

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

## ПАСПОРТ

учебного кабинета

кабинет № 33

технологического оборудования хлебопекарного и макаронного производ-  
ства, ведение технологического процесса и организационное обеспечение  
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Заведующий кабинетом Кабанцова Галина Александровна

---

ФИО /подпись/

Дата заполнения: 29.08.2025

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

|                                                                           |                              |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Площадь кабинета:                                                         | 46.кв.м                      |
| Число посадочных мест:                                                    | 26                           |
| Наличие дополнительных помещений кабинета (лаборантская, препараторская): | нет                          |
| Наличие водоснабжения:                                                    | нет                          |
| Количество и тип осветительных приборов                                   | Светодиодный светильник - 12 |
| Количество окон                                                           | 3                            |

## 2. Техника безопасности и охрана труда в кабинете

| №  | Наименование                       | Наличие                                       |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. | Противопожарный инвентарь          | Огнетушитель порошковый ОП-4-5 <sub>(3)</sub> |
| 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) | <b>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</b><br>РП, КТП, КОС<br>МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией<br>МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях<br>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров |

|    |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                | <p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p><b>ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</b><br/> РП, КТП, КОС<br/> МДК 01.01 Техническое обслуживание оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья<br/> МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2. | Учебно-методические разработки для обучающихся | <p><b>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</b><br/> МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией<br/> МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях<br/> ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров<br/> ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p><b>ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</b><br/> МДК 01.01 Техническое обслуживание оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья<br/> МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
| 3. | Учебно-методические пособия для обучающихся    | <p>19.01.04 Пекарь<br/> <b>Методическая разработка по выполнению ВКР</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4. | Раздаточный материал                           | <p><b>Раздаточные материалы по всем предметам в электронном и бумажном виде на каждого обучающего</b><br/> <b>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</b><br/> МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение тех-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|    |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                | <p>нологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5. | Контрольно-оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации | <p><b>Контрольно - измерительные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации по всем предметам на каждую группу</b></p> <p>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.01 Техническое обслуживание оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
| 6. | Рабочие программы                                                              | <p><b>Рабочие программы по всем предметам на каждую группу</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                               | <p>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>                                                                      |
| 7. | Календарно-тематические планы | <p><b>Календарно-тематические планы по всем дисциплинам, МДК</b></p> <p>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> |
| 8. | Презентации и видеоматериал   | <p><b>Презентации по количеству часов лекционных занятий</b></p> <p>ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

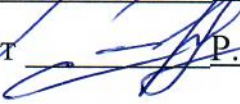
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.01 Техническое обслуживание оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Инвентарная ведомость**  
**имущества закрепленного за кабинетом**  
**Кабинет № 33 технологического оборудования хлебопекарного и макаронно-**  
**го производства, ведение технологического процесса и организационное**  
**обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитер-**  
**ских изделий**

Ответственное лицо Кабанцова Галина Александровна

| Инвентарный номер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Наименование                     | Количество |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|
| 1. 10136400869<br>2. 10136400876<br>3. 10136400866<br>4. 10136400871<br>5. 10136400872<br>6. 10136400868<br>7. 10136400873<br>8. 10136400878<br>9. 10136400867<br>10. 10136400877<br>11. 10136400875<br>12. 10136400870<br>13. 10136400874                                                                                                                                                                                                                                                                 | Стол ученический письмен-<br>ный | 13         |
| 14. 10136400818<br>15. 10136400814<br>16. 10136400993<br>17. 10136400799<br>18. 10136400801<br>19. 10136400813<br>20. 10136400812<br>21. 10136400807<br>22. 10136400817<br>23. 10136400798<br>24. 10136400808<br>25. 10136400800<br>26. 10136400809<br>27. 10136400804<br>28. 10136400797<br>29. 10136400791<br>30. 10136400820<br>31. 10136400819<br>32. 10136400806<br>33. 10136400796<br>34. 10136400792<br>35. 10136400816<br>36. 10136400815<br>37. 10136400811<br>38. 10136400803<br>39. 10136400802 | Стул ученических                 | 26         |
| 10136400829                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Стул преподавателя               | 1          |

|                                         |                                                 |   |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|---|
| 10136400846<br>10136400820              | Стол преподавателя с тум-<br>бочкой             | 1 |
| -                                       | Доска магнитная зелёная                         | 1 |
| 10136400743                             | Доска                                           | 1 |
| 1801830774<br>01601630420<br>1801830774 | Компьютер в комплекте с<br>принтером и колонкой | 1 |
| б/н                                     | Веник и савок                                   | 1 |
| б/н                                     | Шкаф для одежды белый                           | 1 |
| 10136400852                             | Тумба для бумаг                                 | 1 |
| б/н                                     | Шкаф для документов                             | 1 |

