

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

ПАСПОРТ

учебного кабинета
кабинет № 20

выполнения технологических операций и процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, технологического
оборудования хлебопекарного и макаронного производства

Заведующий кабинетом Первухина Тамара Викторовна

ФИО /подпись/

Дата заполнения: « 29 » 08 2025 г.

Характеристика помещения учебного кабинета

Площадь кабинета:	66 м ²
Число посадочных мест:	26
Наличие дополнительных помещений кабинета: препараторская	нет
Наличие водоснабжения:	есть
Количество и тип осветительных приборов	12 шт. ЛПО 4х16
Количество окон	3

1. Техника безопасности и охрана труда в кабинете

№	Наименование	Наличие
1.	Противопожарный инвентарь	нет
2.	План эвакуации	есть
3.	Инструкция по технике безопасности	есть
4.	Журнал вводного инструктажа	есть

2. Учебно-методическое обеспечение

№	Методическая литература	
	Список	Наименование по дисциплинам, МДК
1.	Нормативные документы: выписка из ФГОС (общие и профессиональные компетенции, знания, умения, навыки)	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
		РП, КТП, КОС МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
		ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		РП, КТП, КОС МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
2.	Учебно-методические разработки для обучающихся	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

		МУ СР, МУ ПР МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий МУ СР, МУ ПР МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
3.	Учебно-методические пособия для обучающихся	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Методические рекомендации по выполнению и защите выпускной квалификационной работы МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Методические рекомендации по выполнению и защите выпускной квалификационной работы МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
4.	Раздаточный материал	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Комплекты раздаточных материалов в распечатанном виде МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

		ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Комплекты раздаточных материалов в распечатанном виде МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
5.	Контрольно-оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Контрольно-оценочные материалы для промежуточной и итоговой аттестации МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Контрольно-оценочные материалы для промежуточной и итоговой аттестации МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
6.	Рабочие программы	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья РП МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий РП МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

7.	Календарно-тематические планы	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья КТП МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий КТП МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
8.	Презентации и видеоматериал	ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Презентации лекций МДК.05.01 Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Презентации лекций МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

Инвентарная ведомость
имущества закрепленного за кабинетом
Кабинет № 20 выполнения технологических операций и процесса
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,
технологического оборудования хлебопекарного и макаронного
производства
 Ответственное лицо Первухина Тамара Викторовна

Материально-техническое оснащение кабинета

Инвентарный номер	Наименование	Количество
01601630083-10	Стол преподавателя с тумбой	1
1013640093	Стул преподавателя	1
1801830762	Компьютер в комплекте с монитором и двумя колонками, дцп	1
1801830834	Мультифункциональный принтер HP LaserJet Pro M1132, дцп	1
1801830317	Интерактивное оборудование (доска Kraftway, проектор Vivitek, монтаж эл-т)	1
1601630372	Витрина	1
без номера	Стол ученический письменный	13
без номера	Стул ученический	26
без номера	Стол компьютерный	1
без номера	Шкаф трёхъярусный	4
без номера	Часы настенные	1
без номера	Шторы рулонные	3

Преподаватель Первухина Т.В. Первухина

Начальник ХО Корепанов К.В. Корепанов

Инженер-программист Рахимчанов Р.С. Рахимчанов

УТВЕРЖДАЮЗаместитель директора
по учебно-производственной работе

А.В. Чупина

« 01 » 09 2025 г.

**График консультаций
в кабинете № 20**выполнения технологических операций и процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, технологического
оборудования хлебопекарного и макаронного производства**на 2025-2026 учебный год**Преподаватель Первухина Тамара Викторовна

Наименование дисциплины, МДК	Группа	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	ВСЕГО
СГ.05	К-242				2							2
МДК.05.01	ТХ-155									2	2	4
МДК.05.01	ТХ-244							2			2	4
МДК.05.01	ТХк-248							2			2	4
МДК.05.01	ТХ-245		2		2							4
МДК.05.01	ТХ-334		2		2							4
МДК.05.01	ТХк-338		2		2							4
МДК.04.01	ТХ-424		2		2							4
МДК.04.01	ТХк-428		2		2							4
												34

День недели – среда, пятница

Время консультации 14.20-15.05

Согласовано
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ А.В. Чупина
« 01 » 09 2025 г.

ПЛАН РАБОТЫ

кабинета № 20

выполнения технологических операций и процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, технологического
оборудования хлебопекарного и макаронного производства
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Планируемая работа	Срок исполнения
1. Организационная работа		
1.1.	Организация уборки и обеспечение чистоты и порядка в кабинете	ежемесячно
1.2.	Обновление экспозиции новых видов сырья хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	октябрь
1.3.	Поддержание в исправном состоянии технических средств обучения	в течение года
2. Учебно-методическая работа		
2.1.	Подбор и заказ учебной и методической литературы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	сентябрь
2.2.	Актуализация РП и корректировка УМК (КТП, МУ к ЛР и СР, КОСы, Экзаменационные задания) по МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий; ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	август декабрь июнь
3. Внеаудиторная работа		
3.1.	Принять участие в онлайн-олимпиадах, конкурсах	в течение года
3.2.	Проведение консультаций согласно графику	в течение года
3.3.	Проведение консультаций со студентами, имеющими академическую задолженность согласно расписанию	в течение года

Заведующий кабинетом _____ / Т.В. Первухина /

План рассмотрен на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11.

Протокол № 1 от 29. 08 .2025 г. и рекомендован к использованию в работе

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова /