

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)



**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБПОУ МО «ШЭТ»

Давыдов В.Ю.

« 01 » сентября 2025 г.

**П а с п о р т** МАСТЕРСКОЙ №115  
Техническое оснащение и организация рабочего места.  
Учебный кондитерский цех.

Код и наименование специальности СПО: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Шатура  
2025 г.

## Общая информация

Мастерская – учебное помещение для занятий, в котором предусмотрены условия для проведения и практических занятий.

### Цель паспортизации мастерской:

- анализ состояние мастерской, ее готовность к обеспечению требований стандартов образования;
- определить основные направления работы по приведению мастерской в соответствие с требованиями учебно-методического обеспечения образовательного процесса.

|                                                            |                             |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| № кабинета                                                 | 115                         |
| Фамилия, имя, отчество ответственного за мастерскую.       | Хромова Ольга Валерьевна    |
| № приказа по ГБПОУ МО «ШЭТ».                               | № 463 от 01 сентября 2025 г |
| Должность ответственного за мастерскую                     | Преподаватель спецдисциплин |
| Рабочие места для лиц с инвалидностью и ОВЗ: слабослышащие | 1                           |
| Площадь мастерской, м <sup>2</sup> .                       | 66,12 м <sup>2</sup>        |
| Число рабочих мест.                                        | 12                          |

### Юридический адрес мастерской.

Мастерская принадлежит государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению Московской области «Шатурский энергетический техникум» (ГБПОУ МО «ШЭТ»).

### Местонахождение ГБПОУ МО «ШЭТ».

140700, Московская область, г. Шатура, ул. Новый Тупик, д.1

Тел. +7(49645)2-57-13.

E-Mail: [goushet@mail.ru](mailto:goushet@mail.ru)

### Характеристика мастерской

Площадь мастерской составляет 66,12 м<sup>2</sup>. Цех расположен на 1-м этаже техникума. В помещении имеется 4 окна. Искусственное освещение выполнено светильниками (14 штук) с люминесцентными лампами рассеивающего света в соответствии с санитарными нормами и правилами.

Вентиляция кабинета естественная, осуществляется через окна и вентрешетки (3 решетки). Отопление центральное водяное, установлено 4 радиатора. Имеется шкаф для хранения нормативно-технической документации и инструментов.

Имеется стеллаж для хранения инвентаря и посуды.  
Мастерская радиофицирован.

Дополнительная информация.

Опись имущества мастерской

| №№<br>п.п. | Наименование имущества                                                                                                                                                                                              | Количество, штук. |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.         | Доска учебная                                                                                                                                                                                                       | 1                 |
| 2.         | Стул для учителя                                                                                                                                                                                                    | 1                 |
| 3.         | Стол для учителя                                                                                                                                                                                                    | 1                 |
| 4.         | Радио                                                                                                                                                                                                               | 1                 |
| 5.         | Огнетушитель ОП-5                                                                                                                                                                                                   | 1                 |
| 6.         | Рабочее место для инвалида, нозология: слабослышащий<br>Индукционная система – 1<br>Тестер индукционной системы – 1<br>Бегущая строка – 1<br>Беспроводная система передачи звука для обучающихся с нарушением слуха | 1                 |

Перечень приложений к паспорту мастерской:

Приложение 1: Опись технических средств обучения и программного обеспечения (ПК и мультимедиа)

Приложение 2: Опись стендов и тренажеров (при их наличии)

Приложение 3: Опись экспонатов (приборов) для демонстрации (при их наличии)

Приложение 4: Опись демонстрационных материалов (плакатов) (при их наличии)

Приложение 5: Опись документов УМК для проведения занятий

Ответственный за мастерскую

/Хромова О.В./

Приложение 1

Опись технических средств обучения и программного обеспечения.

| №№<br>п/п.              | Наименование оборудования                                  | Количество,<br>штук, компл. |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Рабочие места студентов |                                                            |                             |
| 1.                      | Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК СРО 12 – 6ЭЦК с полкой решеткой | 8                           |

Приложение 2

Опись стендов и тренажеров.

