

**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 г.

ПАСПОРТ

Лаборатории технологии приготовления пищи



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

«31» августа 2021 год

Нижний Новгород
2021 г.

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: Технологии приготовления пищи

1.3. Место расположения учебной лаборатории: г. Нижний Новгород, ул. Спутника, д.24а, аудитория 2115.

1.4. Заведующий учебной лабораторией: Колоколова Марина Ивановна

1.5. Назначение учебной лаборатории:

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.	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	

				работ	
15.	Сухова Ольга Валентиновна	преподаватель	высшее	проведение 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 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных (приемка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка), нарезка и формование овощей и грибов традиционными видами. подбор производственного инвентаря для обработки овощей и грибов. охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов»</p> <p>Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)»</p> <p>Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)»</p> <p>Лабораторная работа №4 Тема: «Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов их них. правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранение</p>	32

		<p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>полуфабрикатов из мяса. Обработка субпродуктов» Лабораторная работа №5 Тема: «Первичная обработка рыбы и рыбного сырья. приготовление полуфабрикатов (порционных, для фарширования, рыба, подготовленная целиком)» Лабораторная работа №6 Тема: «Обработка мяса сельскохозяйственной птицы. Проверка качества сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов (заправка, подготовка для фарширования)»</p> <p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление лёгких канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа №2 Тема: «Приготовление сложных канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление лёгких холодных закусок, из рыбы используя различные</p>	<p>46</p>
--	--	--	---	-----------

			<p>технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 4 Тема: «Приготовление сложных холодных закусок, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 5 Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 6 Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 7 Тема: «Приготовление приготовления сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и</p>	
--	--	--	---	--

			<p>технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 8 Тема: «Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами»</p> <p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление борщей и щей»</p> <p>Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление рассольника, солянки»</p> <p>Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление супов картофельных и супов с крупами и макаронными изделиями, бобовыми»</p> <p>Лабораторная работа № 4 Тема: «Приготовление пюреобразных и сладких супов»</p> <p>Лабораторная работа № 5 Тема: «Приготовление прозрачных супов»</p> <p>Лабораторная работа № 6 Тема: «Приготовление холодных и национальных супов»</p> <p>Лабораторная работа № 7 Тема: «Приготовление сложных горячих соусов»</p> <p>Лабораторная работа № 8 Тема: «Приготовление сложных блюд из овощей»</p> <p>Лабораторная работа № 9 Тема: «Приготовление сложных блюд из грибов и</p>	<p>112</p>
--	--	--	--	------------

		<p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей продукцией кулинарной</p>	<p>сыра» Лабораторная работа №10 Тема: «Приготовление отварных и припущенных сложных блюд из рыбы» Лабораторная работа №11 Тема: «Приготовление жареных, запеченных сложных блюд из рыбы» Лабораторная работа № 12 Тема: «Приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы» Лабораторная работа № 13 Тема: «Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов» Лабораторная работа № 14 Тема: «Приготовление блюд из мяса жареного порционным натуральным и мелким куском» Лабораторная работа № 15 Тема: «Приготовление блюд из мяса, тушеного порционным и мелким куском» Лабораторная работа № 16 Тема: «Приготовление блюд из запеченного рубленого мяса» Лабораторная работа № 17 Тема: «Приготовление блюд из рубленого мяса» Лабораторная работа № 18 Тема: «Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным панировочным</p>	
--	--	--	---	--

			<p>куском»</p> <p>Лабораторная работа № 19 Тема: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы»</p> <p>Лабораторная работа № 1 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 хлебобулочных и мучных кулинарных изделий, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 4 Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых</p>	54
--	--	--	---	----

		<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>изделий</p> <p>Лабораторная работа № 6 Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 7 Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 8 Приготовление мучных кондитерских изделий из белково-воздушного теста и отделочных полуфабрикатов из мастики, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 9 Приготовление тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов»</p> <p>Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление</p>	<p>46</p>
--	--	---	---	-----------

			<p>сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе»</p> <p>Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая»</p> <p>Лабораторная работа № 4 Тема: «Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже»</p> <p>Лабораторная работа № 5 Тема: «Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов»</p> <p>Лабораторная работа № 6 Тема: «Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши»</p> <p>Лабораторная работа № 7 Тема: «Приготовление сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе»</p> <p>Лабораторная работа № 8 Тема: «Приготовление фирменных сладких блюд»</p> <p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление супов массового спроса»</p> <p>Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление блюд из овощей и рыбы массового спроса»</p> <p>Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление блюд из мяса массового спроса»</p> <p>Лабораторная работа № 4 Тема: «Приготовление</p>	<p>24</p>
--	--	--	---	-----------

