



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТИПТ
А.А. Красников
2024г.

ДОРОЖНАЯ КАРТА
учебной мастерской № 1
Мастерская «Кондитерская»

Ульяновск 2024г.

1. Характеристика мастерской

- 1.1 Наличие и площадь склада – 25,5 м²
- 1.2 Наличие подсобного помещения - имеется
- 1.3 Организация рабочих мест студентов - имеется
- 1.4 План-схема мастерской
- 1.5 Рабочие столы для студентов – 9 шт.
- 1.6 Расстановка рабочих мест: 1 - рядная
- 1.7 Количество инвентаря и инструментов- 520 единиц
- 1.8 Учебно-лабораторного оборудования – 218 единиц

Характеристика помещения:

Площадь – 63 м²;

Поверхность пола – плитка напольная;

Температурный режим: в соответствии с санитарными нормами регулируется; сплит системой – 1 шт.;

Обеспеченность первичными средствами пожаротушения: огнетушитель – 1 шт. Система освещения:

- искусственное верхнее (светодиодные светильники) - 12 шт. Система электропитания:
- электрические розетки 220В
- электрические розетки 380В
- электрический распределительный щит - имеется
- заземляющие устройства – имеется

Система отопления: централизованное водяное отопление

Средства оказания первой медицинской помощи: аптечка - имеется

Выходы: 1

3. Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практической подготовки, для которых необходима мастерская

Код	Наименование специальности/ профессии СПО	Индекс (по учебному плану)	Наименование УП в соответствии с учебным планом
43.02.15	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 05	МДК 05.01 05.02
43.02.15	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04	МДК 04.01 04.02
43.02.15	ПМ 07.02 Приготовление мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента	ПМ 07.02	
43.01.09	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 05	МДК 05.01 05.02
43.01.09	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04	МДК 04.01 04.02

4. Материально-техническое обеспечение мастерской Оборудование, инвентарь, инструменты.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Единица измерения	Итоговое количество
1.	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	1800x600x850мм, с бортом. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430 (подкладка ДСП 16 мм) Материал каркаса: оцинкованная сталь (уголок 1,5 мм)	шт	18
2.	Печь конвекционная АВАТ КЭП-4Э	Габаритные размеры: 800x770x509мм Номинальная потребляемая мощность: 6,5 кВт Номинальное напряжение: 380 В Максимальная температура внутри камеры: 260 °С. Количество уровней 4 Противень 600x400 мм Размер противня 600x400	шт	3
3.	Подавка под конвекционную печь	Ширина 78 см длина 75 см высота 35 см, подавка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней 600x400	шт	3
4.	Весы настольные электронные МТ 6 ВДА	Наибольший предел взвешивания не менее 5кг наименьший предел взвешивания не более 5г. Вычитание массы тары. Автоматическая установка Ветроенный АКБ	шт	3
5.	Микровесы	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г). Весы обладают высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г), LCD дисплеем с подсветкой и платформой 40x32 мм.	шт	3
6.	Плита индукционная 2-х конфорочная GASTROKAK TZ BT - 700A3	Модель: TZ BT - 700 A3 Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Мощность, Вт: 3500 Напряжение, В: 220	шт	3
7.	Противень для конвекционной печи алюминевый	Габариты, мм 600x400x15	шт	6
8.	Противень для конвекционной печи алюминевый перфорированный	Габариты, мм 600x400x15	шт	6
9.	Планетарный настольный миксер Модель: GL - SM5	Напряжение 220/240В, мощность 1,3кВт Тип миксера — планетарный Объем чаши — 4,28 л Материал — сталь Максимальная нагрузка — 1,3 кг Напряжение — 220/240 В Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт	шт	3
10.	Мировая печь Модель: WD90N30TL-J9	GN I\3 176x225x40мм. Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт Диаметр поддона 245 мм	шт	3
11.	Холодильный шкаф RO.7S	Исполнение двери — металлическая Внутренний объем — 700 литров. Полезный объем — 560 литров. Габаритные размеры — 697x2028x854 мм Рабочий диапазон температуры во внутр. объеме — 0..+6°С. Размер полки — 650x530 мм Количество полок — 4 шт.	шт	3
12.	Степжак 4-х уровневый 1200x500x1800	Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь. Ножки снабжены регулиторами высоты, что позволяет устранить неровности пола	шт	3
13.	Степжак 4-х уровневый 800x500x1800	Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал нержавеющей стали. Ножки снабжены регулиторами	шт	3

