

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

ПАСПОРТ

учебного кабинета 30

Лаборатория: контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Заведующий кабинетом Калужских Юлия Геннадьевна

ФИО /подпись/

Дата заполнения: 29.08.2025

1. Общая характеристика

Площадь кабинета:	48
Число посадочных мест:	26
Наличие дополнительных помещений кабинета (лаборантская, препараторская):	нет
Наличие водоснабжения:	есть
Количество и тип осветительных приборов	ЛПО 3x4 – 12 шт. - аудитория для учащихся
Кол-во окон, шт.	3

2. Техника безопасности и охрана труда в кабинете

№	Наименование	Наличие
1.	Противопожарный инвентарь	Огнетушитель порошковый ОП-4-5 ₍₃₎
2.	План эвакуации	в коридоре 2 этажа
3.	Инструкция по технике безопасности	+
4.	Журнал вводного инструктажа	+

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий РП, ФОС
		ОП.12 Практикум по выполнению
		ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

		РП, ФОС ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ОП.11 Практикум по выполнению ВКР
2.	Учебно-методические разработки для обучающихся	МУ СР, МУ ПР для дисциплин ОП.12 Практикум по выполнению ВКР, ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, ОП.11 Практикум по выполнению ВКР
3	Учебно-методические пособия для обучающихся	ФГОС 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий РП, ФОС Методическая разработка по выполнению курсовой работы для ОП.12 Практикум по выполнению ВКР ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Методическая разработка по выполнению практических работ по МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		ОП.11 Практикум по выполнению ВКР
4.	Раздаточный материал	Раздаточные материалы по всем

		предметам в электронном и бумажном виде на каждого обучающегося для дисциплин МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий, ОП.12 Практикум по выполнению ВКР, ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ОП.11 Практикум по выполнению ВКР
5.	Фонды оценочных средств	Контрольно-оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации по всем предметам на каждую группу МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий, ОП.12 Практикум по выполнению ВКР, ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях ОП.11 Практикум по выполнению ВКР

6.	Рабочие программы	Рабочие программы по всем предметам на каждую группу Рабочая программа ОП.12 Практикум по выполнению ВКР специальности 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Рабочая программа специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья учебной дисциплины ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Рабочая программа специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья учебной дисциплины ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Рабочая программа специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья учебной дисциплины ОП.11 Практикум по выполнению ВКР
7.	Презентации и видеоматериал	Презентации по количеству часов лекционных занятий МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий, ОП.12 Практикум по выполнению ВКР, ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Инвентарная ведомости

имущества закреплённого за кабинетом

Лаборатория 30: контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Ответственное лицо Калужских Юлия Геннадьевна

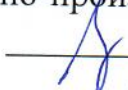
Инвентарный номер	Наименование оборудования, мебели и др.	Количество, шт.
18016303441 18016303442 16016303441 1801830344 1601630404	Лабораторная мебель	5
10136400763 10136400774 10136400776 10136400783 10136400760 10136400770 10136400780 10136400782 10136400779 10136400766 10136400769 10136400762 10136400788 10136400785 10136400761 10136400777 10136400767 10136400784 10136400765 10136400787 10136400781 10136400773 10136400772 10136400775 10136400786 10136400764 10136400768 10136400759 10136400853	Стул	29
1601630442	Стол преподавателя	1
Без номера	Стол ученический	3

Без номера	Компьютер	1
1013640790	Доска интерактивная	1
1601630443	Мойка лабораторная	1
Без номера	Мойка	1
Без номера	Шкаф сушильный	1
Без номера	Химическая посуда	В комплекте
1401430629	Прибор ИДК	2
1401430625		
1801831106	Спектрофотометр	1
1401430531	Набор сит	1
1801831297	Аквадистелятор	1

Преподаватель Ю.Г.Калужских

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 № 30**

Лаборатория: контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

на 2025 - 2026 учебный год

Преподаватель Калужских Юлия Геннадьевна

Наименование дисциплины, МДК	Группа	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	ВСЕГО
МДК 01.02 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ТХ-155		1	1	1							3
	ТХ-244		1	1	1							3
	ТХк- 248		1	1	1							3
	ТХ-245		2	2	2							6
	ТХ-324		2	2	2							6
	ТХк-328		2	2	2							6
ОП.12 Практикум по выполнению ВКР	ТХ-424			3					3			6
	ТХк-428			3					3			6
ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТХ-245			2								2
	ТХ-344									2		2
	ТХк-338									2		2
	ТХ-335			2	2							4
ОП.11 Практикум по выполнению ВКР	ТХ-335			3					3			6
Итого:												55

День недели – понедельник, среда

Время консультации с 14:20 по 15:05; с 15:10 по 15:55

Согласовано
Заместитель директора по
учебно-производственной
работе

А.В. Чупина
«01» 09 2025

ПЛАН РАБОТЫ

Лаборатория 30: контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Планируемая работа	Срок исполнения
1. Организационная работа		
1.1.	Контроль технического оснащения кабинета. Оформление заявок на ремонт обнаруженных неисправностей.	В течение учебного года
1.2	Организация уборки и обеспечение чистоты порядка в кабинете	В течение учебного года
2. Учебно-методическая работа		
2.1	Разработать ФОС по дисциплине ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Декабрь 2025 г.
2.2	Подбор и заказ учебной методической литературы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	Сентябрь 2025 г.
2..3	Работа с периодической литературой и электронными ресурсами с целью самообразования	В течение учебного года
3. Внеаудиторная работа		
3.1	Проведение консультаций, дополнительных занятий с неуспевающими обучающимися согласно графика	Сентябрь 2025 г., ноябрь 2025г., январь 2026 г.
3.2	Подготовка обучающихся к участию в конкурсах, олимпиадах, научно-практических конференциях	В течение учебного года
3.3	Проведение экскурсий в колледже для школьников города и области в рамках профориентационной работы	В течение учебного года

Заведующий кабинетом  /Калужских Ю.Г./

План рассмотрен на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11 (протокол №1 от 20 августа 2025) и рекомендован к использованию в работе

Председатель ПЦК  / Шакирова В.С./