




Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Буинский ветеринарный техникум»

Согласовано
Главный бухгалтер
ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»
 Бахитова Л.А.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Буинский
ветеринарный техникум»
 Гиниятуллин И.М.
«  » 2019 г.



ПАСПОРТ
лаборатории Учебный кондитерский цех
№ 59

Фамилия, имя, отчество заведующего кабинетом (лабораторией, мастерской)	Юнусова Ф.Ф.
Площадь кабинета	5,9x4,7x4,3
Дисциплины (ОД, ОП, МДК, УП), закрепленные за кабинетом (лабораторией, мастерской)	УП.05

Паспорт рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии правовых и экономических дисциплин. Протокол № 3 от 15 » ноября 2019 года.

Председатель ПЦК  К.В. Галикберова

Заместитель директора по УМР  А.Р.Аюпов

**Должностная инструкция заведующего учебным кабинетом
(лабораторией, мастерской)**

1. Заведующий учебным кабинетом (лабораторией, мастерской) обязан:

- 1.1. Анализировать состояние учебно-материального оснащения кабинета (лабораторией, мастерской) не реже чем один раз в год.
- 1.2. Планировать и организовывать систему мер, направленных на обеспечение кабинета (лабораторией, мастерской) необходимым оборудованием согласно учебным программам и установленным нормативам.
- 1.3. Вести паспорт кабинета (лабораторией, мастерской), составлять план-отчет работы кабинета (лабораторией, мастерской) на текущий учебный год, следить за его выполнением.
- 1.4. Осуществлять оформление кабинета (лаборатории, мастерской) в соответствии с современным состоянием учебных дисциплин и развитием отраслей, для которых техникум готовит специалистов.
- 1.5. Принимать меры по обеспечению кабинета (лаборатории, мастерской) материалами и необходимой учебно-методической документацией, инструкциями и т.д.
- 1.6. Вести учет имеющегося оборудования в кабинете (лаборатории, мастерской).
- 1.7. Обеспечивать сохранность имущества кабинета (лабораторией, мастерской) и надлежащий уход за ним.
- 1.8. Обеспечивать соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, правил поведения обучающихся в кабинете (лаборатории, мастерской), проводить и учитывать соответствующие инструктажи с обучающимися с последующими отметками в журнале.
- 1.9. Организовывать внеаудиторную работу по дисциплине/профессиональному модулю/учебной практике (консультации, дополнительные занятия, мастер-классы и др.), отражать её в графике работы кабинета (лаборатории, мастерской).
- 1.10. Способствовать созданию банка творческих работ обучающихся в учебном кабинете (лаборатории, мастерской).
- 1.11. Контролировать санитарное состояние кабинета (лаборатории, мастерской), обеспечивать организацию своевременной уборки учебного помещения.

2. Заведующий учебным кабинетом (лабораторией, мастерской) имеет право:

- 2.1. Ходатайствовать перед администрацией техникума о приобретении для кабинета (лаборатории, мастерской) оборудования, учебно-методических материалов (в соответствии с планом развития), инвентаря.
- 2.2. Приостанавливать работу кабинета, если она осуществляется с нарушением правил эксплуатации оборудования, коммуникационных систем, правил охраны и безопасности труда.
- 2.3. Выходить с ходатайством на администрацию техникума о наказании обучающихся за порчу имущества кабинета (лаборатории, мастерской).
- 2.4. Требовать соблюдения гигиенических норм и правил от преподавателей, проводящих занятия в кабинете.

Дата ознакомления: 30.08.2019

Заведующий учебной лабораторией Учебного кондитерского цеха del Юнусова Ф.Ф.