			высоты, что позволяет устранить неровности пола
14.	Тележка-шпилька	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600x400 мм Табаритные размеры: 600x450x1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Дополнительно: Обрезанные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	6 шт
15.	Противень для тележки шпильки, нержавеющая сталь	Размер: 600x400 мм Высота: 10 мм	12 шт
16.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(права/лева) нержавеющая сталь	Размер мойки: 430x430x300 мм Табаритные размеры: 1000x600x850 мм Материал емкости: нержавеющая сталь AISI 304 Материал каркаса: металл, покрытый порошковой краской серого цвета	3 шт
17.	Доска для темперирования 50x100	Доска для темперирования шоколада изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шокола	3 шт
18.	Смеситель холодной и горячей воды	Покрытие хром Форма традиционная Конструкция поворотный излив Способ монтажа горизонтальный Количество монтажных отверстий Присоединительный размер 1/2" Тип подводки гибкая Комплектация	3 шт
19.	Тарелка для подачи десерта 20*30	Тарелка мелкая круглая без бортов диаметр 263-320 мм	6 шт
20.	Блюдце для подачи изделий на десерт, фарфор.	Подноса столешница из полипропилена 525x325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475x280 мм Размер подноса внешний: 525x325 мм Материал: полипропилен	6 шт
21.	Лампа для карамели, Модель LAMP01	Модель оснащена регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону, 2 стопорными ручками и электрическим кабелем. Мощность 1,2-1,8 кВт.	3 шт
22.	Вентилятор на клинсе	Скорость вращения: 2310 об / мин. Диаметр вентилятора: от 8 до 25 см. Мощность: 20 Вт. Напряжение: 220-240 В. Частота: 50/60 Гц.	3 шт
23.	Куттер, Модель Robot-coupe, R 2A	Объем от 1,0 до 2,9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0,55 кВт.	3 шт
24.	Блендер, Модель GL-BL 500G	Тип: поружной Мощность: 350 Вт Максимальная скорость вращения: 22000 об/мин Управление: Управление: механическое Количество скоростей: 2 Комплектация: Венчик для взбивания, насадка для смешивания Чаша для измельчения	3 шт
25.	Ванна для растапливания шоколада, Модель HW-23.	Тех. характеристики: 1-3 секции Объем не менее 1,5 литра Напряжение 230 В, макс температура 60С	3 набор
26.	Сотейник 4 л для индукционной плиты JNDOCOR	Сотейник 4 л для индукционной плиты Объем (л) 4 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит	3 шт
27.	Сотейник 2 л для индукционной плиты LUKSTANL.	Сотейник 2 л для индукционной плиты- LUKSTANL. Индукция подходит для индукционных плит	6 шт
28.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты JNDOCOR	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты Объем (л) 1,5 л Дно тройное дно - тепло распределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.	6 шт
29.	Сотейник 1 л для индукционной плиты JNDOCOR	Сотейник 1 л для индукционной плиты Объем (л) 1 л Дно тройное дно	6 шт
30.			6 шт

