

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ МО «ШЭТ»

Давыдов В.Ю.

«01» сентября 2025 г.

Паспорт мастерской №114
Техническое оснащение и организация рабочего места.
Учебный поварской цех

Код и наименованием специальности СПО: 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Общая информация

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

Цель паспортизации мастерской:

-анализ состояния 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	114
Ф.И.О.ответственного за мастерскую	Бозунова Нина Николаевна
№ приказа по ГБПОУ МО «ШЭТ»	№463 от 01 сентября 2025
Должность ответственного за мастерскую	Преподаватель спецдисциплин
Рабочее место для инвалидов и лиц с ОВЗ, нозология: слабослышащие	1
Площадь мастерской	78,15 кв.м.
Число рабочих мест	13

Юридический адрес мастерской.

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

Местонахождение ГБПОУ МО «ШЭТ»

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

Телефон +7(49645)2-57-13

E-Mail:goushet@mail.ru

Характеристика мастерской

Площадь составляет 78,15 кв.м. Цех расположен на 1-м этаже техникума. В помещении имеется 5 окон. Искусственное освещение выполнено светильниками (15 штук) с люминесцентными лампами рассеивающего света в соответствии с санитарными нормами и правилами.

Вентиляция кабинета естественная, осуществляется через окна и вентрешетки (5 решеток).

Отопление центральное водяное, установлено 5 радиаторов.

Имеется шкаф для хранения нормативно-технической документации и инструментов.

Имеется стеллаж для хранения инвентаря и посуды. Мастерская радиофицирована.

Дополнительная информация.

Опись имущества мастерской

№ п/п	Наименование имущества	Количество штук
1	Стол для подачи блюд	1
2	Стул для учителя	1
3	Радио	1
4	Огнетушитель ОП-5	1
5	Рабочее место инвалида, нозология: Слабослышающий Индукционная система-1 Тестер индукционной системы-1 Бегущая строка-1 Беспроводная система передачи звука для Обучающегося 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 демонстрационных материалов (плакатов, при их наличии)

Приложение №4: Опись документов УМК для проведения занятий

Ответственный за мастерскую

Н. Н. Бозунова

Приложение №1 Опись технических средств обучения

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во шт комплектов
Рабочие места студентов		
1	Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК СРО-12/6ЭЦК с полкой-решеткой	8

Приложение №2 Опись стендов и тренажеров

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во шт. комплектов
1	Пароконвектомат	5
2	Жарочный шкаф	1
3	Микроволновая печь	1
4	Плита индукционная с электронной панелью управления	6
5	Миксер планетарный	1
6	Овощерезка	1
7	Фритюрница настольная	1
8	Мясорубка электрическая	1
9	Овоскоп	1
10	Соковыжималка	1
11	Мойка односекционная	5
12	Кофеварка на песке	1
13	Шейкер для коктейля молочного	1
14	Термометр инфракрасный	1
15	Электрическая блинница	1
16	Миксер	1
17	Блендер	1
18	Нитратестер	1
19	Куттер	1

Приложение №3 **Опись демонстрационных материалов**
(плакатов)

№п/п	Наименование оборудования(плакаты)	Количество шт
1	Обвалка свиной туши	1
2	Обвалка говяжьей туши	1
3	Крупнокусковые, порционные полуфабрикаты	1
4	Мелкокусковые п/ф из мяса	1
5	Блюда из птицы	1
6	Блюда из субпродуктов	1
7	Салаты из сырых овощей	1
8	Салаты из вареных овощей	1
9	Сложная нарезка овощей	1
10	Блюда из яиц	1
11	Блюда из творога	1
12	Блюда из рыбы и морепродуктов	1
13	Блюда из рыбной котлетной массы	1
14	Закуски	1
15	Желированные холодные блюда	1

Приложение №4: Опись документов УМК для проведения занятий

№ п/п	Документ	Утвержден
Код название специальности; код название дисциплины(МДК)		
1	Рабочая программа по специальности 43ю02.15 « Поварское и кондитерское дело»	1
2	Календарно-тематический план для специальности 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»	1