

ПАСПОРТ ЛАБОРАТОРИИ № 218

СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Площадь помещения: **35,2 м²**

Количество: **14 мест**

Раздел 1 Сведения о параметрах и коммуникациях

А) Общие сведения

- *Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский агропромышленный техникум»*

- *Адрес: г. Пермь, ул. Карпинского 79*

- *Этаж - второй*

- *Номер кабинета - №218*

- *Профессии, для которых оборудован кабинет – «Кондитер сахаристых изделий»*

Введен в эксплуатацию: в 2013-14 г.

- *Фамилия, имя, отчество заведующей лабораторией – Миронова Екатерина Сергеевна*

- *Расположение – внутри общей лаборатории приготовления пищи №217*

- *Площадь помещения: 35,2 м².*

- *Высота помещения: 3,5м.*

- *Наличие лаборантской: нет*

- *Отделка помещения:*

- стены – окрашены светлой водоэмульсионной краской
потолок – побелка

покрытие пола – плитка

б) Микроклимат

- *Отопление – центральное*

- *Водопровод, канализация – 1 раковина эмалированная*

- *Кондиционирование, вытяжка – есть*

- *Температура воздуха 16-20⁰ С*

- *Влажность – 75%*

- *Проветривание – утром до лабораторно-практических работ и во время перемен*

- *Уровень шума - не более 50 Дб*

в) Освещение

- *Ориентация окон - на север*

- *Наличие солнцезащитных устройств – нет*

- *Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное)*

- общее 4 шт по 2 лампы

- *Тип светильников*

- лампы накаливания

- *Размещение светильников - по потолку в 2 ряда по 2 штуки*

- *Количество обучающихся, занимающихся одновременно: максимально – 14 человек.*

г) Требования к оборудованию лаборатории:

- *Обязательно наличие приточно - вытяжной вентиляции, водопровода, канализации*

- *К каждому рабочему месту подведён электроток кабелем в 2й изоляции*

- *Кроме рабочих столов в лаборатории имеется письменный стол, парта*

ученическая, стулья, шкаф для хранения посуды, электрические плиты, миксеры, весы электронные

- Число рабочих мест – **14**
- Всё оборудование и приборы размещаются на столах, расположенных вдоль стен
- Рабочие столы содержатся в полной чистоте, не загромождаются не нужными предметами
- К лабораторно-практическим занятиям студенты допускаются только в халатах и второй обуви

Оборудование	кол-во
Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий	1
Прибор для измерения формоустойчивости хлеба	1
Прибор для измерения объема хлеба	1
Центрифуга лабораторная	1
Анализатор влажности	1
Шкаф расстойный лабораторный	1
Шкаф хлебопекарный лабораторный	1
Шкафы электропекарные	1
Морозильный ларь	1
Блендер HAMILTON BEACH HBB908	1
Ванна моечная 2-х сек. 500*500*860	1
Ванна моечная 3-х сек. 500*500*860	2
Весы эл. настольные	5
Плита электрическая	1
Стол рабочий 600*600*860	2
Стол производственный 1470x740x850	4
Стол СРОП-1/1200/600 (1200x600x870)	1
Стол СРОП-1/1200/600 (1200x600x870)	1
Стол СРОП-1/1200/600 (1200x600x870)	1
Стол СРОП-1/1200/600 (1200x600x870)	1
Холодильник "БИРЮСА-6"	1
Шкаф жарочный ШЭЖ-923	1
Пароварочно-конвективный аппарат ПКА-6-1/1ВМ	1
Шкаф стол с мойкой	1
"Сарго" веник	2
DWD Дрожжевое тесто и изделия из него (учебный видеофильм)	1
блюдо для пиццы 31см	1
веселка L=600мм Л06 (фев.10г.)	1
веселка малая и 11 (фев.10г.)	3
выемка С820 для теста(310)	5
выемка фигурная большая /кошка/(310)	1
высечка д/песочного кольца гофр. 120/50 с/р выс 01	2
гейзер метал. JW-ВР	1
доска деревянная 230*380 мм К16 (фев.10г.)	5
доска деревянная 300*500*20мм бук К62(март13г)	4
доска дерев. 300*500*25мм К63(март13г)	6