| №№<br>п/п. | Наименование оборудования                                             | Количество,<br>штук, компл. |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.         | Пароконвектомат АВАТ ПК6 – 1/3                                        | 2                           |
| 2.         | Конвекционная печь Ariston                                            | 1                           |
| 3.         | Плита электрическая с четырьмя конфорками и жарочным шкафом ПЭП       | 1                           |
| 4.         | Плита индукционная ROAL HL – C22XA                                    | 7                           |
| 5.         | Лампа для работы с карамелью Masterlato LAMP                          | 1                           |
| 6.         | Горелка для карамели Matfer с рукояткой                               | 1                           |
| 7.         | Льдогенератор Hurakan HKNIMF12M с корзиной для льда                   | 1                           |
| 8.         | Аппарат термоупаковочный CAS CNW460 со встроенным термостатом         | 1                           |
| 9.         | Машина тестораскаточная Resto Italia SPR50 UNO с регулировкой толщины | 1                           |
| 10.        | Миксер планетарный Castromix B 5 ECO                                  | 1                           |
| 11.        | Стол охлаждаемый HICOLD GNE                                           | 1                           |
| 12.        | Куттер ELECTROLUX K25Y                                                | 1                           |
| 13.        | Овощерезка ROAL MFS - 300                                             | 1                           |
| 14.        | Кофемашина SAECO LIRIKA PLUS                                          | 1                           |
| 15.        | Кофемолка шнековая                                                    | 1                           |
| 16.        | Фритюрница настольная ROAL HEF – 6L                                   | 1                           |
| 17.        | Печь СВЧ                                                              | 1                           |
| 18.        | Мясорубка                                                             | 2                           |
| 19.        | Соковыжималка для цитрусовых SANCANCC.MP01                            | 1                           |
| 20.        | Весы настольные электрические                                         | 5                           |

Приложение 3

Опись экспонатов (приборов) для демонстрации

| №№<br>п/п. | Наименование экспонатов (приборов)                         | Количество,<br>штук, компл. |
|------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.         | Наглядное пособие п/ф для приготовления конд и х/б изделий | 1                           |
|            |                                                            |                             |

Приложение 4

Опись демонстрационных материалов (плакатов)

| №№<br>п/п. | Наименование оборудования                                      | Количество,<br>штук, |
|------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Плакаты    |                                                                |                      |
| 1          | Порционные блюда из мяса;                                      | 1                    |
| 2          | Обвалка свиной туши;                                           | 1                    |
| 3          | Обвалка говяжьей туши;                                         | 1                    |
| 4          | Мелкокусковые п/ф из говядины;                                 | 1                    |
| 5          | Мелкокусковые блюда из мяса;                                   | 1                    |
| 6          | Блюда из птицы;                                                | 1                    |
| 7          | Блюда из субпродуктов;                                         | 1                    |
| 8          | Блюда из мясной рубленой массы;                                | 1                    |
| 9          | Оформление банкетных блюд;                                     | 1                    |
| 10         | Блюда русской православной кухни;                              | 1                    |
| 11         | Салаты и винегреты из варёных овощей;                          | 1                    |
| 12         | Салаты их сырых овощей;                                        | 1                    |
| 13         | Закуски из овощей, яиц и грибов;                               | 1                    |
| 14         | Холодные блюда из сельди и рыбной гастрономии;                 | 1                    |
| 15         | Классификация и виды бутербродов;                              | 1                    |
| 16         | Приготовление изделий из дрожжевого теста безопарным способом; | 1                    |
| 17         | Пироги из дрожжевого теста;                                    | 1                    |
| 18         | Изделия из теста;                                              | 1                    |
| 19         | Приготовление жареных в тесте яблок;                           | 1                    |
| 20         | Сладкие блюда и напитки;                                       | 1                    |
| 21         | Приготовление желе из ягод;                                    | 1                    |
| 22         | Сладкие блюда.                                                 | 1                    |
| 23         | Сложная нарезка овощей;                                        | 1                    |

|    |                                              |   |
|----|----------------------------------------------|---|
| 24 | Обработка клубнеплодов;                      | 1 |
| 25 | Инструменты для очистки и нарезки овощей;    | 1 |
| 26 | Простая нарезка овощей;                      | 1 |
| 27 | Обработка грибов;                            | 1 |
| 28 | Запеченные блюда из яиц;                     | 1 |
| 29 | Блюда из яиц;                                | 1 |
| 30 | Приготовление вареников ленивых;             | 1 |
| 31 | Приготовление вареников с творогом;          | 1 |
| 32 | Приготовление сырников из творога;           | 1 |
| 33 | Блюда лечебного питания;                     | 1 |
| 34 | Блюда из морепродуктов;                      | 1 |
| 35 | Рыбные горячие блюда;                        | 1 |
| 36 | Фарширование щуки;                           | 1 |
| 37 | Обработка крупной рыбы;                      | 1 |
| 38 | Обработка рыбы средних размеров на кругляши; | 1 |
| 39 | П/ф из рыбы;                                 | 1 |
| 40 | Блюда из рыбной котлетной массы;             | 1 |
| 41 | Нарезание п/ф из рыбы.                       | 1 |

## Приложение 5

### Опись документов УМК для проведения занятий

| №п/п                                                        | Документ                                                                                     | Утвержден |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Код, название специальности; код, название дисциплины (МДК) |                                                                                              |           |
| 1                                                           | <i>Рабочая программа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>            | 1         |
| 2                                                           | <i>Календарно-тематический план для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i> | 1         |