			материал: нерж. сталь 18/10, - тепло распределительное дно - стеклянная крышка - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.		
31.	Сковорода для индукционной плиты. МАУЕР БОСН Размер: Ø 20 см Сковорода со съёмной ручкой	набор	3	материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°C - Подходит для индукционных плит	
32.	Решётка для газировки 460x260x30 мм		3	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для газирования поверхности изделий.	
33.	Доска разделочная полипропиленовая белая (60X40X2CM)		3	Цвет белый (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и удар прочностью. Не впитывает влагу и запахи. Легкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	
34.	Доска разделочная полипропиленовая белая (30X40X2CM)		6	Цвет белый (30X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и удар прочностью. Не впитывает влагу и запахи. Легкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	
35.	Подставка металлическая под разделочные доски		3	Материал нержавеющая сталь.	
36.	Сито большое d=20 см		3	Диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.	
37.	Сито среднее d=14 см		3	Диаметр, см 14 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.	
38.	Сито малое d=7 см		3	Диаметр, см 7 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.	
39.	Венчик большой		3	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=400/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	
40.	Венчик малый		3	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	
41.	Стакан мерный 1 л. Bar War		9	Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 1 л прозрачный, с делениями	
42.	Стакан мерный 2 л		9	Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 2 л прозрачный, с делениями	
43.	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)		6	Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации	
44.	Фен строительный, GNC 23-66		3	Мощность. Вт 2300 Регулировка температуры плавная Расход воздуха, л/мин 250-500 Рабочая температура, град 50-660 Защита от перегрева есть	
45.	Перчатки силиконовые термостойкие		3	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые могут выдерживать температуру около 500°C.	
46.	Миска пластиковая 1 л		15	Объем 1000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	
47.	Миска пластиковая 2 л		9	Объем 2000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	
48.	Миска пластиковая 3 л		9	Объем 3000 мл. Выполнена из пищевого пластика.	

			Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
49.	л	Миска из нержавеющей стали 3	Объем 3 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
50.	л	Миска из нержавеющей стали 1	Миска диаметром 15 см, Объем 1 литр. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
51.	0,5 л	Миска из нержавеющей стали	Миска диаметром 10 см, Объем 0,5 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
52.	3	шт	Диапазон измерений, °С -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1,5 Температурное разрешение, °С 0,1 Коэффициент температурного излучения 0,95 Время отклика, с 0,5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С Питание 9V (крона)
53.	3	шт	Корзина для мусора большая Материал: полипропилен Объем - 40-45 л.
54.	3	шт	Корзина для мусора малая Материал: полипропилен Объем - 10-15 л.
55.	3	шт	Лягетта кондитерская прямая Лягетта прямая металлическая, 30 см
56.	3	шт	Лягетта кондитерская угловая Лягетта угловая металлическая, 25 х3,5 см
57.	3	шт	Крутящаяся подставка под торт Крутящаяся подставка. Материал изготовления (алюминий, пластик, нержавеющая сталь), диаметр 30 см, высота от стола от 5 см до 15 см.
58.	3	шт	Плпатель (сребок) кондитерский Профессиональный шпатель для выравнивания поверхности. Размеры полотна: 15 см х 10 см.
59.	3	шт	Плпатель 18х10 Профессиональный шпатель для работы с шоколадом — ручное темперирование. Размеры полотна: 18 см х 10 см.
60.	3	шт	Плпатель 22х10 Профессиональный шпатель для работы с шоколадом — ручное темперирование. Размеры полотна: 22 см х 10 см.
61.	3	шт	Набор кондитерских насадок В комплекте 26 насадок, в том числе открытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; закрытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; ровная трубочка диаметр 10 мм, 14 мм, 16 мм, 18 мм; лепесток диаметр 17 мм; листик диаметр 11 мм, 14 мм. Остальные насадки на усмотрение организатора.
62.	3	шт	Набор ножей 3 шт Материал лезвия: сталь Материал рукоятки (дерево, пластик, нержавеющая сталь)
63.	3	шт	Ножницы Ножницы изготавливаются из прочного, износостойкого материала, который не боится высоких нагрузок, воздействия механических факторов. Материал: хромованадиевая сталь, ванадиево-марганцевая сталь, хромоникелевая сталь, высокоуглеродистая сталь. Рукоятки пластиковые, силиконовые, резиновые, с антискользящим покрытием.