Преподаватель  Г.А. Кabanцова  
 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 № 33  
 технологического оборудования хлебопекарного и макаронного  
 производства, ведение технологического процесса и организационное  
 обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и  
 кондитерских изделий  
 на 2025 - 2026 учебный год**

Преподаватель Кабанцова Галина Александровна

| Наименование дисциплины, МДК                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Группа                                   | сен-<br>тябр<br>ь | ок-<br>тябрь | но-<br>ябрь      | де-<br>кабрь | ян-<br>варь | фев-<br>раль | мар<br>т    | ап-<br>рель | ма<br>й          | июн<br>ь | ВСЕ-<br>ГО |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|--------------|------------------|--------------|-------------|--------------|-------------|-------------|------------------|----------|------------|
| МДК 01.01.Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | П-241                                    |                   |              |                  |              | 2           |              |             |             |                  |          | 2          |
| МДК 02.02 Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях                                                                         | П-241                                    |                   |              |                  |              |             | 2            |             |             |                  |          | 2          |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | П-241                                    | 2                 |              |                  |              |             |              |             |             |                  |          | 2          |
| ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | П-241                                    |                   | 2            |                  |              |             |              |             |             |                  |          | 2          |
| МДК 01.01 Техническое обслуживание оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                       | Тх-155,<br>Тх-244,<br>Тхк-248            |                   |              |                  |              |             | 2<br>2<br>2  |             |             |                  |          | 6          |
| МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                           | Тх-245,<br>Тх-334,<br>ТХк-338            |                   |              |                  |              |             |              | 2<br>2<br>2 |             |                  |          | 6          |
| МДК 01.02 Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                           | ТХ-155,<br>ТХ-244,<br>ТХк-248            |                   |              |                  |              |             |              |             | 4<br>4<br>4 |                  |          | 12         |
| Основы бережливого производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Тх-335,<br>Тх-334,<br>Тх-245,<br>Тхк-338 |                   |              | 1<br>1<br>1<br>1 |              |             |              |             |             | 1<br>1<br>1<br>1 |          | 8          |
| Итого:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                          |                   |              |                  |              |             |              |             |             |                  |          | 40         |

День недели – вторник, пятница

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

кабинета № 33 технологического оборудования хлебопекарного и макаронного производства, ведение технологического процесса и организационное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

на 2025-2026 учебный год

| №<br>п/п                             | Планируемая работа                                                                                                                                                                                                                        | Срок<br>исполнения       |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>1. Организационная работа</b>     |                                                                                                                                                                                                                                           |                          |
| 1.1.                                 | Контроль технического оснащения кабинета. Оформление заявок на ремонт обнаруженных неисправностей.                                                                                                                                        | В течение учебного года. |
|                                      | Организация уборки и обеспечение чистоты порядка в кабинете                                                                                                                                                                               | В течение учебного года. |
| 1.2                                  | Оформление кабинета для повышения мотивации к обучению(обновление макетов хби и мки)                                                                                                                                                      | В течение учебного года. |
| <b>2. Учебно-методическая работа</b> |                                                                                                                                                                                                                                           |                          |
| 2.1.                                 | Провести открытые уроки по теме: «Характеристика разделки, расстойки, выпечки»                                                                                                                                                            | Декабрь 2025 г.          |
| 2.2                                  | Обновить тесты по разделам обучения, разработать ФОС по дисциплине ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | Декабрь 2025 г.          |
| 2.3                                  | Оформить стенд по теме «Хлебопекарное оборудование»                                                                                                                                                                                       | Октябрь 2025г.           |
| 2.4                                  | Оформить стенд «Хлеб народов мира»                                                                                                                                                                                                        | Январь 2026г.            |
| <b>3. Внеаудиторная работа</b>       |                                                                                                                                                                                                                                           |                          |
| 3.1                                  | Классные часы, праздники, консультации                                                                                                                                                                                                    | В течение учебного года. |
| 3.2                                  | Внеклассные мероприятия (настольные игры)                                                                                                                                                                                                 | В течение учебного года. |
| 3.3                                  | Подготовка обучающихся к участию в конкурсах, олимпиадах, научно-практических конференциях                                                                                                                                                | В течение учебного года. |
| 3.4                                  | Проведение экскурсий в ресурсном центре для школьников города и области в рамках профориентационной работы                                                                                                                                | В течение учебного года. |

Заведующий кабинетом  /Кабанцова Г.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./