

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/лаборатории
Мастерская «Учебный кулинарный цех» № 30

16675 «Повар»

г. Шатура

Общая информация

Мастерская – учебное помещение для занятий, в котором предусмотрены условия для проведения лекций и/или 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	30
Фамилия, имя, отчество ответственного за мастерскую.	Брусникина Н.М.
№ приказа по ГБПОУ МО «ШЭТ».	№ 463 от 01.09.2025 года
Должность ответственного за мастерскую	преподаватель
Рабочее место для инвалида, нозология: слабовидящие, слабослышащие, ОДА	1
Площадь мастерской, м ² .	110,2 кв.м
Число рабочих мест.	25

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, проспект Ильича, дом 2.
Тел. (49645)2-57-13.
E-Mail: goushet@mail.ru

Характеристика мастерской

Площадь мастерской составляет 110,2 кв.м.

В помещении имеется - 6 окон

Вентиляция приточная - вытяжная.

Отопление центральное водяное.

Искусственное освещение местное и общее выполнено светильниками дневного света в соответствии с санитарными нормами и правилами.

Имеются шкафы для хранения нормативно-технической и учебно-методической литературы, технической документации, наглядных пособий, а также для инструмента.

Мастерская радиофицирована.

Имеется локальная сеть и ПК (с выходом в Интернет)

Дополнительная информация.

Расположение – 2 этаж здания производственного корпуса

Введен в эксплуатацию в 1932 г.

Место расположения: МО, Шатура, г.Рошаль, ул. Октябрьской революции, д.11

Опись имущества мастерской

№№ п.п.	Наименование имущества	Количество, штук.
1.	Доска учебная	1
2.	Стулья	23
3.	Парта	14
4.	Стол учительский	1
	Тумбочка выкатная	2
5.	стеллаж	2
6.	шкаф	2
7.	компьютер в сборе	1
8.	Тумбочка выкатная	2
9.	Рабочее место для инвалида, нозология -	

	Интеллектуальные нарушения , НОДА, слабовидящее, слабослышащие	
	Для слабовидящих	1
	Тактильно-звуковая мнемосхема	1
	Устройство для чтения и увеличения	
	Для слабослышащих	
	Комплект беспроводной системы вызова помощника с звуковым голосом информированием и обратной связью	1
	Информационный терминал	1
	НОДА	
	Электронная трость	1
	Интеллектуальными нарушениями	
	Дисплей с использованием системы Брайля (рельефно-точечный шрифт)	
	Информационный терминал	

Перечень приложений к паспорту мастерской:

- Приложение 1: Описание технических средств обучения и программного обеспечения (ПК и мультимедиа)
- Приложение 2: Описание стендов и тренажеров (при их наличии)
- Приложение 3: Описание экспонатов (приборов) для демонстрации (при их наличии)
- Приложение 4: Описание демонстрационных материалов (плакатов) (при их наличии)
- Приложение 5: Описание документов УМК для проведения занятий

Приложение 1

Описание технических средств обучения и программного обеспечения.

№№ п/п.	Наименование оборудования	Количество, штук, компл.
Комплект преподавателя		
1.	Персональный компьютер в комплекте с монитором, клавиатурой и мышью	1

2.	Проектор	1
Рабочие места студентов		
	Производственные столы	6

Приложение 2

Опись стендов и тренажеров.

№№ п/п.	Наименование оборудования	Количество, штук, компл.
1.	Конвекционные печи	2
2.	Электрические плиты	2
3.	Индукционные плиты 2-х конфорочные	2
4.	Индукционные плиты 1-х конфорочные	2
5.	Холодильник	1
6	Стол производственный	4
7		

Приложение 3

Опись экспонатов (приборов) для демонстрации

№№ п/п.	Наименование экспонатов (приборов)	Количество, штук, компл.
1	Весы торговые	2
2	Миксер	5
3	Блендер погружной	3
3	Фритюрница	1
5	Блендер с чашей	2
6	Набор ножей «карвинг»	2

Приложение 4

Опись демонстрационных материалов (плакатов)

№№ п/п.	Наименование оборудования	Количество, штук,
Плакаты		
	Наглядное пособие	
1	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовления п/ф (мясо, рыба, овощи.)	3
2	Комплект плакат по «Оборудование предприятий общественного питания»	1

3	Альбом « Товароведение пищевых продуктов»	6
4	Угол « Охраны труда» Техника безопасности на ПОП	1
Мультимедийные материалы		
	Техника безопасности	
5	Инструкции по технике безопасности	9

Приложение 5

Опись документов УМК для проведения занятий

№п/п	Документ	Утвержден
Код, название специальности; код, название дисциплины (МДК)		
1	Рабочая программа (адаптированная) МДК01-МДК08	№ 9 от 03.06.2024г.
2	Рабочая программа (адаптированная) УП01- УП08	№ 9 от 03.06.2024г.
3	Рабочая программа (адаптированная) ОП03, ОП04, АУД01, АУД02	№ 9 от 03.06.2024г.
4	Календарно-тематический план	№ 1от 30.08.2024г

Система техники безопасности и защиты обучающихся

Огнетушитель порошковый - имеется

Датчики автоматической пожарной сигнализации – ДА

Результаты освидетельствования

Имеется акт- разрешение на проведение занятий в том числе для обучающихся с инвалидностью на 2025-2026 год.

План работы

«Учебный кулинарный цех» на 2025-2026 учебный год

Наименование мероприятия	Срок выполнения
1.Подготовка кабинета к новому учебному году	август
2.Подбор учебной литературы	сентябрь
3.Обновление рабочей документации	август-

	сентябрь
4.Разработка учебно-методической документации	в течение года
5.Работа с обучающимися по ликвидации текущих академических задолженностей	в течение года
6.Обновление учебной документации по итогам первого полугодия	декабрь
7.Проведение консультаций, дополнительных заданий с обучающимися	в течение года
8.Оснащение кабинета новыми учебными пособиями	в течение года
9.Обобщение и систематизация раздаточного материала по дисциплинам	март
10.Систематизация учебно-методического обеспечения, созданного за год по разделам и темам.	май-июнь
11.Поддержание санитарно-гигиенического режима	в течение года

Ответственный за мастерскую: Брусникина Н.М.