



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Профессиональный колледж «МОСКОВИЯ»*

Утверждаю:

заместитель директора по УПР

Москвитина О.В.

«1» сентября 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CFEE61FD49F134520697B29249A2D867
Владелец: Москвитина Оксана Владимировна
Действителен: с 28.04.2026 до 22.07.2027

ПАСПОРТ

УЧЕБНАЯ МАСТЕРСКАЯ №13

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

2026/2027 учебный год

Код и наименование профессии, специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. о. Ленинский, 2026 г.

1. Общие сведения о мастерской

Учебно-производственная мастерская технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства является ключевой площадкой для практической подготовки студентов. Она предназначена для комплексного освоения всех видов профессиональной деятельности в рамках специальностей среднего профессионального образования.

Основные цели мастерской:

Формирование общих и профессиональных компетенций.

Приобретение умений и реального опыта практической работы, предусмотренных модулями основной образовательной программы.

Материально-техническое обеспечение и безопасность:

Мастерская полностью укомплектована современным оборудованием и инвентарём. Рабочее пространство полностью соответствует строгим требованиям санитарных норм, охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности.

Функциональное назначение:

На базе мастерской проводятся учебно-практические занятия, учебные практики, а также реализуются процедуры текущей и промежуточной аттестации. Кроме того, площадка служит для подготовки и проведения профориентационных мероприятий.

Ключевые навыки, которые приобретают обучающиеся:

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов:

- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- Осуществление приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.

2. Организация и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд.
- Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей.

3. Организация и ведение процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок:

- Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- Соблюдение температурных режимов и условий хранения холодных блюд.

4. Организация и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков :

- Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
- Разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.

5. Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента.
- Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

- Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.
- Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.
- Осуществление инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Место расположения: Московская область, г.о. Ленинский, п. Развилка, стр. 19.

2. Перечень учебных практик и групп, закрепленных за мастерской

В мастерской осуществляется отработка практических навыков и умений по следующим направлениям, специальностям, профессиям:

Учебные практики	Специальность/профессия
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3. Выполняемые виды работ в мастерской

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов:

- Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов.
- Осуществление приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям.
- Хранение полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

2. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

- Приготовление горячих супов, соусов, вторых блюд из различных видов сырья.
- Творческое оформление и подготовка горячих блюд к реализации.
- Соблюдение технологии приготовления с учётом вида и формы обслуживания.

3. Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок:

- Приготовление холодных закусок, салатов, бутербродов.
- Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей.
- Оформление холодных блюд с соблюдением норм выхода и правил подачи.

4. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов, напитков:

- Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента.
- Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента.
- Разработка и адаптация рецептур десертов и напитков.

5. Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, глазурей, начинок).
- Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
- Приготовление мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента.
- Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий.

6. Организация и контроль текущей деятельности:

- Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.
- Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

- Инструктирование, обучение поваров, кондитеров и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4. Технические параметры мастерской

Порядковый номер кабинета – 13

Размеры помещения: общая площадь – 46,8 м²

Количество окон: 3

Количество ламп: 9

Розетки: 5

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

5. Материально-техническое обеспечение мастерской

№ п/п	Наименование мебели/ оборудования/технических средств обучения/инвентаря	Количество
1.	Стол-парта	12 шт
2.	Стул ученический	24 шт
3.	Маркерная доска	1 шт
4.	Телевизор	1 шт
5.	Шкаф	3 шт
6.	Компьютерный стол	2 шт
7.	Стол с выдвижными ящиками	1 шт
8.	Тумба для плакатов	1 шт
9.	Монитор	1 шт
10.	Системный блок	1 шт
11.	Клавиатура	1 шт
12.	Компьютерная мышь	1 шт
13.	Компьютерное кресло	1 шт
14.	Двойная моечная ванна	1 шт
15.	Бойлер	1 шт
16.	Стол производственный	4 шт
17.	Доски разделочные	2 шт
18.	Ножи	6 шт
19.	Сковородка	2 шт
20.	Кастрюля	1 шт
21.	Мармит	3 шт
22.	Контейнер для хранения	2 шт
23.	Термометр комнатный	1 шт.

