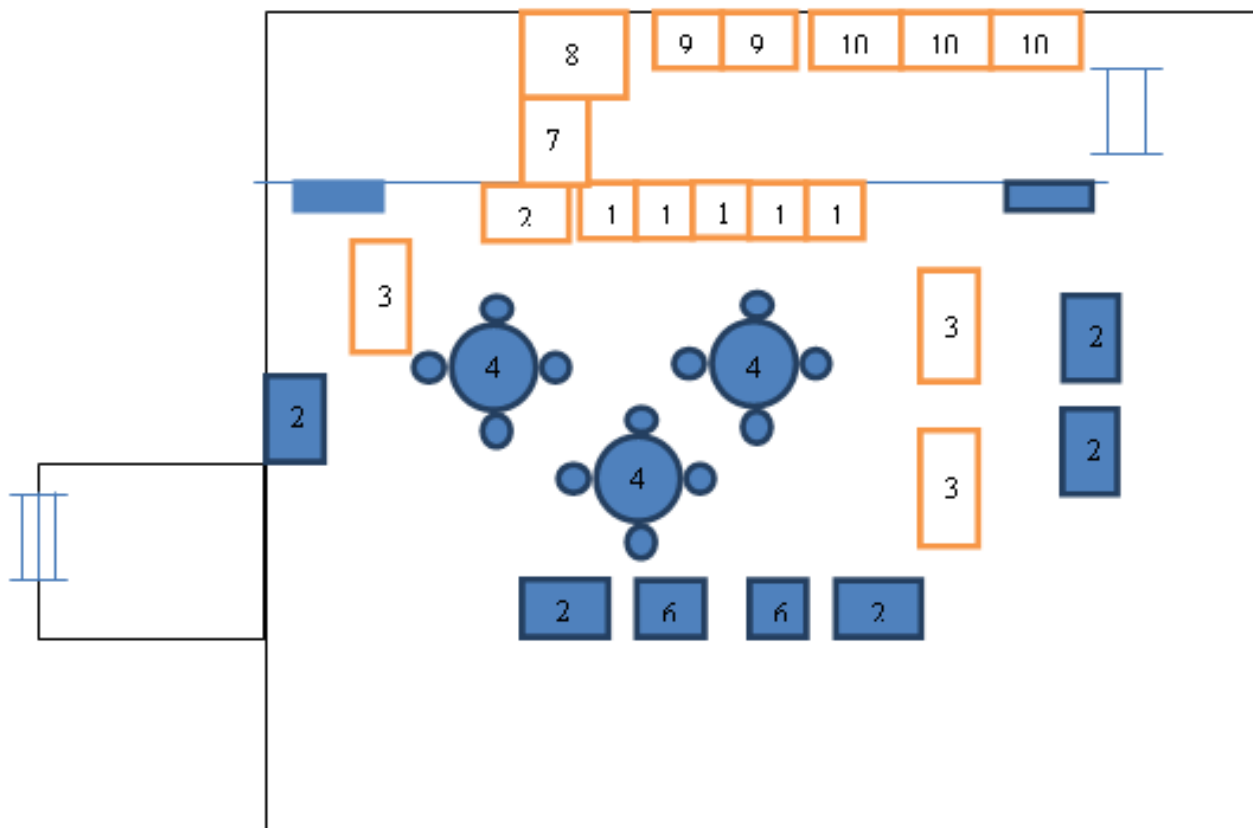
система отопления:

количество радиаторов - 5;

стенд по охране труда и технике безопасности – нет;

влажная уборка – ежедневно.

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



- 1 – станция официанта
- 2- стейшен официанта
- 3 – подсобный стол (прямоугольный)
- 4 – круглый стол
- 5 – стулья
- 6 – квадратный стол
- 7 – посудомоечная машина
- 8 – производственный стол
- 9 – ванна моечная двухсекционная с тумбой
- 10 - стеллаж

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, (за шт.) руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1.	Кофеварка BONITA		2004	1	2043,70	2005
2.	Мармит 44*31*26CMGN1/2GASTRORA с подогревом от спиртовой горелки.		2019	1	1859,00	2019
3.	Мармит GN1,65*36*25CMGASTROR с подогревом от спиртовой горелки.		2019	4	2 415,00	2019
4.	Мармит с двиг. крышкой сталь нерж; бл; Н=31, L=64.5, В=35см; 760вт	Ж000000031 55	2019	1	11429,71	2019
5.	Мармит с двиг. крышкой сталь нерж; бл; Н=31, L=64.5, В=35см; 760вт	Ж000000031 56	2019	1	11429,71	2019
6.	Мармит электр. 50Гц; металл; 13.5л; Н=45, L=72, В=52см; 900вт	Ж000000031 59	2019	1	23966,46	2019
7.	Мармит электр. 50Гц; металл; 4л; Н=31; L=64,5 В=35см; 760вт	Ж000000031 54	2019	1	26798,16	2019
8.	Мармит-супница на мет.подставке стекло; 4л; Н=29; L=33, В=36см;		2019	2	3 010,05	2019
9.	Микроволновая печь HKN-WP900 Hurakan 23л	000002207	2017	1	8300,00	2018
10.	Микроволновая печь HKN-WP900 Hurakan 23л	000002204	2017	1	8300,00	2018
11.	Микроволновая печь HKN-WP900 Hurakan 23л	000002205	2017	1	8300,00	2018
12.	Микроволновая печь HKN-WP900 Hurakan 23л	000002206	2017	1	8300,00	2018
13.	Н-р Фондю-Карусель		2014	1	1516,41	2014
14.	Парогенератор Philips PerfectCare	1012600007	2020	1	15 999,00	2020
15.	Перколятор (кипятильник) д/кофе PC188, 9/10сталь,	Ж000000031 94	2018	1	9635,52	2019

