

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

ПАСПОРТ

учебного кабинета

кабинет № 24

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых
изделий, организации технологического процесса производства продуктов
питания из растительного сырья и технического оснащения и организации
рабочего места

Заведующий кабинетом Ликаева Наталья Александровна

ФИО /подпись/

Дата заполнения: 29.08.2025

1. Характеристика помещения учебного кабинета (лаборатории, мастерской).

Площадь кабинета:	49,2
Число посадочных мест:	26
Наличие дополнительных помещений кабинета (лаборантская, препараторская):	лаборантская
Наличие водоснабжения:	нет
Количество и тип осветительных приборов	8 шт
Количество окон	4

2. Техника безопасности и охрана труда в кабинете

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

3. Учебно-методическое обеспечение

№	Методическая литература	
	Список	Наименование по дисциплинам, МДК
1.	Нормативные документы: выписка из ФГОС (общие и профессиональные компетенции, знания, умения, навыки)	ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
		РП, КТП, КОС
		Основы товароведения продовольственных товаров
		Техническое оснащение и организация рабочего места
		Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
		ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией

		ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Учебная практика Производственная практика ФГОС 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов РП, КТП, КОС ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
2.	Учебно-методические разработки для обучающихся	ФГОС 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов МУ СР, МУ ПР ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья РП, КТП, КОС Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

		Учебная практика Производственная практика
		ФГОС 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
		МУ СР, МУ ПР ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сы- воротки
		ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-опера- тор производства продуктов пита- ния из растительного сырья
		МУ СР, МУ ПР Основы товароведения продоволь- ственных товаров Техническое оснащение и организа- ция рабочего места Организация технологического про- цесса производства продуктов пита- ния из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования про- изводства продуктов питания из рас- тительного сырья соответствии с экс- плуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Учебная практика Производственная практика
4.	Раздаточный материал	Раздаточные материалы по всем предметам в электронном и бумаж- ном виде на каждого обучающего ФГОС 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

		ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Учебная практика Производственная практика
5.	Контрольно-оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации	Контрольно-измерительные материалы ФГОС 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

		Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Учебная практика Производственная практика
6.	Рабочие программы	Контрольно-измерительные материалы ФГОС 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

		ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Учебная практика Производственная практика
7.	Календарно-тематические планы	Календарно-тематические планы по всем дисциплинам, МДК и учебной и производственной практикам ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Учебная практика Производственная практика

8.	Презентации и видеоматериал	Презентации по количеству часов лекционных занятий ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Учебная практика Производственная практика
----	-----------------------------	---

**Инвентарная ведомость
имущества закрепленного за кабинетом**

Кабинет № 24 технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых
изделий, организации технологического процесса производства продуктов
питания из растительного сырья и технологического оснащения и организа-
ции рабочего места.

Ответственное лицо Ликаева Наталья Александровна

Инвентар- ный номер	Наименование	Количество
1801830749	Компьютер в сборе с монитором	1 шт.
б/н	Шкаф плательный	1 шт.
б/н	Шкаф трёхярусный	4 шт.
б/н	Стол ученический письменный	12 шт.
б/н	Стулья ученические	20 шт.
б/н	Стул преподавателя	1 шт.
б/н	Доска зелёная	1 шт.
б/н	Доска интерактивная	1 шт.
б/н	Стол компьютерный	1 шт.
б/н	Наглядные пособия	5 шт.
б/н	Инструкционные технологические карты	20 шт.
б/н	Плакаты	5 шт.
б/н	Дидактический материал	20 шт.
б/н	Раздаточные материалы	20

Преподаватель Н.А Ликаева

Начальник ХО К.В. Корепанов

Инженер-программист Р.С. Рахимчанов

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

**График консультаций
 в кабинете № 24**

технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технологического оснащения и организации рабочего места

на 2025 - 2026 учебный год

Преподаватель Ликаева Наталья Александровна

Месяц проведения	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Де-кабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	ИТОГО
Группа (дисциплина)											
МДК 04.01 (ТМ-426)			2	2							4
Практикум по выполнению ВКР (ТМ-426)						2	2	2	2		8
Основы товароведения продовольственных товаров (К-242)			2	2							4
Техническое оснащение и организация рабочего места (К-242)			2	2							4
Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья (К-242)				2					2		4
МДК.01.01 (К-242)				2						2	4
МДК.02.01 (К-242)							2			2	4
МДК.02.02 (К-242)										2	2
МДК.04.01 (ТМ-336)				2							2
МДК.01.02 (ТМ-246)		2	2	2							6
ИТОГО											42

День недели – понедельник

Время консультации с 14:20 по 15:05;

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

ПЛАН РАБОТЫ

кабинета №24 технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых
изделий, организации технологического процесса производства продуктов
питания из растительного сырья и технологического оснащения и
организации рабочего места.
на 2025 - 2026 учебный год

№ п/п	Планируемая работа	Срок исполнения
1. Организационная работа		
1.1.	Приобрести плакаты в соответствии с профессиональными модулями по профессии Кондитер сахаристых изделий и специальности Технология производства молока и молочных продуктов	Февраль 2026
1.2	Оформление кабинета. Украшение кабинета к новому году, составление материала для информационных досок. Оформление стенгазет для праздников и мероприятий.	В течение учебного года (в зависимости от даты мероприятия)
2. Учебно-методическая работа		
2.1.	Подбор и заказ учебно-методической литературы по профессии Кондитер сахаристых изделий и специальности Технология производства молока и молочных продуктов	Октябрь 2025 г.
2.2	Разработка и актуализация РП и УМК по профессии Кондитер сахаристых изделий и специальности Технология производства молока и молочных продуктов	Сентябрь 2025 г.
2.3	Обновить ФОС в соответствии с учебной нагрузкой по профессии Кондитер сахаристых изделий и специальности Технология производства молока и молочных продуктов	Декабрь 2025 г, Май 2026 г
3. Внеаудиторная работа		
3.1	Консультации по профессии Кондитер сахаристых изделий и специальности Технология производства молока и молочных продуктов. Подготовка к конкурсам; Отборочный чемпионат на право участия в региональном конкурсе «Профессионал», «Кухня без правил»	В зависимости от даты консультации или конкурса

Заведующий кабинетом _____ /Ликаева Н.А./

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)

и рекомендован к использованию в работе

Председатель ПЦК _____ /Шакирова В.С. /