


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

СОГЛАСОВАНО

Старший мастер

 Н.В. Шевцова

" 01 " сентября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий структурным
подразделением

 Р.В. Корнилов

" 01 " сентября 2025 г.



ПАСПОРТ

Лаборатория Технологии продукции обще- ственного питания

Заведующий лабораторией: Аполлова Наталья Леонидона

Жуковский, 2025 год

1. Паспорт кабинета

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

2. Должностные обязанности заведующего мастерской/лабораторией

- Руководит практической деятельностью в мастерской.
- Организует текущее и перспективное планирование практической деятельности в мастерской.
- Организует и участвует в оснащении материально-технической базы мастерской. Создаёт и согласовывает методологические материалы, необходимые для проведения обучения. Организует поставки необходимого оборудования, инвентаря, (продуктов и упаковки) для качественного проведения учебно-производственного процесса от предприятий поставщиков, согласно подписанным договорам.
- Создает программы обучения по направлениям деятельности мастерской.
- Ведёт работу по взаимодействию с предприятиями и организациями по вопросам организации и проведения практики студентов, возможности заключения трёхсторонних договоров о целевом обучении студентов, возможности трудоустройства выпускников колледжа на данных предприятиях.
- Организует и осуществляет контроль за обеспечением, эксплуатацией и сохранностью технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Принимает меры по обеспечению создания необходимых социально-бытовых условий студентами и преподавателями.
- Изучает и осваивает инновационные технологии по направлению деятельности мастерской преподавателями и студентами колледжа, используя новые виды сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Изучает и применяет в работе нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность мастерской.
- Участвует в организации и проведении педагогических советов, конференций, форумов, семинаров.
- Осуществляет работу по подготовке и проведению лабораторных работ, олимпиад, профессиональных конкурсов, в том числе региональных и всероссийских, мастер-классов, обслуживания и других мероприятий профессиональной направленности по специальностям, в том числе государственной итоговой аттестации выпускников.
- Своевременно предоставляет информацию об итогах проведения олимпиад, профессиональных конкурсов, в том числе региональных и всероссийских, мастер-классов, обслуживания и других мероприятий профессиональной направленности по специальностям, в том числе на официальный сайт колледжа.
- Осуществляет работу по проведению творческих и исследовательских работ студентов и преподавателей.
- Осуществляет расчет потребности на сырье, оборудование, инвентарь для проведения олимпиад, профессиональных конкурсов, мастер-классов, лабораторных и практических работ студентов в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей совместно с преподавателями.
- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе наличие специальной одежды и обуви у студентов.
- Организует и проводит инструктажи по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем.
- Повышает свою профессиональную квалификацию путем изучения специальных знаний, посещения профессиональных семинаров и конференций.

- Осуществляет получение, обработку, хранение и защиту персональных данных в соответствии с требованиями законодательства и локальными нормативными актами колледжа.
- Обеспечивает охрану жизни и здоровья студентов во время образовательного процесса.
- Обеспечивает достижения результативности показателей эффективности деятельности колледжа.
- Выполняет письменные и устные поручения руководителя колледжа и административно-управленческого состава, непосредственно связанных с деятельностью образовательной организации.
- Соблюдает правила и нормы пожарной безопасности, охраны труда и техники безопасности.

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

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

4. Перспективный план развития лаборатории

№ п/п	Что планируется	Сроки	Отметка о выполнении
-------	-----------------	-------	----------------------

1	2	3	4
1	Закупить индукционные плиты	2025-2026	
2	Обновить оборудование согласно инфраструктурному листу для проведения демонстративного экзамена	2025-2026	
3	Обновить инструмент согласно инфраструктурному листу для проведения демонстративного экзамена	2025-2026	
4	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки	2025-2026	
5	Сделать косметический ремонт	2025-2026	

5. Санитарно - техническое состояние кабинета

5.1. ,7 Площадь: 70,7 кв.м., Количество помещений: 2 14,3 кв. м. (раздевалка, склад)

5.2. 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)

5.3. Водоснабжение: подвод холодной и горячей воды

(наличие горячего, холодного)

5.4. Вентиляция: естественная и приточно-вытяжная

6. Обеспеченность и технические средства обучения

№ п./п.	Наименование	Количество	Ответственный
1	Пароконвектомат	3	Аполлова Н.Л.
2	Стол подставка под пароконвектомат	3	Аполлова Н.Л.
3	Плита индукционная	6	Аполлова Н.Л.
4	Холодильный шкаф	3	Аполлова Н.Л.
5	Планетарный миксер	3	Аполлова Н.Л.
6	Стол производственный	13	Аполлова Н.Л.
7	Стеллаж	3	Аполлова Н.Л.
8	Мойка односекционная со столешницей	3	Аполлова Н.Л.
9	Смеситель холодной и горячей воды	3	Аполлова Н.Л.
10	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	1	Аполлова Н.Л.
11	Мясорубка электрическая	1	Аполлова Н.Л.
12	Шкаф шоковой заморозки	1	Аполлова Н.Л.
13	Слайсер	1	Аполлова Н.Л.
14	Фритюрница	1	Аполлова Н.Л.
15	Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Аполлова Н.Л.

16	Часы настенные (электронные)	1	Аполлова Н.Л.
----	------------------------------	---	---------------

7. Перечень документов нормативного обеспечения

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения (составления), кем утвержден	Примечание
1	2		3
1	ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 3 июля 2024 г.	
2	ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565) С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 3 июля 2024 г.	
3	Об утверждении профессионального стандарта "повар"	Министерство труда и социальной защиты российской федерации Приказ от 9 марта 2022 г. N 113н	
4	Примерная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-	

8. Перечень учебно-методической документации

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения (составления), кем утвержден	Примечание
1	2		3
1	Учебный планы 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2025, Директором ГАПОУ МО «ПК «Московия»	
2	ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2025, Директором ГАПОУ МО «ПК «Московия»	
3	Календарно-тематический план		
4	Фонд оценочных средств 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2025, Директором ГАПОУ МО «ПК «Московия»	
5	Программа ГИА 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2025, Директором ГАПОУ МО «ПК «Московия»	

9. Перечень учебных изданий

№ п./п	Наименование	Наличие, полное название	Имеется в наличии, кол-во
1	2	3	4
1	Учебник	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования (9-е изд., стер.), М.: Издательский центр «Академия», 2020.	5
2	Учебник	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	25
3	Учебник	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования (6-изд., стер.), М.: Издательский центр «Академия», 2020.	25
4	Учебник	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для начального профессионального образования (6-е изд., стер.), М.: Издательский центр «Академия», 2020.	10
5	Рабочая тетрадь	«Технология приготовления супов и соусов»	25
6	Рабочая тетрадь	«Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	25

10. Перечень справочной, технической литературы

Нет.

11. Перечень технических нормативных правовых актов (ТНПА)

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
 ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

12. Перечень наглядных средств обучения

Комплект технологических карт.

13. Перечень дидактических раздаточных средств обучения

Имеется.

14. Перечень информационно-коммуникативных средств обучения

Имеется.

15. Перечень экранно-звуковых средств обучения

Имеется.

16. 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)	В наличии
2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж по ОТ на рабочем месте для студентов	В наличии
3	Аптечка, её содержимое, условия хранения	В наличии
4	Акты обследования и допуска к эксплуатации кабинета (лаборатории), акт – разрешения на проведение занятий	В наличии

17. Перечень средств первичной защиты и противопожарной безопасности

Переносной огнетушитель - ОУ-1, АПС «Боллид».

18. Содержание аптечки

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.