45	шт	Кольцо из нержавеющей стали, перфорированное. Диаметр 5 - 7 см. Высота 2 см.	88.	Кольцо перфорированное
3	шт	Используют для надувания карамельных шаров и полых фигурок.	87.	Ломта для карамели MARTELATO S.R.L I/B.
3	шт	Необходим для нарезки полосками одной ширины. Стали. Состав: 3-7 раздвижных дисковых ножей.	86.	Дисковый полировый нож
3	шт	Диаметр сопла: от 0,3 мм до 0,8 мм. Аэрограф с внешним смешением краски. Производительность компрессора - 23 л/мин. Автоматическая регулировка давления Ручная регулировка давления на выходе Плант в синтетической оплетке	85.	Аэрограф кондентерский. JAS 1203
6	шт	Рама кондентерская из нержавеющей стали 30x20 высота 5см	84.	Рама кондентерская прямоугольная
6	шт	Рама кондентерская из нержавеющей стали 20x20 высота 5см	83.	Рама кондентерская квадратная
12	шт	Кольцо из нержавеющей стали. Диаметр 5 см, высота 5 см.	82.	Кольцо кондентерское
6	шт	Кольцо из нержавеющей стали. Диаметр 10,12,14,16,18,20 см	81.	Кольцо кондентерское
3	шт	Формы силиконовые полушары количество ячеек 15	80.	Формы силиконовые
6	шт	Кол-во порций: 8 шт. Объем: до 110 мл.	79.	Форма силиконовая для миннатор. Amorti 100
3	шт	Плоскодонная форма для выпечки и глазирования тортов, пирожных	78.	Кисть кондентерская силиконовая
3	шт	Материал: силикон Размеры: 20x4x1,5 см. Подходит для смазывания форм для выпечки и	77.	Кисть кондентерская
3	шт	Материал ворса искусственная шетина Материал ручки: Дерево/пластик Габариты товара: 23 см x 7 см x 0,5 см	76.	Набор кистей из искусственного ворса (10 штук)
3	шт	Набор кистей из искусственного ворса (10 штук).	75.	Набор вилок для работы с шоколадом. Martello I/B - 35010
4	шт	Вилки из нержавеющей стали с пластиковой ручкой, 10штук	74.	Рамка для нарезных конфет
3	шт	Рамка металла/пластик, (ширина/длина/высота - 20x20x1 см)	73.	Форма для конфет поликாரбонатная
3	шт	Форма для приготовления шоколадных конфет Состав: поликарбонат Объем: не менее 16 ячеек	72.	Жгут силиконовый
12	шт	Изготовлен из пищевого силикона. Размер: 10x15x1200	71.	Лопатка силиконовая
9	шт	Материал: силикон. Лопатка переносит диапазон температур от -40 до +240°С	70.	Лопатка деревянная
6	шт	Материал: дерево	69.	Скалка силиконовая
3	шт	Размер скалки от 30 см	68.	Скалка деревянная
3	шт	Материал: силикон Размер: длина от 30 см, диаметр 5 см	67.	Корвик силиконовый перфорированный
9	шт	— Материал – перфорированный силикон (силикатель) — Максимальная температура – 500°С — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) Размеры — 400мм*600мм/400мм*300мм	66.	Корвик силиконовый гладкий
9	шт	— Материал – силикон (силикатель) — Максимальная температура – 500°С — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) Размеры — 400мм*600мм/400мм*300мм	65.	Скалка кондентерская для моделирования
3	шт	Кондентерская скалка 22,5 см. Материал полипропиленовая.	64.	Набор инструментов для моделирования. S-chiet SHF- 009
3	шт	Материал: пластик Набор из 10 инструментов для моделирования. Используются для формирования цветов, листов, фигур и др. декораций из мастики, маппинана и др.		

