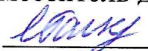
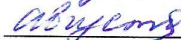


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по УР
 Галкина Е.Н.
« 31 »  2021 год

ПАСПОРТ

Учебного кабинета №1412

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Технологического оборудования хлебопекарного производства.


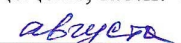
Технологического оборудования макаронного производства. Технологии

производства кондитерских сахаристых изделий. Технологического

оборудования производства кондитерских сахаристых изделий.

Факультет Технологический

Кафедра Технологии общественного питания

СОГЛАСОВАНО:
Заведующий кафедрой
 доцент, к.э.н. Орлова А.И.
« 31 »  2021 год

Нижний Новгород
2021 год

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
1.1. Организация-разработчик	3
1.2 Наименование учебного кабинета.....	3
1.3. Место расположения учебного кабинета.....	3
1.4. Заведующий учебного кабинета.....	3
1.5. Назначение учебного кабинета.....	3
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА.....	5
3.ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	6
4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА.....	7
5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ	7

I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебного кабинета представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе кабинета, 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 учебного кабинета: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Технологического оборудования хлебопекарного производства. Технологического оборудования макаронного производства. Технологии производства кондитерских сахаристых изделий. Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий.

1.3. Место расположения учебного кабинета: г. Нижний Новгород, ул.Горная, д 13 к. 1, аудитория 1412

1.4. Заведующий учебного кабинета: Якубцова О.С.

1.5. Назначение учебного кабинета: Деятельность учебного кабинета направлена на централизованное решение задач по обучению и переподготовке специалистов. Учебный кабинет необходим для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и основных профессиональных образовательных программ высшего образования. В учебном кабинете проводятся практические 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
4.	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании
5.	19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
6.	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

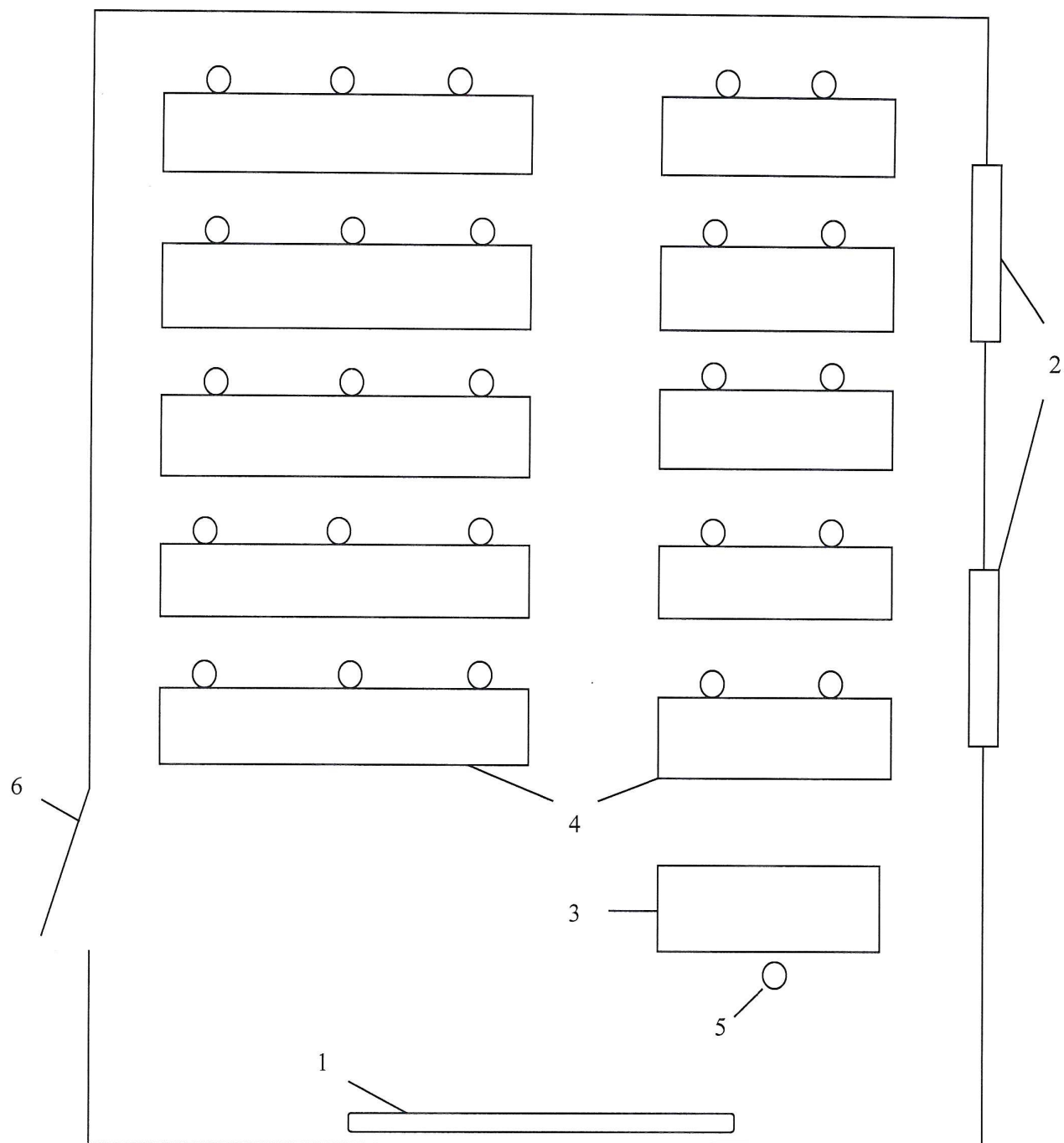
Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1	Якубцова Ольга Сергеевна	Старший лаборант	Незаконченное высшее	- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния учебного кабинета	

