

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены. Товароведения продовольственных товаров.

Заведующая кабинетом Федорова Елена Викторовна, мастер
производственного обучения

В лаборатории проходят лабораторно-практические занятия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель лабораторных и практических работ:

- организация самостоятельной работы студентов по формированию практических умений, необходимых в последующей профессиональной деятельности.

На практических занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики. В процессе подготовки и выполнения практических занятий по ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» и ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» студенты учатся:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- организовывать и определять качество продовольственных товаров органолептическим методом и рассчитывать их энергетическую ценность.



Оснащение, технические средства обучения:

- телевизор;
- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины.
- инструкции для проведения лабораторных и практических работ;
- микроскоп бинокулярный - 9 шт;
- весы электронные;
- весы настольные циферблатные;



- штатив 4 шт;
- груша резиновая- 4 шт ,
- мерник на 250 мл- 3 шт;
- мерник на 50 мл- 20 шт;
- мерные колбы на 100 мл- 9 шт;
- воронка средняя- 9
- воронка средняя (малая) – 9 шт.
- воронка маленькие – 4 шт.
- мерник на 10 мл - 3 шт;
- весы аптечные- 1 шт;
- лупа- 2 шт;
- мерник на 25 мл- 6 шт;



Инструкции для проведения лабораторных и практических работ:

- колбы круглые большие- 12 шт;
- колбы круглые средние- 9 шт;
- колбы круглые маленькие- 2 шт;
- колбы плоскодонные большие - 8 шт;
- колбы плоскодонные средние - 13 шт;
- колбы конусовидные большие - 10 шт;
- крышка стеклянная - 1 шт;
- колбы средние конусовидные - 9 шт;
- колбы конусовидные маленькие - 10 шт;
- колбы плоскодонные маленькие - 4 шт;
- фарфоровые стаканы большие - 2 шт;
- спиртовка - 1 шт;
- фарфоровые стаканы средние - 5 шт;
- фарфоровые стаканы маленькие - 5 шт;



- фарфоровые чаши большие - 5 шт;
- фарфоровые чаши средние - 17 шт;

- фарфоровые чаши маленькие - 50 шт;
- фарфоровые ковшики - 3 шт;
- фарфоровые крышки - 4 шт;
- воронка (совсем) маленькая - 12 шт;
- стеклянные стаканы - 4 шт;
- штатив под пробирки - 14 шт;
- пробирки большие – 25 шт;
- пробирки средние -38 шт;
- пробирки маленькие - 35 шт;
- чаша Петри большая - 1 шт;
- чаша Петри маленькая - 3 шт;
- термометр - 15 шт;
- щипцы держатели колб - 2 шт;
- лопатка мерная - 1 шт;
- стеклянная палочка - 30 шт;
- стеклянная пипетка - 13 шт; - покровные стекла - 100 шт;
- пинцет - 2 шт.



Товароведение продовольственных товаров:

- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- таблица калорийности различных продуктов;
- таблица классификации рыбы и рыбных продуктов;



- таблица классификации овощей;
- таблица классификации мяса и мясных продуктов;

- таблица классификации молока и молочных продуктов; - таблица классификации пищевых жиров;
- таблица классификации зерна и продуктов его переработки; - таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»; - таблица «Химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов»; - таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;
- натуральные образцы круп; - натуральные образцы чая; - муляжи овощей, плодов, молочных товаров, мясной продукции;
- муляжи хлебобулочной продукции.

