

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
**«Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»**



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ МО  
«Коломенский аграрный колледж  
имени Н.Т. Козлова»  
А.П. Рошин  
« 10 » февраля 2025г.

## ПАСПОРТ МАСТЕРСКОЙ

Переработка продукции растениеводства

Заведующий мастерской

Зинченко Вадим Евгеньевич

2025 год

## 1. Общая информация

Учебная мастерская является материальной базой ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Мастерская – основная учебно-методическая и практическая база для выполнения программ производственного обучения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Мастерская – место адаптации обучающегося к условиям производственного обучения, раскрытия и развития его способностей и повышения уровня производственно-технологической культуры.

Мастерская – место воспитания функциональной производственной технологической грамотности и компетентности, организации рациональной учебно-познавательной и поисково-проектной деятельности по специальности.

Паспорт мастерской является документом, отражающим материально-техническое состояние учебных помещений, выполнение требований техники безопасности и производственной санитарии, качество работы преподавателя обучения студентов.

Паспорт заполняется заведующим мастерской.

Паспорт хранится в колледже и предъявляется при смотрах учебных мастерских, инспекторских и внутриколледжных проверках.

Паспорт заполняется в начале текущего учебного года.

Наименование	Информация
ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».	Мастерская по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Адрес	Московская обл., г. Коломна ул. Малинское шоссе д.36
Общая площадь	70 м2
Количество окон	3
Цель работы мастерской	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с требованиями по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основные функции	<ul style="list-style-type: none"><li>- образовательная деятельность по основной образовательной программе 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, соответствующей профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартами Всероссийских чемпионатных движений по профессиональному мастерству «Профессионалы» и «Абилимпикс»;</li><li>- образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки), на уровне, соответствующем профессиональным стандартам</li><li>- обеспечение условий для оценки компетенции и квалификации участников образовательного процесса;</li><li>- проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первых профессий</li></ul>

Количество рабочих мест	12 рабочих мест для обучающегося с инвалидностью и (или) ограниченными возможностями по общему заболеванию 1 рабочее место для преподавателя
-------------------------	---

## 2. Оборудование лаборатории и технические средства обучения:

№ п/п	Наименование имущества	Количество
1	Вытяжка вентиляционная	1шт.
2	Плиты электрические (бытовые)	3шт.
3	Холодильные шкафы	1шт.
4	Весы настольные (на батарейках)	2шт.
5	Стеллажи	3шт.
6	Ванны моечная	3шт.
7	Смесители холодной/горячей воды	3шт.
8	Кастрюли (объем: 1л,1,5л,2л,2,5л)	40шт.
9	Сковороды чугунные	10шт.
10	Сковороды для индукционных плит	10шт.
11	Миски металлические	10шт.
12	Миски эмалированные	10шт.
13	Стол лабораторный	1шт.
14	Коврик диэлектрический	10
15	Прихватки силиконовые, термозащитные	10
16	Стол производственный	2
17	Шкаф шоковой заморозки	1
18	Часы настенные (электронные)	1
19	Кулер с питьевой водой	1
20	Аптечка	1
21	Огнетушитель	2
22	Стол	14
23	Стул	14
24	Ноутбук	1
25	Многофункциональное устройство МФУ	1
26	Жарочный шкаф	1
27	Протирочная машина	1
28	Двухканальный пневматический поршневой дозатор	1
29	Котел варочный	1
30	Насос-гомогенизатор	1
31	Трубопровод с загрузочной воронкой	1
32	Щит управления котлом варочным и насос-гомогенизатором	1
33	Установка розлива	1
34	Этикетировочная машина	1
35	Термокамера	1

36	Термонож	1
38	Терморукав	1
39	Устройство вакуумирования	1
40	Насос вакуумный	1
41	Облучатель-рециркулятор медицинский	1
42	Ванна моечная односекционная	1

### 3. Вид лаборатории «Переработка продукции растениеводства»



Учебная лаборатория создана в целях обеспечения необходимых условий для образовательного процесса, развития профессиональных компетенций, повышения интереса обучающихся к будущей специальности, изучаемым предметам, исследовательской и самостоятельной работе.

**Создание условий для образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья по общему заболеванию.**

В лаборатории «Переработки продукции растениеводства» создано:  
- 12 рабочих мест.

#### 4. План развития лаборатории

№	Что планируется сделать	Ответственное лицо	Сроки
1.	Анализ перспективных направлений развития лаборатории	Зинченко В.Е.	Февраль 2025
2.	Рассмотреть возможное расширение производственной базы в целях дальнейшей специализации помещений и оборудования, их соответствия новым педагогическим технологиям и требованиям	Зинченко В.Е.	Март 2025
3.	Дальнейшее планирование развития в соответствии с планами развития колледжа	Зинченко В.Е.	Февраль 2025
4.	Проведение профориентационных мероприятий в рамках ФП «Билет в будущее»	Зинченко В.Е.	Февраль 2025
5.	Проведение тренировочных мероприятий к чемпионату профессионального мастерства «Абилимпикс»	Зинченко В.Е.	В течение учебного года
6.	Проведение профориентационных мероприятий для обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе с целью получения первой специальности	Зинченко В.Е.	В течение учебного года