Назначение кабинета (лаборатории, мастерской): создание оптимальных условий для выполнения современных требований к организации образовательного процесса и реализации ФГОС СПО по специальности (-ям): **43.01.09 Повар, кондитер**

16675 Повар

Содержание работы учебной лаборатории:

1. Проведение учебной практики по программе согласно учебному плану.
2. Проведение консультаций по учебным дисциплинам/проектированию/практике.
3. Организация самостоятельной работы студентов.
4. Организация творческой и научной работы с обучающимися.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Документы	Отметка об утверждении и оформлении				
	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Инструкции по ТБ и ОТ	+				
Журнал о проведении инструктажа по ТБ со студентами	+				

ПРИМЕЧАНИЕ: Журнал регистрации инструктажа по технике безопасности по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер 2017-2019

16675 Повар 2019

ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	Наименование	количество
1	Миксер Kitchen Aid	1
2	Шкаф жарочный ШЖ-150	1
3	Машина тестомесильная ТММ-140 (дрожжевое тесто) 1 дежа углер. (1280x850x1020(1510))	1
4	миксер планетарный KITCHENAID 4,28Л. США	2
5	Фритюрница Vitek VT-1537 2000 Вт- таймер- регулировка температуры- вместительность 1 кг	1
6	Стол производственный с деревянной столешницей	2
7	Стол кондитерский 1500x700x870 мм. (столешница дерево-бук- каркас окрашенный)	2
8	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СПО-15- 6СЦК 1500X600X870(890) мм- полка-решетка	2
9	Ванна моечная с раб.пов. 1200x700x870мм- нерж. ст AISI430- 0-8мм-каркас окраш. разм. мойки 500x500x300	3
10	Миксер KITFORT KT-1308-1	2
11	Соковыжималка Redmond RJ-M908	1
12	Зонт приточно-вытяжной- островной 1250x1100x450 мм нерж. сталь марки AISI 430- толщина 0-8мм	4
13	Стол нейтральный для горячих напитков Лира- Профи СГН-ЛП (1120x705(1030)x1462(1482) мм- нерж. сталь- 220В)	1
14	Весы электронные Brabantia lj 5gu	3
15	Стол производственный 1200x700x860м каркас окрашен- столешница нерж. сталь AISI430 0- 8мм	2
16	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10-4С4Э 1000x400x1850(1870) мм (полки нерж. каркас оцинк.)	1
17	Шкаф расстоечный Enteco арт.Р-93-01	1
18	Шкаф холодильный МХМ ШХСн-370С (стекл.дверь)	
19	Холодильник Pozis	1
20	Кофеварка Sinbo SCM 2940	1
21	Блендер Braun арт. MQ775	4
22	Миксер Delta DL-5052С	2
23	Весы настольные циферблатные CAS SW-10	1

24	Производственный стол 3429	1
25	шкаф шоковой заморозки 3 уровня HURAKAN, 800x815x985, 220В, 0,77 кВт	1
26	плита индукционная 2-х конфор.По 3,5 кВт Indokor	1
27	Шкаф жарочный ШЖ-150	1

УЧЕБНАЯ И ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Рабочие программы (копии)	КОС (копии)
1	Рабочие программы УП.05	КОС по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
2	Рабочие программы ПП.05	КОС по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ

Учебные

№ п/п	Название	Год приобретения (разработки)
1	Производственное обучение профессии «Кондитер». Часть 1,2.	2017

Нормативно-справочные

№ п/п	Название	Год приобретения (разработки)
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания	1997
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2017
3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2001

ПЕЧАТНЫЕ ПОСОБИЯ (таблицы, плакаты, карты)

№ п/п	Название	Год приобретения
1	Технологические карты по разделу «Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста»	2017
2	Технологические карты по разделу «Торты»	2017
3	Технологические карты по разделу «Пирожные»	2017

ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

№ п/п	Название	Год приобретения
1	Муляжи «Мучных изделий»	2002
2	Муляжи «Кондитерских изделий»	2002

Ремонт

Вид ремонта, виды работ	Отметка о выполнении				
	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Косметический. Виды работ.					
Капитальный. Виды работ.					

ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ПЛАН РАЗВИТИЯ

№ п/п	Мероприятия	Срок	Исполнитель	Отметка о выполнении
1	Приобрести инвентарь, инструменты, посуду согласно инфраструктурному листу по стандартам WorldSkills для проведения демоэкзамена	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
2	Приобрести сковороды, кофшляки согласно инфраструктурному листу по стандартам WorldSkills для проведения демоэкзамена	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
3	Приобрести комплект плакатов, метод. литературу.	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	
4	Приобрести оборудование: мраморную доску для шоколада	В течении учебного года	Юнусова Ф.Ф.	

