



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
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО №113 А»

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 Поварскому 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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3. Выполняемые виды работ в мастерской

- **Ключевые профессиональные компетенции специалиста по поварскому и кондитерскому делу:**

1.Подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

2.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

3.Разработка, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Технические параметры мастерской

Порядковый номер кабинета – №113 А

Размеры помещения: общая площадь – 101,3 кв. м

Количество окон: 4 шт

Количество ламп: 18 шт

Розетки: 27 шт

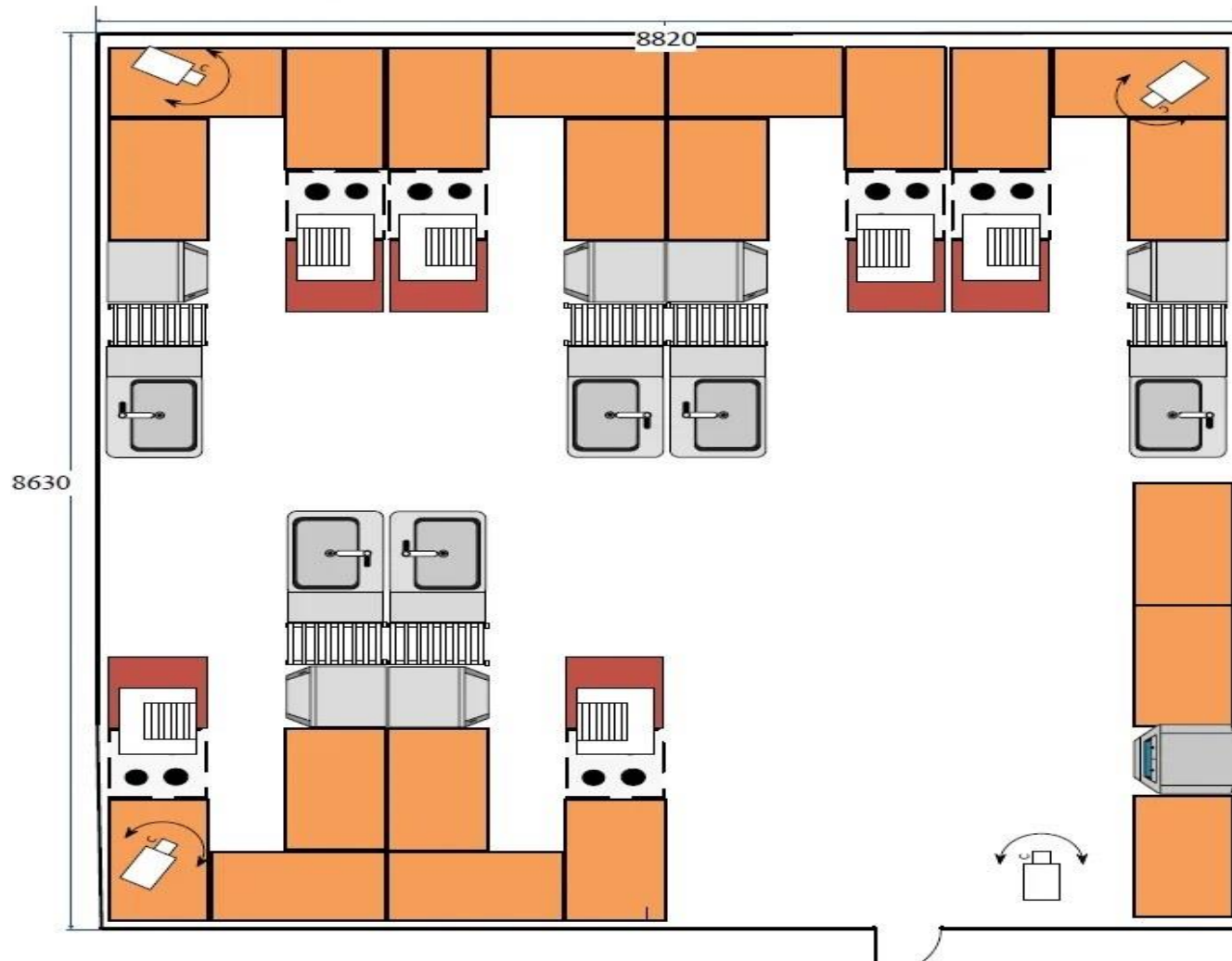
Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

5. Материально-техническое обеспечение мастерской

№ п/п	Наименование мебели/ оборудования/технических средств обучения/инвентаря	Количество
1.	Плита индукционная 4 конфорки в комплекте с подставкой и полкой	5
2.	Миксер планитарный настольный проф.	5
3.	Ларь морозильный	1
4.	Шкаф холодильный	5
5.	Ванна цельнотянутая односекционная врезная с рабочей поверхностью	5
6.	Подставка под пароконвектомат	5
7.	Блендер стационарный	1
8.	Весы настольные	6
9.	Микроволновая печь	1
10.	Водонагреватель	1
11.	Пароконвектомат	5
12.	Слейсер	1
13.	Соковыжималка	1
14.	Фритюрница	1
15.	Стол металлические для чистой посуды	7
16.	Стеллажи металлические	5
17.	Блендер стационарный	5
18.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение зрения)	5
19.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение слуха)	5

6. План мастерской

Мастерская «Поварское дело» (Площадь мастерской – 74,00 кв.м. на 6 рабочих мест)



Система техники безопасности и защиты обучающихся-

Переносной огнетушитель - ОУ-1- имеется

Датчики автоматической пожарной сигнализации - нет

ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО №113 А»

№ 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 Васильева Татьяна Васильевна