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

Лаборатории «Учебная пекарня»

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: Учебная пекарня.

1.3. Место расположения учебной лаборатории: г. Нижний Новгород, ул.Спутника, д.24а, аудитория 2113.

1.4. Заведующий учебной лаборатории: Колоколова Марина Ивановна.

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 программам 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.	19.02.10	Технология продукции общественного питания
2.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело
3.	19.03.04	Технология и организация общественного питания

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1.	Орлова Анна Ильинична	зав. кафедрой, к.э.н., доцент	высшее	проведение лабораторных работ	
2.	Веселова Анна Юрьевна	к.т.н., доцент	высшее	проведение лабораторных работ	
3.	Кузнецова Ирина Анатольевна	к.т.н., доцент	высшее	проведение лабораторных работ	
4.	Головачева Ольга Вячеславовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
5.	Захарова Ирина Ивановна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
6.	Иванова Ольга Николаевна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
7.	Климина Елена Васильевна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
8.	Крылова Рамиля Вафовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
9.	Николаева Татьяна Александровна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
10.	Шумилова Алла Дмитриевна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
11.	Фрункина Ирина Борисовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
12.	Ермаков Дмитрий Алексеевич	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
13.	Ким Елена Леонидовна	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
14.	Комлева Венера Шамильевна	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
15.	Сухова Ольга	преподаватель	высшее	проведение	

	Валентиновна			лабораторных работ	
16.	Федорова Елена Александровна	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	19.02.10 Технология продукции ОП	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лабораторная работа № 1 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных способов формования, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 2 Приготовление сложных хлебобулочных и мучных кулинарных изделий, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 4 Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 5 Приготовление мучных	54

			кондитерских изделий из слоеного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 6 Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 7 Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 8 Приготовление мучных кондитерских изделий из белково-воздушного теста и отделочных полуфабрикатов из мастики, оценка качества и безопасности готовых изделий Лабораторная работа № 9 Приготовление тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий	

2	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление сложных кондитерских изделий из песочного теста различными способами Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление сложных кондитерских изделий из заварного теста. Лабораторная работа 4 Приготовление капкейков, кексов Лабораторная работа 5 Приготовление медового полуфабриката для торта праздничного	22
3	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
	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Лабораторная работа 1 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопарного дрожжевого теста и изделий из него булочек Лабораторная работа 2 Приготовление и органолептическая	48

			оценка опарного, безопарного дрожжевого теста и изделий из него пирожков и ватрушки Лабораторная работа 3 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопарного дрожжевого теста и изделий из него 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 Лабораторная работа 6 Приготовление булочных плетеных изделий Лабораторная работа 7 Приготовление сдобного теста и изделий из него(сдоба обыкновенная) Лабораторная работа 8 Разделка сдобных хлебобулочных изделий (сдоба выборгская).	

		ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» МДК.06.01. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» фигурная из пшеничной муки в/с массой 0,1 кг)	Лабораторная работа №1 Определение органолептических и физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий Лабораторная работа 2 Приготовление и органолептическая оценка опарного, безопарного теста и изделий из него Лабораторная работа 3 Сдобные булочные изделия	18

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Число посадочных мест – 15;

расстановка рабочих мест – согласно технологического процесса;

площадь – 43.5;

длина – 8.76;

ширина – 5.36;

высота – 2.70;

поверхность пола – выложено плиткой;

температурный режим – соответствует санитарным нормам;

обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель;

система освещения:

естественное - 3 оконных проема;

искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 8 шт.

система вентиляции –вентилятор для круглых каналов Systemair KD315L1;

система электропитания:

электрические розетки 220 В – 8 шт.;

система отопления:

количество радиаторов - 2(7 секций)+1(10секций);

стенд по охране труда и технике безопасности – нет;

влажная уборка – ежедневно.

3.ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Номер	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	Весы эл.порционные CAS SW05	В00000001680	1шт	3442.00	
2	Весы электронные PC-100 W5	Ж000000002079	1шт	8744.00	
3	Духовка элек. ZANUSSI ZBN723X	ГА000000000088	1шт	7129.00	
4	Конвекционная печь SMEG	АА00000000108	1шт	21420.00	
5	Миксер планетарный 5л.	Ж0000000001717: Ж00000000001718	2шт	14250.00	
6	Мини-печь Delonghi EO1258	ВА000000000118	1	3990.00	
7	СВЧ LG MS-2042H	Оп00000000609	1	2490.00	
8	Эл.плитка CAMERON ES-0225	ОП000000000	2	1690.00	
9	Электроплитка ОКА ЭП-1154 1.5квт	ОП000000001228	1	920.00	
10	Весы механич.ВРНЦ-10	0000000001360	1	2386.00	
11	Холодильник двух дверной VESTEL GN260	АА00000000071	1	8690.00	
12	Шкаф расстойный №01350001	0000000000267	1	44100.00	Не работает
13	Стеллаж СК 600*400	АА000000000107	1	7035.00	
14	Шкаф архивный практик М-18	Ж0000000001754 Ж0000000001755	2	5480.00	

1. 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