

Міністерство освіти і науки України
Кропивницький коледж харчування та торгівлі



Положення

про лабораторію «Технологія приготування їжі»
Кропивницького коледжу харчування та торгівлі

Розглянуто на засіданні
методичної ради
Протокол № 3
від «05» 01 2018 р.
Голова методичної ради
Т.В. Ануфрієва Т.В Ануфрієва

Положення про лабораторію

1. Загальні положення

- 1.1. Лабораторія «Технологія приготування їжі» створюється у відповідності з затвердженими для навчального закладу навчальних планів.
- 1.2. Лабораторія розміщена на першому поверсі будівлі, у відповідно обладнаному приміщенні для проведення лабораторних занять, а також позаурочних, факультативних занять з закріплених предметів.
- 1.3. Діяльність лабораторії регламентуються планом роботи, правилами внутрішнього розпорядку, розкладом проведення лабораторних занять та іншими організаційними документами, що затверджують директором коледжу.
- 1.4. Роботу лабораторії очолює завідувач лабораторією, що призначається наказом директора коледжу.
- 1.5. Робочі місця в лабораторії устатковується необхідними меблями, технологічним обладнанням, посудом, інвентарем та довідково-нормативним документами.
- 1.6. Виконання лабораторних робіт в лабораторії проводиться позмінно «Академічна група поділяється на 2 підгрупи», кожна з яких поділяється на 3-4 чол.
- 1.7. До роботи в лабораторії допускається студенти, що пройшли медичний огляд та інструктаж по техніці безпеки.

2. Основні задачі лабораторії

- 2.1. Забезпечення проведення лабораторних занять та інших видів занять, самостійної роботи студентів в учбовий та позаурочний час.
 - 2.2. Сприяння розвитку професійних і практичних умінь і навичок студентів.
 - 2.3. Сприяння закріпленню і поглибленню студентів, розвитку дослідницьких навичок, творчої ініціативи та індивідуальних здібностей.
 - 2.4. Накопичення посуду, інвентарю, обладнання, приладів та використання їх для проведення навчального процесу.
 - 2.5. Збір, систематизація, накопичення і поповнення навчально-методичних, нормативних документів, роздаткового матеріалу згідно з затвердженими навчальними планами і програмами.
-

- 2.6. Здійснення заходів по поглибленому вивченню студентами навчальних дисциплін шляхом проведення декад з спеціальності, конкурсів тощо.
- 2.7. Формування у студентів дбайливого ставлення до державної власності, розвиток пізнавального інтересу до майбутньої професії.

3. Функції лабораторії

- 3.1. Прийом і виконання замовлень викладачів, студентів на стандарти, нормативну літературу, інструкційні картки, посуд, інвентар, інструменти, малогабаритне обладнання, технічні засоби навчання для проведення лабораторних занять.
- 3.2. Організація і забезпечення проведення лабораторних робіт з навчальних дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Спецпідготовка», (Технологія приготування борошняних і кондитерських виробів.)
- 3.3. Збір, систематизація і поновлення роздаткового матеріалу з використанням кращого практичного досвіду закладів ресторанного господарства.
- 3.4. Створення навчально-методичних комплексів з навчальних дисциплін, систематичне їх поновлення.
- 3.5. Збір, систематизація і накопичення навчальних посібників (діапозитиви, кодокартки, аудіо-відеофільми, , дискети).
- 3.6. Проведення організаційно-бібліографічної роботи, складання інформацій про підручники, посібники і інші матеріали.
- 3.7. Організація і забезпечення роботи студентів у позаурочний час, консультації по формуванню і удосконаленню практичних вмінь і навичок.
- 3.8. Надання допомоги студентам у проведенні навчально-дослідницької роботи з навчальних дисциплін, відпрацювань нових рецептур страв, у підготовці доповідей.

4. Права завідуючого лабораторією

- 4.1. Вимагати від голів циклових комісій своєчасного представлення у лабораторію навчально-методичних, нормативно-законодавчих,

довідкових документів для створення навчально-методичного комплексу з навчальної дисципліни .

- 4.2. Не приймати до виконання не оформлені належним чином замовлень викладачів на навчально-методичну документацію, посібники, роздатковий матеріал.
- 4.3. Вимагати від студентів дотримання правил техніки безпеки, протипожежної безпеки, виробничої санітарії та користування навчально-методичними посібниками, обладнанням, посудом, інвентарем, інструментами, технічними засобами навчання.
- 4.4. Вносити пропозиції адміністрації навчального закладу по покращенню роботи лабораторії, його технічного оснащення.

5. Відповідальність завідуючого лабораторією

Завідуючий лабораторією несе відповідальність за:

- 5.1. Дотримання режиму роботи лабораторії, створення необхідних умов для самостійної роботи студентів.
 - 5.2. Дотримання у кабінету правил техніки безпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії, та протипожежної безпеки.
 - 5.3. Належне ведення організаційної і обліково-звітної документації лабораторії.
 - 5.4. Своєчасний збір, систематизацію і поновлення роздаткового матеріалу, поновлення і ремонт обладнання, посуду, інвентарю, інструментів.
 - 5.5. Своєчасне і повне представлення викладачами і студентами дидактичних матеріалів, необхідного обладнання, посуду, інвентарю, і інших засобів навчання, відповідно до записів у картках або книгах замовлень.
 - 5.6. Своєчасне представлення адміністрації коледжу замовлень на поновлення лабораторії обладнанням, посудом, інвентарем, інструментами, їх ремонт, ефективне використання та збереження.
 - 5.7. Своєчасне складання і представлення річного звіту про роботу лабораторії.
 - 5.8. Дотримання режиму роботи лабораторії, графіків проведення консультацій, позаурочних занять створення необхідних умов для
-

самостійної роботи студентів, предметних гуртків, гуртків технічної творчості навчального закладу.

- 5.9. Належне ведення творчості організаційної і обліково-звітної документації лабораторії.