



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
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО №113»

2026/2027 учебный год

Код и наименование профессии, специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Домодедово, 2026 г.

1. Общие сведения о мастерской

Учебно-производственная мастерская по Кондитерскому делу 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 демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации.

Ключевые навыки, которые приобретают обучающиеся:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: по профессии 12901 Кондитер.

Место расположения: Московская область, г. Домодедово, ул. Текстильщиков, 41.

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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: по профессии 12901 Кондитер	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3. Выполняемые виды работ в мастерской

- ☐ **Ключевые профессиональные компетенции специалиста по автоматизации и наладке:**

1. 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:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

2. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: по профессии 12901 Кондитер:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

4. Технические параметры мастерской

Порядковый номер кабинета – №113

Размеры помещения: общая площадь – 41,4 кв.м

Количество окон: 4 шт

Количество ламп: 18 шт

Розетки: 32 шт

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

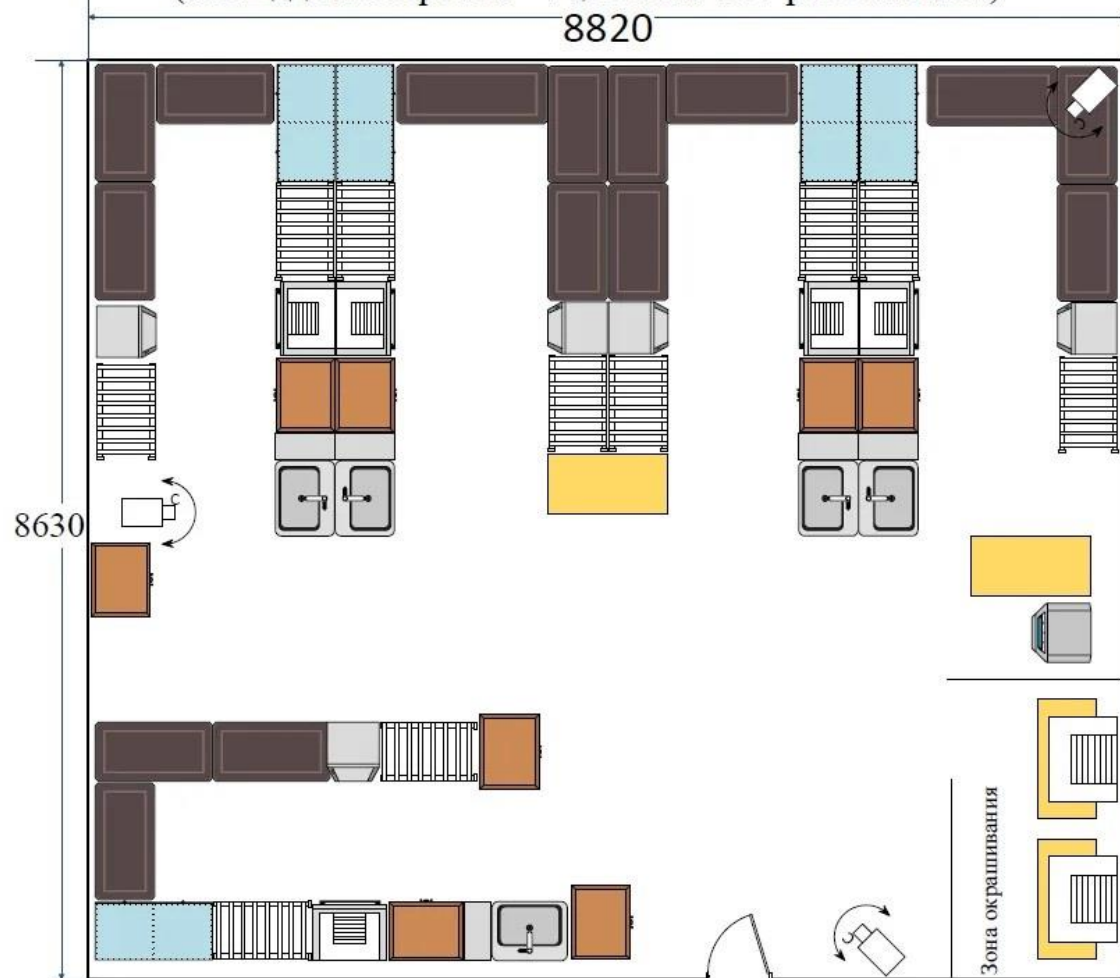
5. Материально-техническое обеспечение мастерской

№ п/п	Наименование мебели/ оборудования/технических средств обучения/инвентаря	Количество
1.	Настольный миксер	5
2.	Микроволновая печь	5
3.	Весы настольные электронные	5
4.	Плита индукционная двухкомфорочная	5
5.	Куттер	5
6.	Блендер	5
7.	Холодильный шкаф со сплошной дверью	5
8.	Шкаф шоковой заморозки	1
9.	Лампа для карамели	5
10.	Горелка профессиональная	5
11.	Фен строительный	5
12.	Краскопульт пневматический	3
13.	Компрессор	3
14.	Ванна для растапливания шоколада	5
15.	Термометр инфракрасный	5
16.	Часы настенные электронные	2
17.	Стол ы металлические производственные	17
18.	Стол ы производственные (600x1000)	2
19.	Стеллажи металлические 4-х уровневые	5
20.	Подставка под конвекционную печь	5
21.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение зрения)	5
22.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение слуха)	5

6. План мастерской

Мастерская «Кондитерское дело»

(Площадь мастерской – 74,00 кв.м. на 5 рабочих мест)



Система техники безопасности и защиты обучающихся-

Переносной огнетушитель - ОУ-1- имеется

Датчики автоматической пожарной сигнализации - нет

ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО №113»

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

Ответственный за мастерскую/лаборатория Шеина Раиса Петровна