Количество рабочих мест – 15

Количество рабочих мест для лиц с ОВЗ:

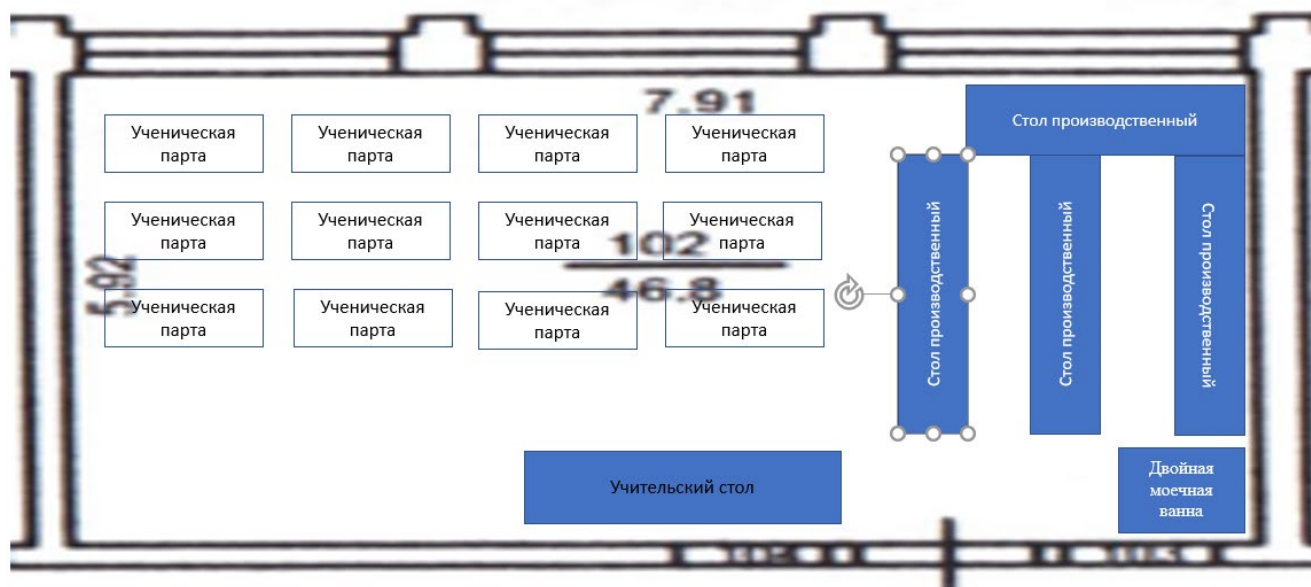
1 - с НОДА,

2- с нарушением слуха,

2- с нарушением зрения,

0 - с нарушением интеллекта

6. План мастерской



Система техники безопасности и защиты обучающихся

Огнетушитель порошковый - имеется

Датчики автоматической пожарной сигнализации - имеется

ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ №13

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проведение инструктажей по технике безопасности и правилам работы в мастерской	В течение года	Гладышева В.Р.
2	Проведение учебно-практический занятий, внеклассных мероприятий, консультаций, дополнительных занятий	В течение года	Гладышева В.Р.
3	Сохранение имущества кабинета: -мебель -оборудование -ежедневные и генеральные уборки	В течение года	Гладышева В.Р.
4	Обеспечение комфортных условий труда, соблюдение санитарно-гигиенических норм в мастерской.	В течение года	Гладышева В.Р.
5	Разработка интерактивных практических и лабораторных работ.	В течение года	Гладышева В.Р.
6	Активное использование мультимедиапроектора в учебном процессе; накопление учебного материала в электронном виде.	В течение года	Гладышева В.Р.
7	Работа над индивидуальными проектами Подготовка студентов к олимпиадам, конкурсам. Консультирование обучающихся	В течение года	Гладышева В.Р.
8	Подготовка студентов к Демонстрационному экзамену.	В течение года	Гладышева В.Р.

Ответственный за мастерскую Гладышева Вероника Романовна