дуршлаг(март-05г)	3
кастрюля 1,75 л. н/ж	37
кастрюля 1,75 л. н/ж	23
кисточка силикон 21см.	2
коврик силик. красный 39,5х 59,5см	1
коврик силиконовый 38*28*0,9см	1
мешки кондит.однор. 300х180мм (100шт)	1
мешок кондит. нейлон 25см.	1
мини-терка для сыра в блист. Италия	1
миска 2л.	10
миска АУТНЕНТ	2
набор насадок 24шт. н/ж (310)	1
насадка конд.простая №38(310)	1
насадка конд.простая №41(310)	1
насадка конд.сложная №45(310)	1
насадка конд.сложная №46(310)	1
насадка конд.сложная №50(310)	1
пробка для ванны	9
ситечко 6.5см	1
сито 18см	8
скалка дер. 45*500 бол. бук СКЗ (фев.10г.)	5
скалка дер.(бук)(310)	5
скалка дер.(бук)март-05г.	2
скалка(110350)	2
сковорода	3
сковорода 180/30мм с литой ал руч К	10
скребок кондитерский(310)	1
скребок полипроп. 15 X 11см жесткий	1
таз 9л.	4
таз круглый 4л	15
тарелка Трианон пирожковая	6
форма -резак "Кольцо" нерж.(март-05г.)	1
форма д/пудинга 16 бордово-коричневая	4
форма для выпечки	3
форма для выпечки	2
форма для торта "Капля"(310)	1
форма для торта "Квадрат(310)	1
форма для торта "Ромашка"(310)	1
форма для торта "Сердце"(310)	1
форма ром-баба №1	30
форма Ромовая баба	20
форма Ромовая баба.(310)	10
форма"Ромбаба"	5
щипцы для пирожных(310)	2

Раздел 3. Нормативно-правовая база

Инструкции по ОТ	
	<i>ИОТ 075 по оказанию 1-й мед.помощи при ударе эл.током</i>
	<i>ИОТ 077 по оказанию 1-й мед.помощи при колотых и резаных ранах</i>
	<i>ИОТ 076 по поведению и обеспечению безопасности</i>

	<i>обучающихся в аварийных ситуациях</i>
Должностные инструкции	<i>Заведующего лабораторией</i>
Наличие СанПиН	СанПиН 2.4.2 1178-02 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2.542-96
Сертификаты, свидетельства (копии) на оборудование	- Имеются у измерительных приборов - Имеется у оборудования

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЛАБОРАТОРИЕЙ

1	На первом занятии в кабинете обучающиеся знакомятся с инструкцией по охране труда. (повторные инструктажи каждые полгода: сентябрь, январь)
2	Обучающиеся находятся в кабинете без верхней одежды и без сумок, в халатах
3	Обучающиеся находятся в лаборатории только в присутствии мастера
4	До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест, функционирования электрооборудования и о выявленных неполадках срочно сообщают мастеру
5	Во время занятий обучающиеся не покидают свои рабочие места без разрешения мастера
6	Во время занятий студенты должны поддерживать в лаборатории чистоту и порядок. По окончании химических анализов каждый студент приводит в порядок свое рабочее место: ставит на место реактивы, а грязную химическую посуду моет и ставит на сушку
7	Во время работы с реактивами работает приточно-вытяжная вентиляция
8	При пользовании водой не оставляют кран открытым
9	В лаборатории запрещается принимать пищу, пить воду из химических стаканов и пробовать химические вещества на вкус
10	Для каждого реактива должно быть отведено определенное место. Особенно строго соблюдать это правило в отношении серной кислоты и изоамилового спирта, используемых для определения процента жира в молоке
11	Запрещается органолептическая оценка проб молока, содержащих консервирующие вещества
12	Особую осторожность соблюдать при определении процента жира в молоке и молочных продуктах
13	Пользоваться чисто вымытыми, сухими жиромерами и сухими эластичными пробками
14	Заполнять жиромеры серной кислотой и изоамиловым спиртом только в том месте, где стоят эти реактивы. Запрещается ставить склянки с кислотой и спиртом на лабораторные столы Перед встряхиванием проверить, плотно ли закрыта пробка. При встряхивании жиромеры держать на расстоянии от себя и от других
15	При закрытии жиромеров пробками, встряхивании, отсчете показателя жира и открытии жиромеров держать их за расширенную часть, завернутую в салфетку
16	Работать только на исправной центрифуге с закрытым предохранительным кожухом Если при работе центрифуга начинает стучать, сразу же отключить ее от сети
17	Жиромеры ставить в центрифугу строго симметрично, перед включением центрифуги в электросеть проверить, хорошо ли закрыта крышка и кожух

