



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 №121»

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 – №121

Размеры помещения: общая площадь – 103 кв. м

Количество окон: 3 шт.

Количество ламп: 28 шт.

Розетки: 42 шт.

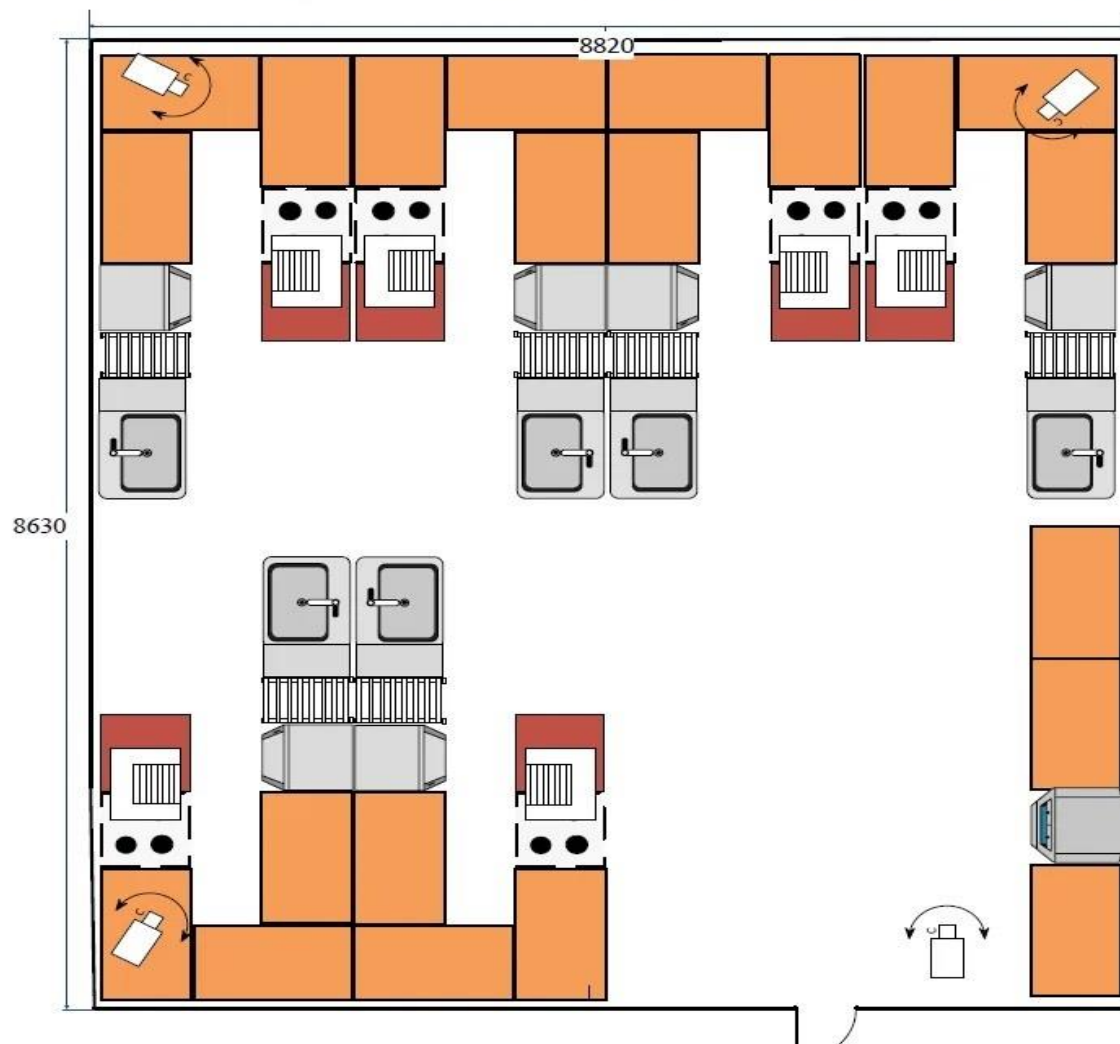
Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

5. Материально-техническое обеспечение мастерской

№ п/п	Наименование мебели/ оборудования/технических средств обучения/инвентаря	Количество
1.	Рабочее место участника включает в себя: - стол производственный - 3 шт.; - стол-подставка под пароконвектомат - 1 шт.; - стеллаж 4-х уровневый - 1 шт.; - мойка односекционная со столешницей в комплекте со смесителем для горячей и холодной воды - 1 шт.	6
2.	Пароконвектомат	6
3.	Планетарный миксер	6
4.	Плита индукционная четырехкомфорочная	6
5.	Блендер погружной	6
6.	Блендер стационарный	4
7.	Весы настольные электронные	6
8.	Шкаф шоковой заморозки	1
9.	Шкаф холодильный	6
10.	Микроволновая печь	2
11.	Фритюрница	2
12.	Слайсер	2
13.	Мясорубка	1
14.	Соковыжималка	2
15.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
16.	Кофемолка	1
17.	Термометр инфракрасный	2
18.	Часы настенные (электронные)	2
19.	Ледогенератор	1
20.	Коптильный пистолет	2
21.	Гомогенизатор	2
22.	Термомиксер	1
23.	Настольный куттер	1
24.	Настольный бликсер	1
25.	Профессиональный куттер- блендер с подогревом	1
26.	Дегидратор	2
27.	Погружной термостат с контейнером и крышкой	3
28.	Зонт вытяжной пристенный	5
29.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение зрения)	6
30.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение слуха)	6

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 №121»

№ 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 Бородулина Людмила Петровна