

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

ПАСПОРТ

Мастерская 45: мясной цех

Заведующий кабинетом Рыбасова Ксения Евгеньевна

ФИО /подпись/

Дата заполнения: 29.08.2025

1. Характеристика помещения учебного кабинета (лаборатории, мастерской).

Площадь кабинета:	40 кв.м
Число посадочных мест:	нет
Наличие дополнительных помещений кабинета (лаборантская, препараторская):	нет
Наличие водоснабжения:	есть
Количество и тип осветительных приборов	ЛПО 3х4 – 6 шт.
Количество окон	2

2. Техника безопасности и охрана труда в кабинете

№	Наименование	Наличие
1.	Противопожарный инвентарь	Огнетушитель порошковый ОП-4-5 ₍₃₎
2.	План эвакуации	На стене ,около главного входа.
3.	Инструкция по технике безопасности	есть
4.	Журнал вводного инструктажа	есть

3. Учебно-методическое обеспечение

№	Методическая литература	
	Список	Наименование по дисциплинам, МДК
1.	Нормативные документы: выписка из ФГОС (общие и профессиональные компетенции, знания, умения, навыки)	ФГОС 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов)
		РП УП по ПМ 01,02,03,04. ПП по ПМ 01,02,03,04
		ФГОС 19.01.19 Аппаратчик-оператор продуктов питания животного происхождения (Оператор колбасного производства)
		РП УП по ПМ 01, ПП по ПМ 01;
2.	Раздаточный материал	Раздаточные материалы по всем модулям в электронном и бумажном виде на каждого обучающего
3.	Рабочие программы	Рабочие программы по всем модулям на каждую группу

Инвентарная ведомость
имущества закрепленного за кабинетом

45 Мастерская: мясной цех

Ответственное лицо Рыбасова Ксения Евгеньевна

Инвентарный номер	Наименование	Количество
10136500073	Стол производственный	12
10134500018	Вакууматор	1
Б/Н	Весы измерительные	3
10134400660	Электроточилка ножей	1
Б/Н	Жарочный шкаф	3
10144000842	Мясорубка	3
Б/Н	Вакуумный шприц	3
10134500035	Пельменный аппарат	1
Б/Н	Аппарат для клипсования	1
1401830361	Фаршемешалка	1
Б/Н	Вакуумный куттер	1
1601630547	Стол производственный	2
Б/Н	Нож разделочный	3
Б/Н	Моечная ванна	3
Б/Н	Доска разделочная	3
Б/Н	Сковорода	2
Б/Н	Тарелка фарфоровая	3
Б/Н	Куттер	3
Б/Н	Термометр	3
Б/Н	Холодильник	3
Б/Н	Гастроемкость	9
Б/Н	Нож разделочный малый	3

Мастер п/о К.Е.Рыбасова

Начальник ХО К.В. Корепанов

Инженер-программист Р.С. Рахимчанов

но-произв

Мастер п/о Ксения Евгеньевна Рыбасова

[illegible]

Согласовано
Заместитель директора по
учебно-производственной
работе
А.В. Чупина
«01» 09 2025

ПЛАН РАБОТЫ
45 Мастерская: мясной цех
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Планируемая работа	Срок исполнения
1. Организационная работа		
1.1.	Подготовка лаборатории к учебному году(мытье оборудования и рабочих поверхностей ,проверка оборудования на холостом ходу)	Сентябрь 2025
2. Учебно-методическая работа		
2.1.	Актуализация РП, подготовка документации к учебной и производственной практики. (методические рекомендации в бумажном виде, печать направлений и заданий на УП,ПП)	В течение учебного года(2025-2026)
3. Внеаудиторная работа		
3.1.	Участие в профориентационной работе (экскурсии по мастерской в рамках дня открытых дверей)	В течение учебного года (2025-2026)
3.2.	Внеклассные мероприятия, праздники (праздник колбасных изделий)	В течение учебного года (2025-2026)
3.3.	Работа с отстающими студентами ,имеющих академические задолженности по учебным практикам.	В течение учебного года(2025-2026)

Заведующий кабинетом  /К.Е.Рыбасова./

План рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии
(протокол № 1 от 29.08. 2025) и рекомендован к использованию в работе

Председатель ПЦК  / В.С.Шакирова /