

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Профессиональный колледж «Московия»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Москвитина О. В

"1" сентября 2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CFEE61FD49F134520697B29249A2D867
Владелец: Москвитина Оксана Владимировна
Действителен: с 28.04.2026 до 22.07.2027

ПАСПОРТ

Лаборатория технологии продукции общественного питания

Заведующий лабораторией
Жидкова Надежда Ивановна

1. Общая характеристика кабинета

1. Лаборатория технологии продукции общественного питания, ответственный Аполлова Наталья Леонидовна.

2. Должностные обязанности заведующего мастерской/лабораторией

Организовать текущее и перспективное планирование деятельности мастерской с учётом целей, задач и направлений, для реализации которых она создана.

Своевременно оформлять заявки на оснащение мастерской необходимым оборудованием, расходными материалами, техническими и иными средствами обучения.

Обеспечивать проведение на базе мастерской демонстрационного экзамена, чемпионатов, открытых мероприятий.

Актуализировать рабочие программы, учебно-методическое обеспечение образовательного процесса, включая контрольно-оценочные средства.

Обеспечивать контроль за качеством образовательного процесса и объективностью оценки результатов учебной и внеучебной деятельности обучающихся.

3. Пояснительная записка

3.1. В учебно-производственных мастерских и лабораториях осуществляется формирование профессиональных умений и навыков обучающихся, предусмотренных требованиями Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, рабочих программ по специальным дисциплинам, производственной и учебной практики.

3.2. Площадь: 70 кв.м

Количество помещений: 3 (раздевалка, рабочий зал, склад)

3.3. Освещение: достаточное освещение

(достаточное количество\не достаточное кол-во)

естественное 6 окон, жалюзи вертикальные

(кол-во окон, наличие затемняющих штор)

Искусственное: Светильники имеют светорассеивающую арматуру.

В качестве источников света используются люминесцентные лампы мощностью 40Вт, 58Вт.

как наиболее эффективные и приемлемые с точки зрения спектрального состава

(тип светильников, Вт./мощн., люкс)

3.4. Водоснабжение: подвод холодной и горячей воды

(наличие горячего, холодного)

3.5. Вентиляция: естественная и приточно-вытяжная

2. Перспективный план развития лаборатории

№ п/п	Что планируется	Сроки	Отметка о выполнении
1	2	3	4
1	Пополнить библиотечный фонд	В течении года	выполняется
2	Печатные пособия Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки. Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подго-	В течении года	выполняется

	товки учащихся. Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки		
3	Информационно-коммуникативные средства Продолжить работу над созданием Интернет-ресурса по разделам (рабочие тетради)	В течении года	выполняется
4	Приобрести набор оборудования и приспособлений для сервировки стола.	В течении года	выполняется
5	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения материалов.	В течении года	выполняется
6	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки	В течении года	выполняется
11	Сделать косметический ремонт	В течении года	выполняется

3. Технические средства обучения кабинета

№ п/п	Примерное название технического средства обучения	Наличие	Кол-во
1	2	3	4
1	Вспомогательные средства:		
	- искусственное затемнение; - экран; - пульты управления и т.д.	проектор, пульт управления	1
2	Учебное оборудование:		
	- приборы; - комплекты для практических работ; - комплекты для лабораторных работ; - муляжи; - модели; - демонстрационный материал (кодоскоп, слайды и т.д.)	--	-
3	Мультимедийное оборудование и средства:		
	- стационарный ПК ; - мультимедиа проектор; - экран; - видеодиски (DVD, CD); - звукозаписи (DVD, CD) и т.д	мультимедиа проектор	
4	Оформление кабинета:		
	- стационарные стенды; - справочные стенды; - тематические стенды; - карты; - таблицы и т.д.	тематические стенды справочные стенды	
5	Библиотека кабинета:		
	- дидактическая литература;	дидактическая лите-	

	- методическая литература; - художественная литература и т.д.	ратура методическая литера- тура	
--	--	--	--

Учебно-методическая документация

№ п/п	Наименование документа	Наличие, полное название	Год утверждения (составления), кем утвержден
1	2		3
1	Учебный план.	По профессиям и специальностям 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2023-2024
2	ФГОС по профессии (по специальности).	ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер	
3	Типовая (примерная) программа.		
4	Рабочая программа (модуль).	Рабочая программа ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного Рабочая программа ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Рабочая программа ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	2023-2024
5	Календарно-тематический план.	МДК 01.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного МДК 01.02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного МДК 04.01»Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	2023-2024

6	Комплект экзаменационных билетов.	ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	2023-2024
7	Комплект заданий для контрольных работ.	ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	2023-2024
8	Комплект заданий для практических работ	МДК 01.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного МДК 01.02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного МДК 04.01»Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	2023-2024
9	Комплект заданий для лабораторных работ	ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	2023-2024
10	Комплект тестовых заданий.	ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	2023-2024

4. Учебная литература, электронные образовательные ресурсы

№ п./п	Наименование	Потребность, шт	Имеется в наличии, кол-во
1	2	3	4
1	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования (9-е изд., стер.), М.:	-	5

	Издательский центр «Академия», 2016.		
2	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.	-	25
3	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования (6-изд., стер.), М.: Издательский центр «Академия», 2017.	-	25
4	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для начального профессионального образования (6-е изд., стер.), М.: Издательский центр «Академия», 2017.	-	10
5	Комплект технологических карт.	-	25
6	Рабочая тетрадь «Технология приготовления супов и соусов»	-	25
7	Рабочая тетрадь «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	-	25

5. Методические пособия

№	Наименование пособия	Имеется в наличии, полное название пособия	Автор, издательство, год издания
1	2	3	
2	Методические разработки.	Электронный образовательный ресурс «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных изделий»	Издательский центр «Академия» 2017
3	Методические рекомендации.	Кулинария Лабораторный практикум	Н.И.Дубровская
4	Конспекты лекций по дисциплинам.	ПМ 05, ПМ02, Физиология питания, санитария и гигиена	Личная разработка
5	Тематические папки дидактических материалов.	-	-
6	Сборник карточек-заданий по темам.	-	-
7	Брошюры о передовом педагогическом опыте.		

