

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогики и
социально-гуманитарных дисциплин
_____ Е.А.Клещёва
« ____ » _____ 2026 г.

**ОТЧЕТ О РАБОТЕ
ЛАБОРАТОРИИ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА
за 2025/2026 уч. г.**

1. Лаборатория технологии пищевого производства создана приказом ректора университета №10 от 02.08.2004 г.

2. Руководитель: Руднева Анна Эдуардовна, руководитель секции технологии и изобразительного искусства, старший преподаватель.

3. Участники: Руднева А.Э., старший преподаватель.

Котько Полина Дмитриевна, преподаватель.

Шовгеня Маргарита Михайловна, преподаватель

Максименко Марина Александровна, лаборант лаборатории.

Студенты 2, 3, 4 курса специальности «Обслуживающий труд и изобразительное искусство».

Студенты специальности «Дошкольное образование».

4. *Цель и задачи, реализованные в отчетный период:*

Целью функционирования лаборатории было:

- 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.

Задачи лаборатории:

- обеспечена и организована учебная (практическая) деятельность студентов в соответствии с действующими учебными планами и программами по специальным учебным дисциплинам «Технология обработки пищевых продуктов», «Технология приготовления блюд и напитков», «Народная кухня», «Технология изготовления кондитерских изделий», «Товароведение пищевых продуктов», «Электрооборудование в учебных мастерских» для специальности 1-02 06 04 Обслуживающий труд и изобразительное искусство;

- созданы условия для совершенствования качества практического обучения с учетом современных требований к специалистам;

- созданы безопасные условия в соответствии с требованиями техники безопасности и пожарной безопасности, а также правилами и нормами санитарно-технических условий труда, способствующих сохранению здоровья студентов и преподавателей;

- созданы условия, способствующие воспитанию культуры, эстетики вкуса студентов и преподавателей;

- созданы условия для воспитания сознательного отношения к труду, материальным ценностям, развития инициативы и творчества студентов;

- проведены инструктажи по мерам безопасности с отметкой о прохождении и допуска к лабораторным работам в журнале регистрации инструктажа и обучения по мерам безопасности;

- осуществлен контроль над соблюдением правил и норм санитарно-технических условий труда студентами с целью создания условий, способствующих сохранению здоровья студентов;
- проведена санитарная обработка оборудования, посуды и инвентаря;
- проведен профилактический осмотр, а также ремонт электрооборудования (холодильник, воздухоочиститель бытовой) и электроприборов;
- осуществлен ремонт водно-канализационной системы, наладка водонагревательных приборов с приобщением служб университета (электрики, сантехники, столяра);
- обновлена материально-техническая база лаборатории, а также столовый и кухонный инвентарь, медицинские аптечки;
- обеспечена сохранность, бережное, целевое использование, а также правильное хранение и учёт лабораторного оборудования и приборов с занесением записи в журнал выдачи оборудования и дидактических средств;
- оформлены перечни учебно-лабораторного оборудования лаборатории технологии пищевого производства по утвержденной форме;
- оформлены годовые заявки на приобретение оборудования, кухонной посуды и инвентаря, расходных материалов для оснащения лаборатории с целью формирования сводной заявки по факультету;
- пройдена инвентаризация;
- произведен анализ характеристик электрооборудования и электроприборов, кухонной посуды и инвентаря для обновления материально-технической базы лаборатории;
- осуществлено сотрудничество с инженером по охране труда университета с целью передачи проб воды для проведения анализа в Барановичском зональном центре гигиены и эпидемиологии;
- разработаны и утверждены инструкции по охране труда эксплуатируемому оборудованию, аппаратуре, инструменту, выполняемым работам, используемым материалам, технологическому процессу и условиям работ;
- пересмотрены уголки по технике безопасности в соответствии с требованиями по охране труда;
- систематизирован учебно-методический, раздаточный и наглядно-методический материал по учебным дисциплинам «Технология обработки пищевых продуктов», «Технология приготовления блюд и напитков», «Технология изготовления кондитерских изделий», «Народная кухня», «Товароведение пищевых продуктов» для создания электронных учебно-методических комплексов;
- созданы условия для формирования практических навыков усвоения технологических приемов приготовления, подачи и декорирования различных блюд, первичной и тепловой обработки пищевых продуктов, сервировки стола согласно расписанию, указаниям и требованиям преподавателей на лекционных и лабораторных занятиях, а также научно-исследовательских, творческих способностей;
- обеспечена управляемая самостоятельная работа студентов необходимыми учебными и методическими материалами во внеурочное время;
- созданы условия для проведения факультетских, университетских мероприятий (составляющая из кулинарных мастер-классов) с участием иностранных студентов, а также учащихся школ Республики Беларусь;
- оказана помощь в организации проведения университетских мероприятий (Масленица (февраль 2025 г.), Университетская олимпиада (февраль 2025 г.);
- проведена профориентационная работа с учащимися учреждений образования Республики Беларусь;