		<p>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>холодных блюд массового спроса» Лабораторная работа № 5 Тема: «Приготовление сладких блюд массового спроса» Лабораторная работа №1 Тема: «Приготовление блюд английской кухни» Лабораторная работа №2 Тема: «Приготовление блюд Латино - Американской кухни» Лабораторная работа №3 Тема: «Приготовление блюд Арабской кухни» Лабораторная работа №4 Тема: «Приготовление блюд Японской кухни». Лабораторная работа №5 Тема: «Приготовление блюд Китайской кухни». Лабораторная работа №6 Тема: «Приготовление блюд Французской кухни» Лабораторная работа №7 Тема: «Приготовление блюд Башкирской и Татарской кухни» Лабораторная работа №8 Тема: «Приготовление блюд Мордовской и Марийской кухни» Лабораторная работа № 9 Тема: «Приготовление блюд Адыгейской и Дагестанской кухни» Лабораторная работа № 10 Тема: «Приготовление блюд Донской и Кубанской кухни» Лабораторная работа № 11</p>	<p>62</p>
--	--	--	---	-----------

		<p>ПМ 07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</p>	<p>Тема: «Приготовление блюд Бурятской и Еврейской кухни»</p> <p>Лабораторная работа 1 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 1»</p> <p>Лабораторная работа 2 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 2»</p> <p>Лабораторная работа 3 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 5»</p> <p>Лабораторная работа 4 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 7»</p> <p>Лабораторная работа 5 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 8»</p> <p>Лабораторная работа 6 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 9»</p> <p>Лабораторная работа 7 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 10»</p> <p>Лабораторная работа 8 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 15»</p> <p>Лабораторная работа 9 Тема: «Приготовление мучных изделий пониженной калорийности»</p> <p>Лабораторная работа 10 Тема: «Приготовление блюд из сои и соевых продуктов»</p>	<p>60</p>
--	--	---	--	-----------

		<p>ПМ 08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни</p> <p>ПМ 09 Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания</p>		
2	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<p>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		

		<p>МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей, грибов</p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса</p> <p>Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи</p>	22
3	19.03.04 Технология и организация общественного питания	<p>Модуль 1. Характеристика, формирование и разработка ассортимента продукции общественного питания</p>	<p>Лабораторная работа 1 Отработка рецептур и технологии фирменных холодных блюд из овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 2 Отработка рецептур и технологии фирменных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>Лабораторная работа 3 Отработка рецептур и технологии фирменных холодных блюд из мяса и птицы</p> <p>Лабораторная работа 4 Отработка рецептур и технологии фирменных</p>	30

			<p>горячих закусок из овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 5 Отработка рецептур и технологии фирменных заправочных супов</p> <p>Лабораторная работа 6 Отработка рецептур и технологии фирменных сладких и пюреобразных супов</p> <p>Лабораторная работа 7 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из мяса порционным и мелким куском</p>	
		<p>Модуль 2. Изменение основных пищевых веществ в процессе производства продукции общественного питания</p>	<p>Лабораторная работа 8 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из рубленого мяса</p> <p>Лабораторная работа 9 Отработка рецептур и технологии фирменных запеченных мясных блюд</p> <p>Лабораторная работа 10 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из птицы</p> <p>Лабораторная работа 11 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из рыбы</p>	17
		<p>Модуль 3. Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p>Лабораторная работа 12 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из морепродуктов</p> <p>Лабораторная работа 13 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих десертов</p> <p>Лабораторная работа 14 Отработка рецептур и</p>	15

			технологии фирменных холодных десертов Лабораторная работа 15 Типы коагуляции глобулярных белков Лабораторная работа 16 Изменение органолептических показателей и физических свойств растительного масла в процессе фритюрного жарения Лабораторная работа 17 Клейстеризация картофельного крахмала Лабораторная работа 18 Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре	
--	--	--	---	--

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Число посадочных мест – 20;

расстановка рабочих мест –согласно технологического процесса;

площадь – 122.6 м²;

длина – 19.22 м;

ширина – 4.38+4.47+1.22=10,1 м;

высота – 2.70 м;

поверхность пола – плитка;

температурный режим – соответствует санитарным нормам;

обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель;

система освещения:

естественное – 6 оконных проемов;

искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 21 шт.

система вентиляции – вентилятор для круглых каналов ...;

система электропитания:

электрические розетки 220 В – 10 шт.;

система отопления:

количество радиаторов -2шт (10секц)+4 (7секц) ;

стенд по охране труда и технике безопасности – есть;

