

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой педагогики и
социально-гуманитарных дисциплин

Е.А.Клещёва
« ____ » _____ 2026 г.

ПЛАН РАБОТЫ ЛАБОРАТОРИИ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА НА 2026/2027 УЧЕБНЫЙ ГОД

Цели деятельности лаборатории:

- совершенствование качества подготовки современного конкурентоспособного специалиста в области технологического и эстетического образования;
- создание условий для аудиторной и внеаудиторной деятельности студентов по специальным дисциплинам пищевого производства;
- содействие участию студентов в научно-исследовательской и творческой работе по направлениям технологического образования.

Задачами лаборатории являются:

- обеспечение практического обучения студентов в соответствии с действующими учебными планами и программами по специальным учебным дисциплинам пищевого производства;
- совершенствование качества практического обучения с учетом современных требований к специалистам;
- обеспечение исправности, пригодности лабораторного оборудования, технических средств обучения, обеспечение их ремонта и профилактического осмотра, правильного хранения и учета оборудования и приборов;
- сбор информации из литературных источников, реферативных и информационных изданий, периодической печати, нормативно-технической документации с целью оказания помощи студентам в научно-исследовательской работе;
- оказание учебно-методической помощи молодым преподавателям;
- воспитание сознательного отношения к труду, материальным ценностям, развитие инициативы и творчества студентов;
- укрепление учебно-материальной базы лаборатории: оснащение лаборатории новым оборудованием, учебными и наглядными пособиями и материалами;
- обеспечение безопасных условий, способствующих сохранению здоровья студентов;
- создание условий, способствующих сохранению здоровья студентов и преподавателей, воспитание культуры, эстетики вкуса;
- обеспечение управляемой самостоятельной работы студентов необходимыми учебными и методическими материалами.

Деятельность лаборатории осуществляется по следующим направлениям:

- развитие учебно-материальной базы;
- совершенствование образовательного процесса;
- научно-методическая работа;
- научно-исследовательская работа;
- учебно-методическая работа;
- воспитательная работа среди студентов.

№ п/п	Запланированные мероприятия	Содержание работы	Срок исполнения, ответственный	Примечание (выполнение, подтверждающая запись)
1	Подготовка лаборатории технологии пищевого производства к учебному процессу	Составление плана и отчета работы лаборатории	Июнь, лаборант	
		Генеральная уборка (санитарная обработка) лаборатории	Июнь, лаборант	
		Систематизация оборудования, приборов, посуды	Сентябрь, лаборант	
		Профилактический осмотр электрооборудования	Сентябрь, февраль, в течение года электрики, лаборант	
		Профилактический осмотр мебели, водно-канализационной системы	В течение года, лаборант, столяр, сантехник	
		Обновление и систематизация раздаточного, наглядно-методического материала по дисциплинам «Технология обработки пищевых продуктов», «Технология приготовления блюд и напитков», «Народная кухня», «Товароведение пищевых продуктов», «Электрооборудование в учебных мастерских», «Технология изготовления кондитерских изделий»	Постоянно, ППС, лаборант	
2	Обновление и обеспечение сохранности материально-технической базы лаборатории	Соблюдение требований правильного хранения и учёта лабораторного оборудования и приборов	В течение года, лаборант	
		Ведение журнала выдачи оборудования, приборов, посуды и дидактических средств	В течение года, лаборант	
		Подготовка к инвентаризации	Ноябрь, лаборант	
		Актуализация перечня учебно-лабораторного оборудования	В течение года, лаборант	
		Оформление годовой заявки на приобретение оборудования, кухонной посуды и инвентаря, расходных материалов для оснащения лаборатории с целью формирования сводной заявки по факультету	Октябрь, лаборант	
		Оформление докладных заявок на приобретение оборудования, приборов и расходных материалов	В течение года, лаборант	
3	Обеспечение охраны труда и безопасности на занятиях по спецдисциплинам	Анализ характеристик электрооборудования и электроприборов, кухонной посуды и инвентаря	В течение года, лаборант	
		Проведение инструктажа по мерам безопасности студентов при работе с электрооборудованием, электроприборами, режущимися	Сентябрь, февраль, ППС	

		инструментами и горячей жидкостью		
		Ведение журнала регистрации инструктажа и обучения по мерам безопасности при проведении лабораторных занятий со студентами	В течение года, лаборант, ППС	
		Разработка инструкций (внесение изменений и дополнений) по охране труда эксплуатируемому оборудованию, инструменту, выполняемым работам, используемым материалам, технологическому процессу и условиям работ	По мере необходимости, лаборант, инженер по охране труда	
		Обеспечение исправности электрооборудования и электроприборов	Постоянно, лаборант, электрик	
		Обеспечение безопасных условий в соответствии с требованиями техники безопасности и пожарной безопасности, а также правилами и нормами санитарно-технических условий труда	Постоянно, ППС, лаборант	
		Контроль над соблюдением студентами правил и норм санитарно-технических условий труда, техники безопасности и пожарной безопасности	Постоянно, ППС, лаборант	
4	Создание условий для проведения лабораторных занятий в лаборатории	Обеспечение студентов рабочим местом в соответствии с планом занятия	Постоянно, ППС, лаборант	
		Обеспечение лабораторных занятий необходимым оборудованием, инвентарем, посудой	Постоянно, лаборант	
		Санитарная обработка посуды, инвентаря, оборудования	Постоянно, лаборант	
		Подготовка дидактического и раздаточного материала к занятиям по спецдисциплинам	Постоянно, ППС, лаборант	
		Контроль за соблюдением сохранности, бережного и целевого использования оборудования, приборов, посуды во время занятий	Постоянно, ППС, лаборант	
		Создание условий, способствующих воспитанию культуры, эстетики вкуса студентов	Постоянно, ППС	
5	Методическое обеспечение занятий	Подбор, обновление и систематизация материалов для организации управляемой самостоятельной работы студентов по спецдисциплинам	В течение года, ППС	
		Разработка электронных учебно-методических комплексов по дисциплинам «Народная кухня», «Технология изготовления кондитерских изделий», «Электрооборудование в учебных мастерских», «Товароведение пищевых	В течение года, ППС	

		продуктов»		
6	Практико-ориентированные мероприятия	Проведение мастер-классов профориентационной направленности	В течение года, ППС	
7	Внеурочная работа в лаборатории	Обеспечение безопасной работы студентов во внеурочное время (отработка лабораторных занятий по спецдисциплинам)	В течение года, лаборант, ППС	
		Проведение консультаций по УСР, по подготовке к практике, по написанию планов-конспектов по методике трудового обучения	В течение года, ППС	
		Проведение консультаций к зачетам, экзаменам	В течение года, ППС	
8	Работа лаборатории с литературой	Обеспечение лаборатории необходимой учебно-методической и справочной литературой при подготовке к лабораторным занятиям	В течение года, ППС, лаборант	
		Анализ статей по общественному питанию	В течение года, ППС, лаборант	
		Подбор дидактического раздаточного материала по общественному питанию	В течение года, ППС, лаборант	

Лаборант лаборатории
технологии пищевого
производства
«__» _____ 2026 г.

М.А.Максименко

Рассмотрен и рекомендован к утверждению на заседании кафедры педагогики и социально-гуманитарных дисциплин. Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.