18	Отработанную серную кислоту из жиромеров сливать в специальную посуду. "Запрещается сливать кислоту в канализационную сеть
19	В случае попадания кислоты на кожу тотчас же смыть ее проточной водой, нейтрализовать пищевой содой, которая всегда должна стоять рядом с кислотой и снова промыть водой. Халат или одежду, на которую попала кислота, сразу же промыть проточной водой
20	Не включать и не выключать без разрешения преподавателя рубильники и приборы. Перед пуском машин или сепараторов предупредить студентов, находящихся вблизи
21	После лабораторно - практических занятий, по окончании УП приводят используемое оборудование, инструменты в порядок; делают влажную уборку рабочих поверхностей
22	В случае порчи приборов виновный возмещает стоимость причиненного ущерба

Раздел. «Учебно-методическая база лаборатории»

1. Учебники и учебные пособия

Основные источники:

Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.: Технология и организация производства кондитерских изделий. Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. -М.: «Академия»; 2016г.-480с.

Бутейкис Н.Г.: Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального проф. образования /Н.Г.Бутейкис.-10-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия»,2012.-304с.(8)с ц. в. Ил.

Шумилкина М.И.: Кондитер.: учебное пособие /М.И.Шумилкина - Изд. 2-. Ростов н/Д: Феникс, 2013,-313с.: ил.-(Начальное профессиональное образование).

Андронов В.П.: Производственное обучение по профессии «Кондитер».В2ч. 1.: учеб. пособие для начального проф. образования /В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др./.-2-е изд., стр.-М.: Издательский центр «Академия»,2012.-208с.

Харченко Н.Э.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для начального проф. образования /Н.Э.Харченко.-4-е изд., стер., -М.: Изд. Центр «Академия», 2013.-496с.

Харченко Н.Э.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для начального проф. образования / Н.Э.Харченко.-5-е изд. Пер.-М.: Изд. Центр «Академия»,2012.-512с.

Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф.: Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие.-2-еизд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-224с.

Хроменков В.М.: Оборудование хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования :Учебное пособие для сред. проф. образования, -М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2012.-320с.

Бутейкис Н.Г.: Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования /Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова,-7-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия»,2013.-304с.

В.В.Прохоров.: Сборник рецептов для кондитера. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс, 2013.-320с.

Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.: Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования. -М.: Мастерство; Высшая школа,2013г.-320с.

Пашенко Л.П., Жаркова И.М.: Технология хлебобулочных изделий. -М: Колос

С.2012.-387с.:ил. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. Учеб. заведений).

Цыганова Т.Б.: Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. Сред. проф. образования /Т.Б.Цыганова, -М издательский центр «Академия» 2012.-448с.

Дубровская Н.И.: Повар, кондитер. Кулинария. Лабораторный практикум.: учеб. пособие для начального проф. образование /Н.И. Дубровская.- М: Издательский центр «Академия», 2013-240с.

Мармузова Л.В. : Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы.: учебник для начального проф. образования /Л.В. Мармузова -.: издательский центр «Академия». 2012.-288с.

Перетятко Т.И.: Кондитер: Учебное пособие для проф. учеб. уч. /Т.И. Перетятко./ - Изд. 7-е доп. И пер. – Ростов н/Д: Феникс. 2012.-384с.

Лапин А.П. : Комментарий к правилам по охране труда в хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности./А.П. Лапин, Л.П. Шариков, -М: МЦФЭР, 2014.-448с.

Кузнецова С.Н.: Изделия и украшения из шоколада: учебное пособие /С.Н.Кузнецова. - М. КНОРУС, 2010.- 2010.-224с. – (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

Журналы: «Хлебопечение России»

«Питание и общество»

2.2. Учебно-материальное оснащение:

Государственные нормирующие документы:

1) ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

Средства массовой информации (периодика):

Подписка журналов «Гастроном», 2000-2016 гг.