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА

Число посадочных мест – 26;
расстановка рабочих мест – согласно технологическому процессу;
площадь – 48,9 м²;
длина – 8,45 м;
ширина – 5,79 м;
высота – 2,70 м;
поверхность пола – линолеум;
температурный режим – соответствует санитарным нормам;
обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель;
система освещения:
естественное - 2 оконных проема;
искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 12 шт.
система вентиляции – приточно-вытяжная;
система электропитания:
электрические розетки 220 В – 8 шт.;
система отопления:
количество радиаторов - 2;
стенд по охране труда и технике безопасности – есть;
влажная уборка – ежедневно.

III. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



1. Доска ученическая
2. Окно
3. Стол преподавателя
4. Стол ученический
5. Стул
6. Дверь



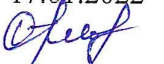

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, (1шт) руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1.	Доска ученическая трехстворчатая			1		исправно
2.	Стол преподавателя			1		исправно
3.	Столы ученические			10		исправно
4.	Стулья			26		исправно
5.	Светильники			12		исправно
6.	Шкаф для книг			1		исправно
7.	Проектор			1		исправно

V. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

№ п/п	Наименование средства обеспечения	Наличие/количество, шт
1.	Средства техники безопасности и противопожарное оборудование: - огнетушитель (шт.) - автоматическая система оповещения (да/нет) - наличие охранной сигнализации (да/нет)	
2.	Ответственный за пожарную безопасность в аудитории	
3.	Ответственный за технику безопасности в аудитории	
4.	Количество дверей (шт.)	1
5.	Количество окон (шт.)	2
6.	Окна выходят (внутренний двор, наружный двор, название улицы)	наружный двор
7.	Наличие препятствий при доступе к окнам с внешней стороны (деревья, козырьки, провода и т.п.)	нет
8.	Наличие решеток на окнах (да/нет) - распашные решетки (да/нет)	нет

Лист регистрации изменений

№ п/п	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
1	Раздел 1. Общая информация П.1.4. Заведующий учебного кабинета	П.1.4. Заведующий учебного кабинета	С 10.01.2022 Заведующий учебного кабинета – Галицкая Виктория Андреевна	Зав.кафедрой Орлова А.И., 17.01.2022 	Зав.кафедрой Орлова А.И. 
2	Раздел 1. Общая информация П.1.5. Назначение учебного кабинета /Кадровый состав	1.5. Назначение учебного кабинета /Кадровый состав	С 10.01.2022 Заведующий учебного кабинета – Галицкая Виктория Андреевна	Зав.кафедрой Орлова А.И., 17.01.2022 	Зав.кафедрой Орлова А.И. 

**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)

ИЗМЕНЕНИЕ № 1

Учебного кабинета №1412

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Технологического оборудования хлебопекарного производства.

**Технологического оборудования макаронного производства. Технологии
производства кондитерских сахаристых изделий. Технологического
оборудования производства кондитерских сахаристых изделий.**

Нижегород
2021

Пункт 1.4. изложить в следующей редакции:

Заведующий учебного кабинета: Галицкая В.А.

**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)

ИЗМЕНЕНИЕ № 2

Учебного кабинета №1412

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Технологического оборудования хлебопекарного производства.

**Технологического оборудования макаронного производства. Технологии
производства кондитерских сахаристых изделий. Технологического
оборудования производства кондитерских сахаристых изделий.**

Нижний Новгород
2021

П.1.5. изложить в следующей редакции:

Назначение учебного кабинета: Деятельность учебного кабинета направлена на централизованное решение задач по обучению и переподготовке специалистов. Учебный кабинет необходим для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и основных профессиональных образовательных программ высшего образования. В учебном кабинете проводятся практические 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
4.	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании
5.	19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
6.	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1	Галицкая Виктория Андреевна	Старший лаборант	Высшее	- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния учебного кабинета	