

Оснащение учебных мастерских

Учебные мастерские и лаборатории ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» созданы для качественной подготовки квалифицированных специалистов. Имеются все необходимые условия для обучения обучающихся и студентов основам профессии – трудовым приемам, операциям, функциям рабочего, способам выполнения работ, характерных для соответствующих профессий.

Производственное обучение в учебных мастерских проводится в процессе их производительного труда.

Учебные мастерские и лаборатории ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» соответствуют как учебным, так и производственным требованиям:

- созданы условия для нормальной установки, размещения и работы оборудования (площадь, высота здания, планировка с учетом технологического потока и т.п.). Расстановка технологического оборудования обеспечивает свободный подход к нему и правильную поточность производственных процессов, а также условия для соблюдения правил техники безопасности учащихся;

- соответствуют требованиям безопасности труда, санитарии и гигиены (изоляция огне- и взрывоопасных, связанных с выделением пыли и газов отделений, пожарных выходов и средств пожаротушения, естественное и искусственное освещение, устройства вентиляции, обеспечение нормальной рабочей температуры в помещении ит. п.). Имеется горячее и холодное водоснабжение;

- соответствуют требованиям производственной этики – (стены окрашены водоэмульсионной краской светлых тонов; подвесные потолки типа Амстронг, оконные проёмы - белый пластик.)

Оснащение учебной мастерской, лаборатории состоит условно из трех частей: рабочие места обучающихся, оснащение (оборудование) общего пользования и рабочего места мастера, преподавателя.



Учебный цех профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий»



Площадь учебного цеха 74 кв. м, стены которого облицованы глазурованной плиткой, потолки подвесные из металлопрофиля, полы - плитка керамическая. Оборудование цеха: печь хлебопекарная – 2 шт., шкаф расстойный – 1 шт., плита электрическая – 1 шт., машина взбивальная – 1 шт., машина кремозбивальная – 1 шт., тестомесильная машина – 1 шт., холодильник бытовой – 1 шт., стиральная машина 1 шт. В цехе установлены 2-е мойки для мытья использованного инвентаря. Имеется горячее и холодное водоснабжение.

Учебный цех профессии «Повар; кондитер»



Площадь учебного цеха 74 кв. м, стены которого облицованы глазурованной плиткой, потолки подвесные из металлопрофиля, полы - мраморная крошка. Оборудование цеха: плита электрическая – 2 шт., шкаф жарочный - 1 шт., шкаф пекарский – 1 шт., холодильник – 1 шт., электросковорода - 1 шт., мойка – 2 шт., бытовая ванна – 1 шт., весы – 2 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., пароварка – 1 шт., овощерезка – 1 шт., блендер – 1 шт., фритюрница – 1 шт.

Имеется горячее и холодное водоснабжение.

Учебный цех профессии «Оператор швейного оборудования; портной»



Площадь цеха 106 кв. м. Стены в цехе окрашены водоэмульсионной краской, подвесные потолки типа "Амстронг", полы - линолеум.

Оснащен швейным оборудованием: машина швейная – 18 шт., машина пуговичная – 1шт., машина петельная – 2 шт., оверлок – 6 шт., раскройный стол – 1 шт., раскройный нож – 1 шт., гладильная доска 2 шт.

Имеется горячее и холодное водоснабжение.

Учебная мастерская профессии «Парикмахер»



Площадь учебных мастерских 54 кв. м.

Установлено специальное оборудование: машинка для стрижки – 14 шт., фены – 12 шт., микроскоп – 1 шт., кресло с зеркалами – 12 шт., стиральная машина – автомат – 1шт, мойка для мытья головы – 1 шт., сушильный аппарат – 3 шт., ученические столы.

Имеется горячее и холодное водоснабжение.

Учебная мастерская для профессии «Парикмахер»



Площадь учебных мастерских 93 кв. м.

Установлено специальное оборудование: машинка для стрижки – 14 шт., фены – 12 шт., микросоп – 1 шт., кресло с зеркалами – 12 шт., мойка для мытья головы – 1 шт., сушильный аппарат – 3 шт., ученические столы.

Имеется горячее и холодное водоснабжение.

Учебная мастерская профессии «Маникюрша, педикюрша»



Площадь учебных мастерских 54 кв. м.

Установлено специальное оборудование: столы для маникюра – 3 шт., массажёр для ног - 3шт., микростоп - 1 шт., аппарат "Эскорт" - 3 шт., ванна электрическая парафиновая - 2 шт., педикюрный комплекс - 3 шт., ученические столы – 8 шт.

Имеется горячее и холодное водоснабжение.

Учебная «Мини-пекарня»

На первом этаже корпуса работает учебная мини-пекарня площадью 76 кв. м, стены которой облицованы глазурованной плиткой, потолки подвесные из металлопрофиля, полы – мраморная крошка.

Оборудование: ларь морозильный - 1 шт., шкаф окончательной растойки - 1 шт., холодильник – 5 шт., плита электрическая – 1 шт., мукопросеиватель – 1 шт., тестомесительная машина - 3 шт., миксер - 1 шт., парогенератор - 1 шт., электроплита - 1 шт., кремозбивальная машина – 1 шт., электромясорубка - 1 шт., тестоделительная машина - 1 шт., печь ротационная - 1 шт., печь хлебопекарная - 1 шт., 2-х секционная мойка. Оборудованы для работающих раздевалка и душевая.

Имеется горячее и холодное водоснабжение.



По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» по набору и санитарному состоянию помещений, оборудованию, режиму учебных занятий соответствует требованиям:

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»,

СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительными машинами и организации работы»,

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»,

СанПиН 42-121- 4719-88 «Санитарные правила устройства, оборудования и содержания общежитий для рабочих, студентов, учащихся средних специальных заведений и профессионально-технических училищ».