

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**  
**учреждение Московской области «Чеховский техникум»**  
**структурное подразделение-2**

**УТВЕРЖДЕНО**

И.о. директора

ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Кукушкина В.Ю.

2025 г.



**ПАСПОРТ**  
**МАСТЕРСКОЙ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

---

Код и наименование профессии, специальности СПО:

43.01.09 Повар, кондитер

Площадь: 76 кв.м.

ФИО ответственного за мастерскую: Балабаева Т.В.

**ПАСПОРТ  
МАСТЕРСКОЙ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Мастерская по направлению «Повар, кондитер» (кабинет № 107) является материальной базой ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

1. Паспорт является документом, отражающим материально техническое состояние учебных помещений, выполнение требований техники безопасности и санитарии, качество работы преподавателя и студента.
2. Паспорт заполняется ответственным руководителем структурного подразделения (по направлению) за учебной мастерской.
3. Паспорт хранится в техникуме и предъявляется при осмотрах учебных мастерских, инспекторских и внутренних проверок.
4. Паспорт заполняется в начале текущего учебного года.

ФИО ответственного за мастерскую: Балабаева Т.В.

## 1. Характеристика

Площадь 76,0 кв.м.  
Количество окон 3  
Розетки 11  
Выключатели 1  
Расположение – 1 этаж здания учебного корпуса  
Введен в эксплуатацию в 2024 г.

Место расположения: Московская область, м.о. Чехов, ул. Полиграфистов, д.

11

## 2. Материально-техническое обеспечение мастерской

№	Наименование имущества	Количество
1.	Пароконвектомат Теспоека EKF 523 UD	5
2.	Стол-подставка под пароконвектомат NICOLD НППК-9/9/6	5
3.	Плита индукционная GEMLUX GL-IP-22L	5
4.	Шкаф холодильный Pozis Свияга-538-8	5
5.	Блендер ручной погружной SCARLETT SC-НВ42F53	5
6.	Планетарный миксер Kitfort КТ-1353	5
7.	Стол из нержавеющей стали СРТ-ПО	15
8.	Стеллаж 4-х уровневый MS Standart	5
9.	Ванна моечная 1-но секционная NICOLD НСО1М-9/7БР ЭН	5
10.	Смеситель для кухонной мойки Grohe Eurosmart New 3328120E хром	5
11.	Электронные фасовочные весы Мехэлектрон ВЭТ-30-1С-АБ	5
12.	Весы молекулярные электронные	5
13.	Кулинарный кремер сифон 0,5 литра	5
14.	Гастроемкость из нержавеющей стали GASTRORAG	45
15.	Гастроемкость с крышкой	10
16.	Гастроемкость Luxstahl 1/1	5
17.	Набор ножей Zaziki кухонных поварских 3 шт	5
18.	Лопатка кулинарная силиконовая 85 мм	15
19.	Молоток для мяса	5
20.	Терка четырехгранная	5
21.	Набор мисок из нержавеющей стали 3 шт	30
22.	Кастрюля 4 шт, из нержавеющей стали	5
23.	Сковорода-гриль	10
24.	Сотейник с крышкой EKSI Special	10
25.	Ковш сотейник 0.6 л	10

26.	ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ VIATTO 600x400x18 белая, желтая, синяя, зеленая, красная, коричневая	5
27.	Термометр электронный	5
28.	Термометр инфракрасный СЕМ DT-8806H	5
29.	Венчик 300 мм	10
30.	Сито с ручкой нержавеющей сталь	10
31.	Сито для муки	5
32.	Ножницы Fackelmann для разделки птицы 33 см серебристый	5
33.	Овощечистка нож для чистки овощей Fiskars Functional Form	5
34.	Скалка деревянная 45*420	5
35.	Силиконовый коврик DASWERK	10
36.	Блюдо «Тина»	30
37.	Мусорная корзина	10
38.	Кружка мерная	10
39.	Ложка столовая «Мопасо»	25
40.	Газовая горелка	5
41.	Кулинарный пинцет	5
42.	Кондитерские насадки с фиксатором	5
43.	Тарелки фарфоровые	15
44.	Щипцы универсальные Hanna Knövell	5
45.	Форма Regent	10
46.	Лопатка кондитерская	10
47.	Утолщённая силиконовая форма "полусфера" 70 мм (6 ячеек)	10
48.	Соусник	5
49.	Кухонный нож-пилка	5
50.	Формы для вырезания	5
51.	Миска глубокая 1л "Лето"	10
52.	Салфетки Чистовье Котто нетканые безворсовые в рулоне 20x30 см	5
53.	Полотенце Dlya Vlublennyh	15
54.	Диэлектрический коврик НИМРТ 700x700 мм, 3.7 кг, ГОСТ 4997-75 00007100003	10
55.	Прихватка S-CHIEF	5
56.	Кофемолка Profi Cook PC-EKM 1205	1
57.	Мясорубка Galaxy GL 2400	1
58.	Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR5-G	1
59.	Микроволновая печь Samsung	1
60.	Слайсер 300ES-12 ROSSO	1
61.	Блендер стационарный Kitfort KT-1341	1
62.	Фритюрница Steba DF 180	1

63.	Упаковочная машина DZ-260, вакуумная, настольная	1
64.	Настенные/настольные электронные часы календарь, с будильником, термометром, таймером обратного отсчета и секундомером	1

### 3. Наличие локальной сети – имеется

### 4. Микроклимат

Отопление – центральное  
Вентиляция – естественная  
Кондиционирование – нет  
Температура воздуха – 18-20°C  
Влажность – 50%  
Проветривание – до начала занятий, на переменах  
Уровень шума – не более 50 Дб

### 5. Освещение

Наличие солнцезащитных устройств – да (3 шт.)  
Искусственное освещение – общее  
Тип светильников – ссп-458 2xled-t8-1200 10 шт.  
Размещение светильников – по потолку  
Мощность светильников – 10\*36 Вт  
Уровень искусственной освещенности – не ниже 300 Лк

### 6. Система техники безопасности и защиты обучающихся

Огнетушитель порошковый – имеется  
Датчики автоматической пожарной сигнализации – нет

### 7. Результаты освидетельствования

Имеется акт-разрешение на проведение занятий в мастерской по направлению «Повар, кондитер», в том числе для обучающихся с инвалидностью на 2025-2026 год.

ПЛАН  
РАБОТЫ МАСТЕРСКОЙ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Срок выполнения</b>
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