	пластик, 1,5квт.					
16	Подставка напольн. д/подносов махагон; Н=83, L=47, В=43см; коричнев.		2019	5	2470,36	2019
17.	Посудомоечная машина SMS 24W01R BOSCH отдельностоящая	000002044	2019	1	43560,00	2019
19.	Станция официанта двойная ЛДСП на колесах (980*550*1050 мм) с выдвижными ящиками	000002253	2019	1	18300,00	2019
20.	Станция официанта двойная ЛДСП на колесах (980*550*1050 мм) с выдвижными ящиками	000002254	2019	1	18300,00	2019
21.	Станция официанта двойная ЛДСП на колесах (980*550*1050 мм) с выдвижными ящиками	000002255	2019	1	18300,00	2019
22.	Станция официанта двойная ЛДСП на колесах (980*550*1050 мм) с выдвижными ящиками	000002256	2019	1	18300,00	2019
23.	Станция официанта двойная ЛДСП на колесах (980*550*1050 мм) с выдвижными ящиками	000002257	2019	1	18 300,00	2019
24.	Стеллаж 8 ячеек ИКЕА		2019	1	5 000,00	2019
25.	Стеллаж КАЛЛАКС, белый 8 ячеек 77*147		2019	5	5 000,00	2019
26.	Стеллаж производственный СТЛ-0 600/500/1600 ТНН 4 полки полки-нерж.		2019	4	4 320,00	2019
27.	Стойка для хостес № 21	000002232	2019	1	16700,00	2019
28.	Стойка с шаром sk -15012		2019	7	4 320,00	2019
29.	Зеркало напольное Мир дерево (354*1554).		2019	1	3500,00	2019
30.	Подставка д/ведра		2019	3	5000,00	2019
31.	Стол (прямоугольный) банкетный складной С1.1575-75 РТД		2019	5	4 600,00	2019
32.	Стол квадратный банкетный складной С6.88-75 РТР		2019	5	2 400,00	2019

33.	Стол круглый банкетный складной Д.700 Н/1000		2019	5	6 450,00	2019
34.	Стол производственный без борта СРТ-Н м1/480/600 ТНН без борта решетка каркас		2019	2	7595,10	2019
35.	Стол складной банкетный С1.1575-75 КАРКАС СТАЛЬ,1500*760*760	1012600001	2019	1	10000,00	2019
36.	Стол складной квадратный (банкетный) С6.7575-75 ртр 760*760*760		2019	7	2 000,00	2019
37.	Стол тумба с мойкой СРТ-ТМ 1000/600/870 ТНН с борт. двери расп. 2 мойки(ОЦ)	000002158	2019	1	25000,00	2019
38.	Стул банкетный Русич 20 ткань жаккард красная каркас профиль 20*20 золото		2019	40	2 400,00	2019
39.	Тележка Gueridon 3 уровня	000002231	2019	1	34400,00	2019
40.	Тележка Gueridon 3 уровня	Ж000000031 63	2019	1	34400,00	2019
41.	Тележка Gueridon 3 уровня	Ж000000031 64	2019	1	34400,00	2019
42.	Тележка сервировочная передвижная дерево (на колесиках).	0000000016 87	2015	1	11881,00	2015
43.	Термопот Gemlux GL-WB-200S/		2019	1	5399,00	2020
44.	Чайник VYSTERY MEK-1621 (Особ. цен. без перечня)		2012	1	990,00	2012
45.	Гладильная доска Nord Star Monaco NS-1/2		2020	1	4499,00	2020
46.	Часы настенные ход плавный 30*30*3,5		2019	1	822,50	2019
47.	Акустическая система стерео Sven SPS-615 с MP3 плеером		2018	1	3 460,00	2018
48.	Экран LUMIEN Eco Picture 200*200 восьмигранный корпус		2018	1	4 974,90	2018
49.	Проектор Acer		2018	1	33 990,00	2018
50.	Набор барменский 5 пр-тов в скрутке с логот. «Комплекс-Бар»; текстиль		2021	2	1 540,20	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	02.09.2019
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