

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 ЛАБОРАТОРИИ

Поварская (холодный цех)

Заведующий учебного кулинарного цеха

Кожемякина Ольга Михайловна

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основные функции	<ul style="list-style-type: none">- образовательная деятельность по основной образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующей профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартами Всероссийских чемпионатных движений по профессиональному мастерству «Профессионалы» и «Абилимпикс»;- образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки), на уровне, соответствующем профессиональным стандартам- обеспечение условий для оценки компетенции и квалификации участников образовательного процесса;- проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первых профессий

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	Печи электрические (конвекционные)	2шт.
2	Плиты индукционные	2шт.
3	Вытяжка вентиляционная	1шт.
4	Плиты электрические (бытовые)	3шт.
5	Холодильные шкафы	1шт.
6	Весы настольные (на батарейках)	2шт.
7	Стеллажи	3шт.
8	Ванны моечная	3шт.
9	Смесители холодной/горячей воды	3шт.
10	Кастрюли (объем: 1л,1,5л,2л,2,5л)	40шт.
11	Сковороды чугунные	10шт.
12	Сковороды для индукционных плит	10шт.
13	Миски металлические	10шт.
14	Миски эмалированные	10шт.
15	Тарелки керамические	10шт.
16	Салатники(0,15гр.)	7шт.
17	Стол лабораторный	1шт.
18	Коврик диэлектрический	10
19	Прихватки силиконовые, термозащитные	10
20	Стол производственный	2
21	Кофемолка электрическая	1
22	Мясорубка электрическая	1
23	Шкаф шоковой заморозки	1
24	Микроволновая печь	1
25	Слайсер	1
26	Блендер стационарный	1
27	Фритюрница	1
28	Настольная вакуумноупаковочная машина	1
29	Часы настенные (электронные)	1
30	Наружный проходной резец с державкой	1
31	Наружный проходной резец с державкой под пластинку 80 градусов	1
32	Кулер с питьевой водой	1
33	Аптечка	1
34	Огнетушитель	2
35	Стол	14
36	Стул	14
38	Ноутбук	1

39	Монитор	1
40	Мышь	1
41	Клавиатура	1
42	Многофункциональное устройство МФУ	1

3. Вид лаборатории «Поварская»

Вид лаборатории



Рабочие места



Учебная мастерская 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 «Поварская» создано:

- 12 рабочих мест.

4. План развития мастерской

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