6. Обеспеченность и техническое состояние кабинета

№ п./п.	Наименование оборудования	Наличие, перечислить, состояние	Потребность, шт
1	Мебель лаборатории - холод.шкафы; -рабочие столы; - стеллажи и т.д.	Все оборудование в удовлетворительном состоянии	-

2	Учебные действующие стенды и станочное оборудование		-
3	Вычислительная техника	нет	-
4	Технические средства обучения	нет	-
5	Другое оборудование	-	-

*Оценка технического состояния оборудования определяется исходя из внешнего вида, и способности выполнять свое назначение. Оценка назначается в соответствии с предложенной бальной системой:

5 – 0 - 10% износа – отличное состояние;

4 – 10 - 50% износа – хорошее состояние;

3 – 50 – 70% износа – удовлетворительное состояние;

2 – 70 – 90 % износа – неудовлетворительное состояние;

1 – 90 – 100% износа – плохое состояние.

7. Санитарно - техническое состояние кабинета

№ п./п.	Наименование	Оценка состояния
1	Система пожаротушения	0 - 10% износа – отличное состояние
2	Система освещения	10 - 50% износа – хорошее состояние
3	Состояние лаборатории и подсобки	Требуется косметический ремонт 50 – 70% износа – удовлетворительное состояние
4	Санитарное состояние лаборатории - чистота столов - чистота стен - чистота стеллажей - чистота оборудования и т.д.	10 - 50% износа – хорошее состояние

*Оценка санитарно- технического состояния кабинета по предложенному наименованию определяется исходя из внешнего вида, и способности выполнять свое назначение. Оценка назначается в соответствии с предложенной бальной системой:

5 – 0 - 10% износа – отличное состояние;

4 – 10 - 50% износа – хорошее состояние;

3 – 50 – 70% износа – удовлетворительное состояние;

2 – 70 – 90 % износа – неудовлетворительное состояние;

1 – 90 – 100% износа – плохое состояние.

9. Обеспечение мероприятий по охране труда и технике безопасности

№ п./п.	Наименование	Отметка о наличии, срок действия
1	Инструкция по охране труда по видам работ (по видам упражнения)	Инструкция по мерам пожарной безопасности в учебных кабинетах

		тах 01.09.20-30.06.21
2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж по ОТ на рабочем месте для студентов	01.09.20 13.01.21
3	Аптечка, её содержимое, условия хранения	Есть в наличии
4	Акты обследования и допуска к эксплуатации кабинета (лаборатории), акт – разрешения на проведение занятий	

Аптечка

Ожог термический: 12,13 или 3,2. Ожог кислотный: 14,13 или 3,2. Цифры соответствуют номерам медикаментов в приведенном ниже перечне.

Необходимый перечень препаратов и средств первой помощи в аптечке:

1. Бинт стерильный, одна упаковка.
2. Бинт нестерильный, одна упаковка.
3. Салфетки стерильные, одна упаковка.
4. Вата гигроскопическая стерильная в тампонах, 50 г. Хранят в стерильной стеклянной склянке с притертой пробкой.
5. Пинцет для наложения, ватных тампонов на рану.
6. Клей ВФ-6 для обработки микротравм, один флакон, 25—50мл.
7. Йодная настойка для обработки кожи возле раны, в ампулах или темном флаконе, 25—50мл.
8. Пероксид водорода с массовой долей вещества 3% как кровоостанавливающее средство, 50 мл.
9. Активированный уголь в гранулах, порошке или таблетках («Карболен»). Давать внутрь при отравлениях по одной столовой ложке кашицы в воде или по 4—6 таблеток (до и после промывания желудка).
10. Водный раствор аммиака с массовой долей 10%. Давать нюхать с ватки при потере сознания и при отравлении парами брома.
11. Альбуцид (сульфацил натрия) с массовой долей 30%, 10—20 мл, капать в глаза после промывания по 2—3 капли. Хранится при комнатной температуре не более 3 недель.
12. Спирт этиловый для обработки ожогов и удаления капель брома с кожи, 30—50 мл.
13. Глицерин для снятия болевых ощущений после ожога, 20—30мл.
14. Водный раствор гидрокарбоната натрия с массовой долей 2% для обработки кожи после ожога кислотой, 200—250мл.
15. Водный раствор борной кислоты с массовой долей 2% для обработки глаз или кожи после попадания щелочи, 200—250 мл. Хранить в сосуде типа промывалки. Растворы 14,15 могут располагаться вне аптечки.
16. Пипетки для закапывания в глаза альбуцида, 3 шт.
17. Крахмальный клестер – 250 мл.
18. Водный раствор уксусной кислоты – 1%
19. Перманганат калия кристаллический
20. Жгут резиновый
21. Ножницы
22. Фурацилин -250 мл.

10. Обеспеченность рабочих мест для лиц с инвалидностью и ОВЗ (мобильное перемещение)

1. Информационный программируемый видеотерминал;
2. Кресло коляска для инвалидов;
3. комплект оборудования для обучающихся с нарушениями ОДА в составе:
 - специализированный программно-технический комплекс для обучающихся с нарушениями ОДА;

- стол для обучающихся с ОВЗ;
 - стол для рабочий для инвалидов колясочников;
 - поручень прямой;
4. Оборудование для слабовидящих обучающихся в составе:
- портативный увеличитель.