89.	Набор пинцетов	Комплект 4 шт. Материал изготовления: сталь	шт	3
90.	Терка для пелары	Материал нержавеющей сталь.	шт	3
91.	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 20 x 20 см. Высота: 1,5 см	шт	3
92.	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 30 x 30 см. Высота: 1,5 см	шт	3
93.	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 50 x 50 см. Высота: 1,5 см	шт	3
94.	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 40 x 60 см. Высота: 1,5 см	шт	3
95.	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 30 x 40 см. Высота: 1,5 см	шт	3
96.	Видеокамера	IP или USB, Разрешение не менее 1280x720 пкс, сжатие MP4, поддержка потока RTSP по ссылке, широкоугольный объектив, охват рабочей зоны, усадка	шт	9
97.	Шкаф шоковой заморозки 10-ти уровневый. Модель CR10-G	780 мм x 800 мм x 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин	шт	2
98.	Краскопульт пневматический	Бачок Верхний Расход воздуха 145 л/мин Объем бачка не менее 125 мл Диаметр сопла от 0,8 мм Максимальное давление 4 Атм. металл Тип соединения: Быстрозъемное	шт	3
99.	Компрессор. JAS	Технические характеристики Мощность 1100 Вт. Макс. производительность компрессора 180 л/мин Мин. давление 8 бар. Макс. давление 8 бар Без ресивера + Привод (тип) прямой Тип компрессора поршневой безмасляный	шт	3
100.	Электрическая соковыжималка для пиллеровых. Модель: SJ-CJ5	Мощность: 160 Вт объем 0,75 л Система прямой подачи сока Материал корпуса нерж. сталь/пластик Комплектация: количество конусных насадок: 1 Длина сетевого шнура: 1,16 м Управление Максимальная скорость вращения 118 об/мин	шт	1
101.	Стежак 4-х уровневый 600x500x1800	Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал : нержавеющая сталь	шт	3
102.	Столы для краскопульта 880x880x760	Габаритные размеры: 800x800x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП	шт	3
103.	Столы для презентации 1800x600x850	1800 мм x 600 мм x 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (0,8 мм) Тип столешницы: усиленная ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм)	шт	3
104.	Перчатки термостойкие для шкафа шоковой заморозки	Перчатки силиконовые термостойкие водонепроницаемые могут выдерживать минусовые температуры	шт	3
105.	Кондиционеры. Модель: FLCF-H48/DR2	Производительность кВт (охлаждение обороты) 14,0. Потребляемая мощность 5,30. Рабочий ток 7,67.	шт	1
106.	Кулер, SONNEN, Модель FKB-02.	Компьютер с возможностью передачи потока не менее 1280x720 25 кг/с с возможностью аппаратного сжатия H264 сжатия и транслиции в реальном времени необходимого количества камер, программное	шт	2

	1	<p>Огнетушитель углекислотный ОУ-1</p>	108	
	шт	<p>Бренд ТORSO Партномер (артикул производителя) 1508665 Упаковка автомобильной аптечки Пластиковый кейс Остановить поверхностное кровотечение Обработать рану или место ушиба Делать искusstвенное дыхание Дополнительно Полностью отвечает только российским нормам. Жгут кровоостанавливающий - 1 шт Бинт марлевый меллицинский нестерильный 3 м x 5 см или 5 м x 5 см - 1 шт Бинт марлевый меллицинский стерильный 3 м x 7 см или 5 м x 7 см - 1 шт Бинт марлевый меллицинский стерильный 3 м x 10 см или 5 м x 10 см - 1 шт Устройство для проведения искусственного дыхания "рот-устройство-рот" - 1 шт</p>	107.	
<p>обеспечение для обеспечения транспланции на необходимую площадь транспланции</p>		<p>Тип Бытовой огнетушитель, Промышленный огнетушитель Переносной Принцип действия Углекислотный Масса заряда, кг 1 Класс огнетушителя ОУ-1 Бренд Урпожинвест Максимальная температура эксплуатации +50°С Ограничения по применению Электростановки до 10 000В Страна-изготовитель Россия Минимальная температура эксплуатации -40°С Цвет Красный Красный огнетушитель - 1 шт. распыл - 1 шт. трубка выкидная - 1 шт. руководство по эксплуатации, совмещенное с паспортом на огнетушитель - 1 шт. Углекислотные огнетушители применяются для тушения жидкостей (В); горючие жиcкости (В); горючие газы (С); электробоорудование (Е), находящаяся под напряжением до 10 000 В. Углекислотные огнетушители не применяются для тушения: твердых горючих веществ (А); веществ, горение которых может происходить без доступа кислорода (Д), (алюминий, магний и их сплавы, натрий, калий); электростановок напряжением выше 10 000 В.</p>	1	