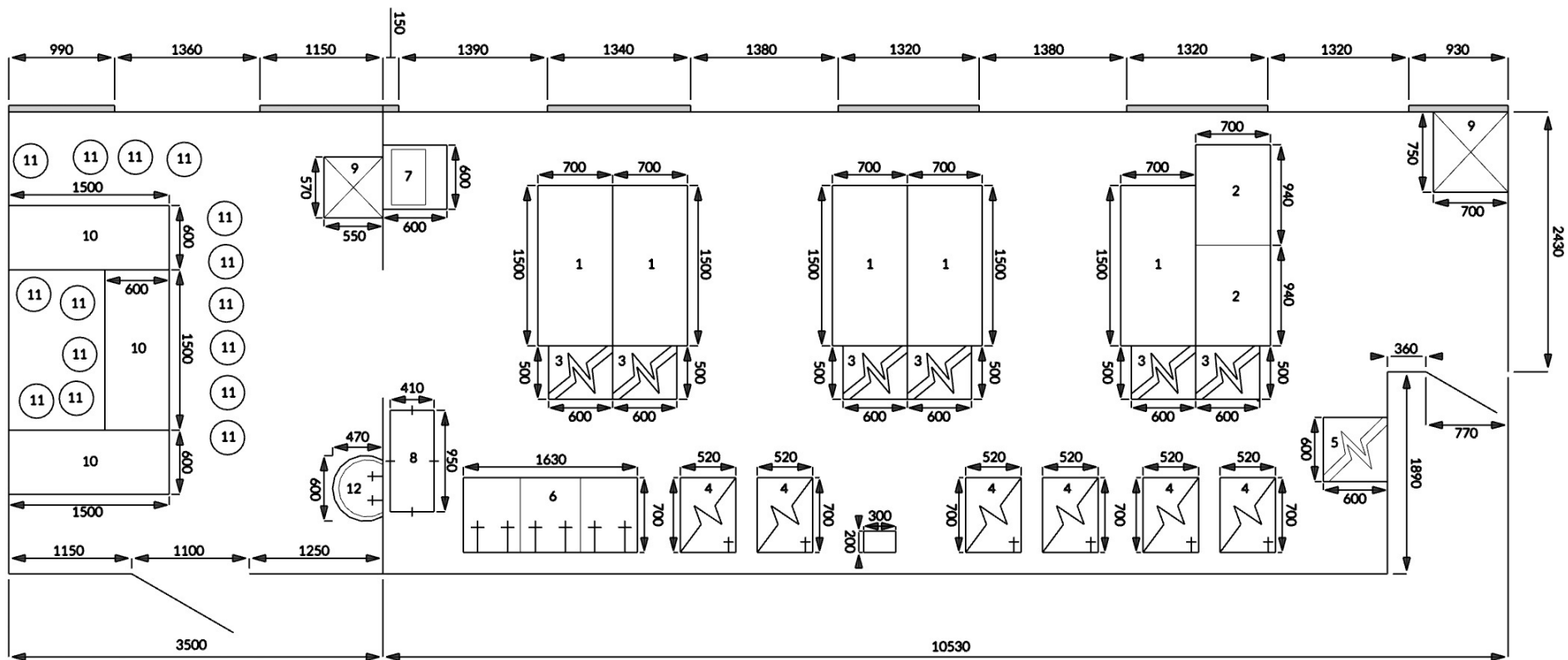
влажная уборка – ежедневно.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	Мойка 3-х секционная из н\ст	ВА00000000117	30.06.2003	1шт	6084.00	
2	Плита эл. "Мечта"	Ж000000002141; Ж000000002142 Ж000000002143 Ж000000000214 4 Ж000000002145 Ж000000002146	09.10.2015	6шт	6600.00	
3	Пароконвектомат Мини-ПКА6-1\2П	0000000002036 0000000002037 0000000002038 0000000002039 0000000002040 0000000002041	12.11.20	6шт	88467.00	Не подключены
4	Холодильник Антлант №01380015	А000000001363		1шт	10998.00	
5	Блендер MOULNEX DD655832	Ж000000002265	18.12.2016	1шт	5499.00	
6	Блендер погружной Braun MO513BK	Ж000000002241	24.11.2016	1шт	4990.00	
7	Мясорубка MOULNEX ДКА 24Е	Е000000001674	10.11.2009	1шт	3213.00	
8	Кофемолка Borк U500	Ж000000002243	14.11.2016	1шт	4590.00	
9	Печь конвекционная ALFA43 SMEG 4ур.электромех.	Ж000000000223 8	14.11.2016	1шт	38500.00	
10	Плита индукционная JLANYE GROUP CO LTD	Ж000000000223 9	14.11.2016	1шт	16107.00	
11	Сифон для	Ж000000002240	10.11.2016	1шт	8676.00	

	сливок"Гурме" 1л цвет касный					
12	Фритюрница TEFAL Prissima FF1006	Б000000001637	14.01.2014	1шт	2203.00	
13	Микроволновая печь СВУДАЕWOO	Б000000001697	16.07.2009	1	1999.00	
14	Мини-печь CAMERON MO- 3810	ОП00000000383	15.08.2009	1шт	2846.00	
15	Весы электронные МИДИ- МЗВ1ДА86	Б0000000000167 3	10.03.2008	1шт	2900.00	
16.	Пароварка Braun FS2	ГА00000000	08.10.2009	1шт	1563.48	
17	Стеллаж разборный 4 нерж.полки стойки оценк.(950*400*1 600)	Ж000000002095	07.03.2014	1шт	6000.00	
18	Миксер Vitek VT- 14	Б000000001726	20.10.2009	2шт	659.00	
19	Измельчитель МТ 2006	Б000000001608	20.10.2009	1шт	700.00	
20	Мясорубка механическая МА-С	0000000001698	05.07.2003	8шт	600.00	
21	Горелка для карамели синий цвет	Оп000000002147	14.11.2016	1шт	2064.96	

4. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



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