



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
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ №122»

2026/2027 учебный год

Код и наименование профессии, специальности:

23.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Домодедово, 2026 г.

1. Общие сведения о мастерской

Учебно-производственная мастерская по хлебопечению 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:

Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

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
Технология приготовления хлебобулочных изделий	16472 Пекарь

3. Выполняемые виды работ в мастерской

Ключевые профессиональные компетенции профессии 16472 Пекарь:

1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места:

- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых промышленностью, рецептуры на выпускаемые изделия.
- нормы выхода изделий.

2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий:

- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.

4. Технические параметры мастерской

Порядковый номер кабинета – №122

Размеры помещения: общая площадь – 64,7, кв.м

Количество окон: 3 шт

Количество ламп: 18 шт

Розетки: 42 шт

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

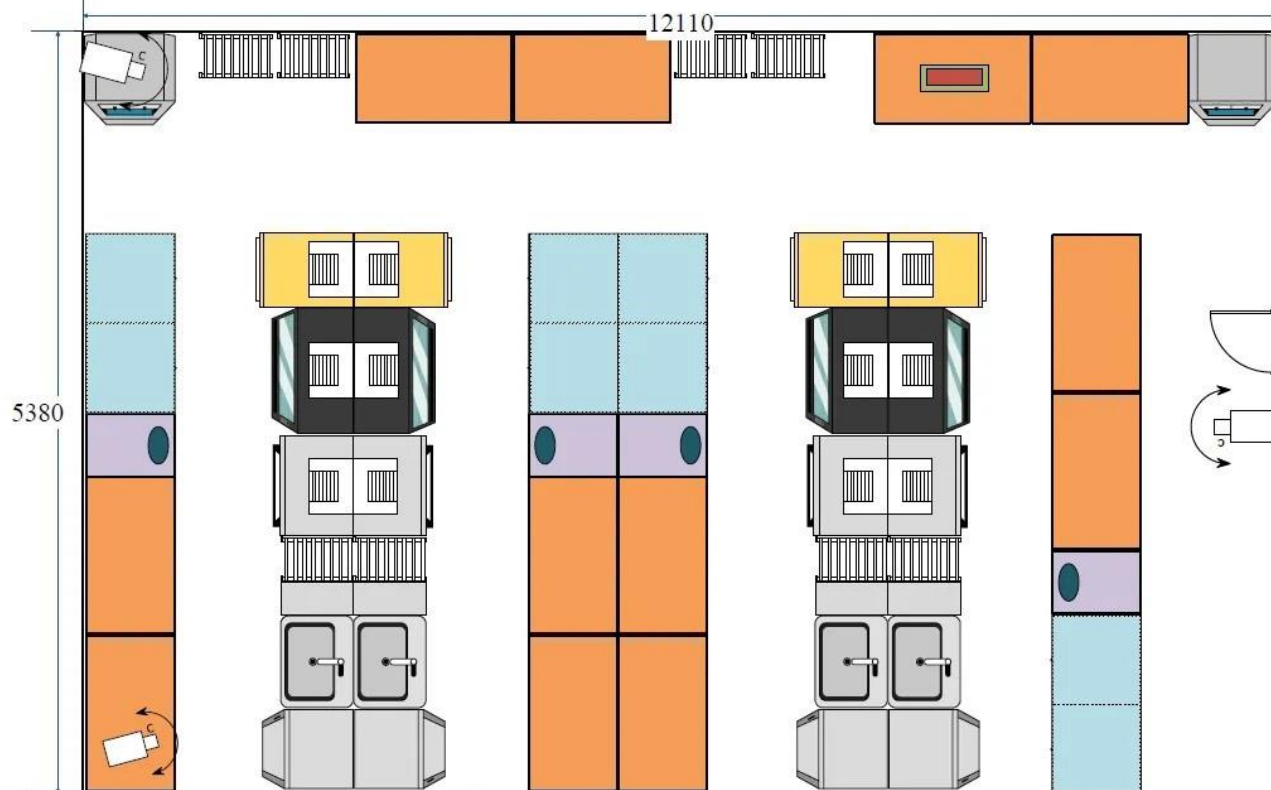
5. Материально-техническое обеспечение мастерской

№ п/п	Наименование мебели/ оборудования/технических средств обучения/инвентаря	Количество
1.	Стол производственный	3
2.	Стол-подставка под оборудование	1
3.	Стеллаж 4-х уровневый	1
4.	Мойка односекционная со столешницей в комплекте со смесителем для горячей и холодной воды	4
5.	Тележка шпилька	2
6.	Печь конвекционная с пароувлажнением	4
7.	Подавая печь с пароувлажнением	4
8.	Шкаф расточный	4
9.	Планетарный миксер	4
10.	Тестомес с фиксированной дежой	4
11.	Холодильный шкаф с прозрачной дверью	4
12.	Шкаф шоковой заморозки	1
13.	Машина для раскатки теста	2
14.	Холодильный шкаф низкотемпературный	2
15.	Льдогенератор	1
16.	Зонт вытяжной пристенный	4
17.	Система кондиционирования воздуха	1
18.	Часы настенные	2
19.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение зрения)	4
20.	Рабочее место для лиц с ОВЗ (нарушение слуха)	4

6. План мастерской

Мастерская «Хлебопечение»

(Площадь мастерской – 64,70 кв.м. на 4 рабочих места)



Система техники безопасности и защиты обучающихся-

Переносной огнетушитель - ОУ-1 - имеется

Датчики автоматической пожарной сигнализации - нет

ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ №122»

№ 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 Каверина Татьяна Ивановна