Зaщитные средства

№ п/п	Наименование	Количество
1	Огнетушители	2 шт.
2	Рюкзаки	6 шт.

5. Система хранения материальных ценностей и учебно-методической документации

№	п/п	Наименование материально-технических объектов и средств	Место хранения
1		Учебное оборудование, инструменты, инвентарь	Мастерская
2		Печатные пособия	Мастерская, библиотека
3		Информационно-коммуникативные средства	Мастерская
4		Основная и дополнительная учебная литература	Библиотека
5		Расходные материалы	Мастерская

Программное и методическое обеспечение

№	п/п	Наименование	Количество
1		MS Office Standard 2016	1 шт.
2		Шеф-эксперт	20 шт
3		Учебно-электронный комплекс по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1 шт

6. Нормативная и иная обязательная документация мастерской

Для документационного обеспечения функционирования мастерской имеется нормативная, учебно-методическая и иная обязательная документация, вид которой и место хранения отражены в следующей таблице:

№ п/п	Наименование раздела документа	Вид документа (печатный, электронный)	Место хранения документа
-------	--------------------------------	---------------------------------------	--------------------------

Федеральная нормативно-правовая документация

1	Закон об образовании в Российской Федерации	Электронный	Сайт техникума
2	Федеральные государственные образовательные стандарты	Электронный	Сайт техникума

Правоустанавливающие документация

1	Устав	Электронный	Сайт техникума
2	Лицензия	Электронный	Сайт техникума
3	Свидетельство об аккредитации	Электронный	Сайт техникума
4	Локальные акты техникума	Электронный	Сайт техникума

Документация мастерской

1	Акт готовности мастерской	Печатный	Сайт техникума
2	Паспорт мастерской	Печатный	Сайт техникума
3	Практика САПР	Печатный	Мастерская
4	Система контроля ХАССП	Электронный	Мастерская
5	Должностные инструкции зав. мастерской	Электронный	Сайт техникума
6	Журналы по технике безопасности и охране труда.	Печатный	Мастерская
7	Инструкции по охране труда и технике безопасности	Печатный	Мастерская

Программы профессиональной подготовки

№ п/п	Программа	Стадия	Документ об освоении программы
1	Основная программа профессионального обучения – программа подготовки по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09»	Разработана	
2	Основная программа профессионального обучения – программа подготовки по специальности 43.02.15«Поварское и кондитерское дело»	Разработана	

Программы дополнительного профессионального образования

№/п	Программа	Статус	Документ об освоении программы
1	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ловар, кондитер»	Разработана	
2	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Изготовитель праздничных хлебобулочных изделий»	Разработана	
3	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Пипмейкер»	Разработана	
4	Дополнительная профессиональная программа «Технология производства лечебно-профилактических хлебобулочных изделий»	Разработана	

Программы повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих

№п/п	Программа	Стадия	Документ освоения программы
1	Основная программа профессионального обучения По профессии рабочего/должности служащего «Лекарь»	Разработана	
2	Основная программа профессионального обучения По профессии рабочего/должности служащего «Кондитер»	Разработана	

Дополнительные образовательные программы

№п/п	Программа	Стадия	Документ освоения программы
1	Дополнительная образовательная программа «Билет в будущее» по компетенции «Кондитерское дело» стартовый уровень	Разработана	
2	Дополнительная образовательная программа «Производство и украшение с помощью различных техник до и после выпечки хлебобулочных изделий»	Разработана	