– обеспечены и оказана помощь для проведения кулинарных мастер-классов с участием детей ограниченными возможностями в рамках волонтерского проекта с общественной организацией родителей и детей с синдромом Дауна «Ты не один»;

– подготовлены и созданы условия для проведения кулинарных мастер-классов для объединения по интересам «Университет для детей» (кафедра дошкольного и начального образования, БарГУ);

5. Организованные мероприятия. Иные виды деятельности

№	Название, организатор	Дата и формат проведения	Цель	Целевая аудитория
1	Счастье быть любимым в рамках «Недели родительской любви» (М. Л. Кривуть, ст. преподаватель)	10.10.2025 г. кулинарный мастер-класс «Песочное печенье»	Инклюзивное образование, волонтерская направленность	Дети с ограниченными возможностями, лаборатория «Центр идей и практик в целях устойчивого развития», студенты специальностей ОТИ, НО, СПП
2	День открытых дверей БарГУ (ст. преподаватель – А.Э.Руднева, гр. ОТИ)	29.11.2025 г. экскурс по лаборатории технологии пищевого производства	Профориентационная направленность	Учащиеся СШ Брестской обл.
3	«Лакомство детства» (преподаватели – М.М.Шовгеня, П.Д.Котько)	29.11.2025 г. кулинарный мастер-класс «Шоколадная картошка»	Включенное всестороннее обучение детей дошкольного возраста	Объединение по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ)
4	Встречаем Новый год! (сотрудники секции ТиИЗО, гр. ОТИ)	24.12.2025 г. праздничный концерт, подарки	Волонтерская направленность	Пациенты Вольновской больницы сестринского ухода,
5	23 специализированная Международная выставка «Образование и карьера» г. Минск (отв. А.Э. Руднева, ст. преподаватель)	14.02.2026 г. Матер-класс (выставка изделий из пряничного теста, фигурное имбирное печенье)	Профориентационная направленность	Участники выставки
6	Университетская Олимпиада (А.Э.Руднева, ст. преподаватель)	21.02.2026 г. Мастер-класс (домашние пироги и печенье)	Профориентационная направленность	Учащиеся Республики Беларусь
7	Масленичные гуляния «Масленица 2026» (факультет экономики и права)	26.02.2026 г. Мастер-класс «Румяные блины»	Приобщения к национальному наследию наших предков: популяризация	Студенты и сотрудники БарГУ

			белорусской кухни, традиций и обрядов	
8	«Креативный хот-дог» (М.М. Шовгеня, ст. преподаватель, гр. ДО)	28.03.2026 г. кулинарный мастер-класс	Всестороннее обучение детей дошкольного возраста	Объединение по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ)
9	Презентация блюд белорусской кухни (ст. преподаватель – А.Э. Руднева, гр. ОТИ-31)	20.05.2026 г. мастер-класс, презентация	Приобщения к национальному наследию наших предков. Развитие технологической грамотности как компонента профессиональной компетентности	Студенты специальности «Обслуживающий труд и изобразительное искусство»

Выполнена научно-исследовательская работа преподавателей в соответствии с индивидуальными планами.

Преподаватели, а также преподаватели совместно со студентами, участвовали в Международных научно-практических мероприятиях по актуальным темам образования, а также в Барановичском научно-образовательном форуме «Новатор — 2025» (БарГУ, октябрь 2025 г.), Международной научно-практической конференции «Наука — Практике» (БарГУ, май 2026 г.).

Преподавателями проведены консультации для студентов по разработке планов-конспектов уроков трудового обучения (технология приготовления пищи), внеклассных мероприятий с применением нетрадиционных форм проведения занятий, что способствовало развитию профессиональных умений и навыков студентов; отработке лабораторных занятий по изучаемым дисциплинам; консультации по управляемой самостоятельной работе студентов.

Сотрудниками лаборатории технологии пищевого производства выполнены текущие поручения руководства университета, а также сотрудников других кафедр в рамках проведения мероприятий.

Таким образом, сотрудниками лаборатории технологии пищевого производства выполнен запланированный объем работ, способствующий реализации целей в области качества образования и профессиональных компетенций будущих специалистов.

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

М.А.Максименко