УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогики и
социально-гуманитарных дисциплин

_____ Е.А. Клещева
«____» _____ 2023 г.

ОТЧЕТ О РАБОТЕ
ЛАБОРАТОРИИ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА
за 2022/2023 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.
Сенюта Наталья Владимировна, старший преподаватель.
Котько Полина Дмитриевна, преподаватель-стажёр.
Максименко Марина Александровна, лаборант лаборатории.
Студенты 2, 3, 4 курса специальности 1-02 06 04 Обслуживающий труд и изобразительное искусство дневной формы получения образования (52 человека).

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», «Технология приготовления пищи», «Белорусская национальная кухня», «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; профилактический осмотр, а также ремонт электрооборудования и электроприборов (электрочайник «Витязь», электромиксер «Вихрь», блендер «Braun»), водно-канализационной системы, наладка водонагревательных приборов с приобщением служб университета (электрики, сантехники, столяра);

– обновлена материально-техническая база лаборатории (блендер, миксер), 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, а также оформлены перечни учебно-лабораторного оборудования лаборатории технологии пищевого производства по утвержденной форме;

– поданы заявки на приобретение оборудования для оснащения лаборатории технологии пищевого производства;

– осуществлено сотрудничество с инженером по охране труда университета с целью передачи проб воды для проведения анализа в Барановичском зональном центре гигиены и эпидемиологии;

– пересмотрены уголки по технике безопасности в соответствии с требованиями по охране труда;

– пересмотрены и утверждены инструкции по охране труда эксплуатируемому оборудованию, аппаратуре, инструменту, выполняемым работам, используемым материалам, технологическому процессу и условиям работ;

– систематизирован учебно-методический, раздаточный и наглядно-методический материал по учебным дисциплинам «Технология обработки пищевых продуктов», «Технология приготовления блюд и напитков», «Технология приготовления пищи» для создания электронных учебно-методических комплексов;

– созданы условия для формирования научно-исследовательских, творческих способностей, 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;

– 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 (магистрантов) из КНР, Узбекистана, студентов, а также учащихся школ Республики Беларусь;

– обеспечены и созданы условия 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»,

а также для объединения по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ).

5. *Организованные мероприятия. Иные виды деятельности*

№	Название, организатор	Дата и формат проведения	Цель	Целевая аудитория
1	Тренинг-ланч (кулинарный мастер-класс «Драники – белорусское национальное блюдо») (первый проректор – В.В. Климук, ст. преподаватель – А.Э.Руднева)	27.10.2022 г. кулинарный мастер-класс	Разработка ценовых стратегий для стартап-проектов в сфере молодежного предпринимательства	Магистранты из Китайской Народной Республики
2	Приготовление сладких блюд «Шоколадная картошка» (зав. кафедрой ДОиН – Н.Г. Дубешко, преподаватель – М.М.Шовгеня)	29.10.2022 г. кулинарный мастер-класс	Всестороннее развитие дошкольников	Объединение по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ)
3	Приготовление изделий из теста «Веселая пицца» (преподаватель – М.М.Шовгеня)	05.11.2022 г. кулинарный мастер-класс	Всестороннее развитие дошкольников	Объединение по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ)
4	Приготовление холодных блюд «Фруктовый салат» (зав. кафедрой ДОиН – Н.Г. Дубешко, преподаватель – М.М.Шовгеня)	10.12.2022 г. кулинарный мастер-класс	Всестороннее развитие дошкольников	Объединение по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ)
5	Коворкинг «Чудеса под Рождество» (выпечка имбирных пряников) для фестиваля «Берестейские сани 2023» (первый проректор – В.В. Климук, ст. преподаватель – А.Э.Руднева)	27.12.2022 г. кулинарный мастер-класс	Профориентационная направленность	Сотрудники БарГУ, студенты гр. ОТИ
6	Приготовление холодных блюд «Приключение	04.02.2023 г. кулинарный мастер-класс	Всестороннее развитие дошкольников	Объединение по интересам «Университет для

	сосиски» (зав. кафедрой ДОиН – Н.Г. Дубешко, преподаватель – М.М.Шовгеня)			детей» (дошкольное образование, БарГУ)
7	Профориентационно-образовательный проект «Стань студентом на один день» (роспись имбирного печенья) (ст. преподаватель – А.Э.Руднева, гр. ОТИ-31)	25.02.2023 г. кулинарный мастер-класс	Профориентационная направленность	Учащиеся школ г. Барановичи и Брестской обл.
8	День открытых дверей БарГУ «Мода по-белорусски» (ст. преподаватель – А.Э.Руднева, преподаватель – П.Д.Котько, гр. ОТИ-31)	25.03.2023 г. мастер-класс	Профориентационная направленность	Учащиеся школ г. Барановичи и Брестской обл.
9	Квест «Блюда и традиции белорусской народной кухни» (имбирное печенье) (ст. преподаватель – А.Э.Руднева, ст. преподаватель – Н.В.Сенюта, гр. ОТИ-31)	27.03.2023 г. мастер-класс	Популяризация белорусской кухни, традиций и обрядов	Учащиеся школ г. Барановичи, студенты БарГУ
10	Приготовление изделий из теста «Шоколадные кексы» (зав. кафедрой ДОиН – Н.Г. Дубешко, преподаватель – М.М.Шовгеня)	06.05.2023 г. кулинарный мастер-класс	Всестороннее развитие дошкольников	Объединение по интересам «Университет для детей» (дошкольное образование, БарГУ)
11	Презентация блюд белорусской кухни (ст. преподаватель – А.Э. Руднева, гр. ОТИ-41)	16.05.2023 г. мастер-класс	Приобщения к национальному наследию наших предков. Развитие технологической грамотности как компонента профессиональной компетентности	Студенты специальности «Обслуживающий труд и изобразительное искусство»
12	Приготовление горячих закусок «Забавный бутерброд»	25.05.2023 г. мастер-класс	Инклюзивное образование	Дети с ограниченными возможностями в рамках

	(ст. преподаватель – А.Э. Руднева, гр. ОТИ-41)			волонтерского проекта с общественной организацией родителей и детей с синдромом Дауна «Ты не один»

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:

– *Кулеш П. С.* Условия эффективного применения метода творческих проектов в процессе трудового обучения (IV Барановичский научно-образовательный форум «Новатор-2022», 20 октября 2022 года, гр. ОТИ-41, руководитель – ст. преподаватель А.Э.Руднева).

– *Герасименя П. В.* Условия трудового обучения школьников в дистанционном формате (IV Барановичский научно-образовательный форум «Новатор-2022», 20 октября 2022 года, гр. ОТИ-41, руководитель – ст. преподаватель А.Э.Руднева).

– *Герасименя П. В., Шестак П. В.* Из опыта реализации студентами волонтёрской деятельности художественной направленности в инклюзивной среде (IV Барановичский научно-образовательный форум «Новатор-2022», 20 октября 2022 года, гр. ОТИ-41, руководитель – ст. преподаватель А.Э.Руднева).

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 М.А.Максименко
«____» _____ 2023 г.