

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПИТ

А.А. Красников

А.А. Красников
«16» *августа* 2024г.

ДОРОЖНАЯ КАРТА

учебной мастерской № 3

«Хлебопечение»

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- 180 единиц
- 1.8 Учебно-лабораторного оборудования – 49 единиц

Характеристика помещения:

Площадь – 56 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

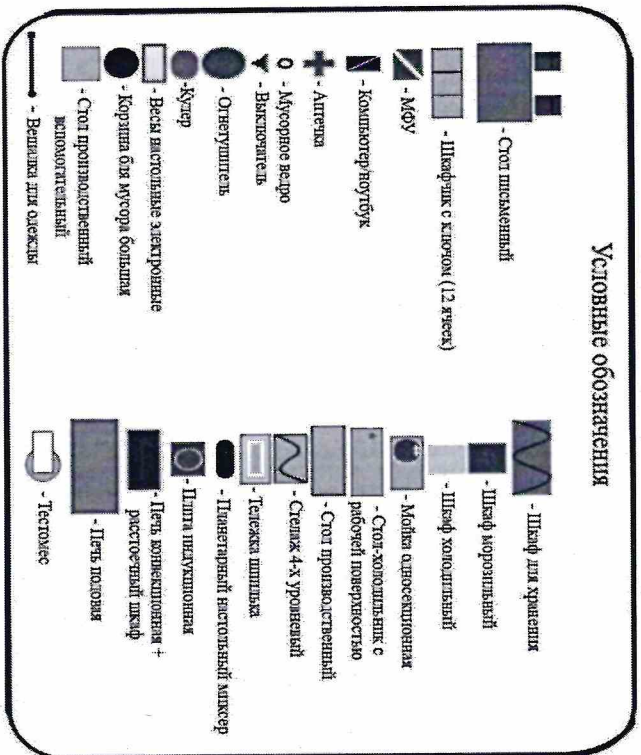
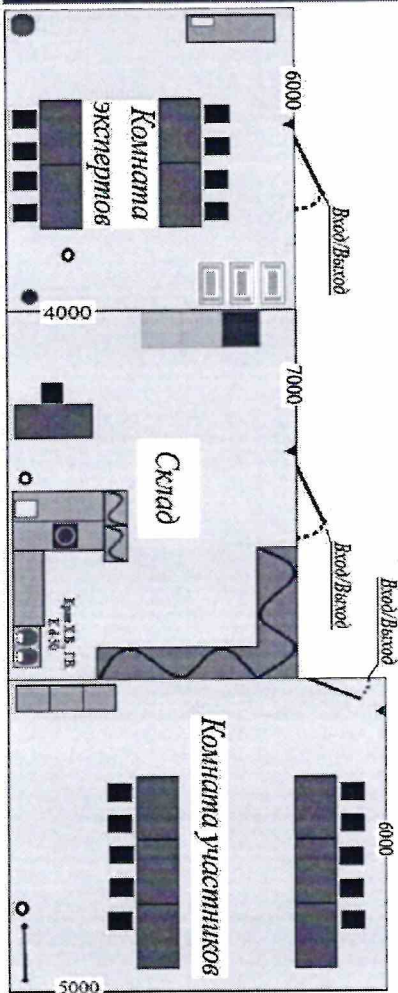
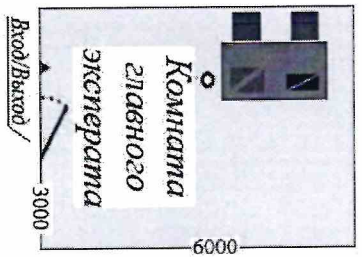
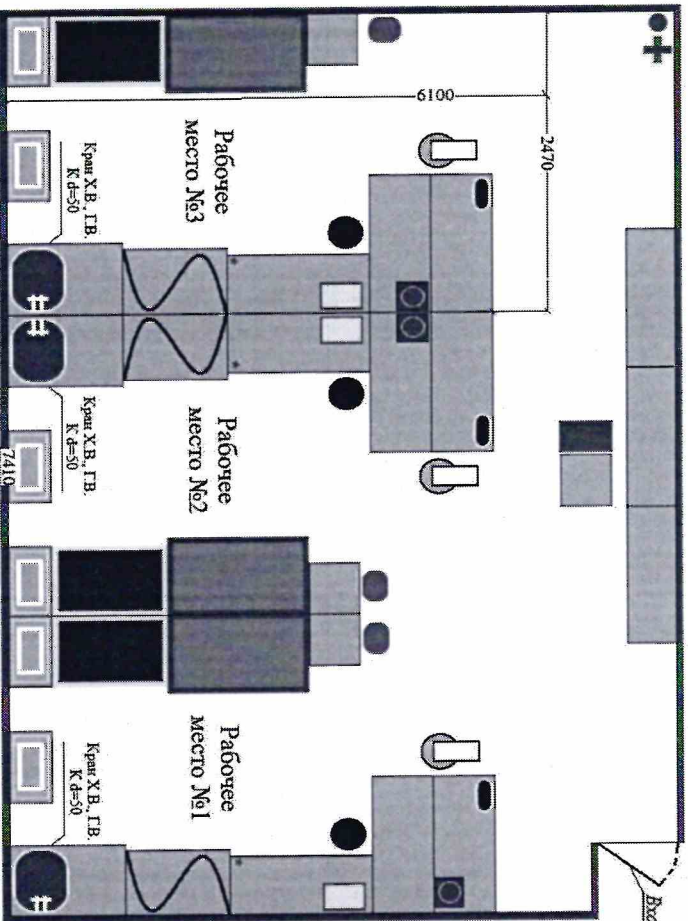
Система отопления: централизованное водяное отопление

Средства оказания первой медицинской помощи: аптечка - имеется

Выходы: 1

2. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ МАСТЕРСКОЙ

Мастерская
по компетенции
"Хлебопечение"
S = 156 кв.м.



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	УП 05
43.02.15	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04	УП 04
43.02.15	ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Ловар», «Кондитер»	ПМ 07	УП 07
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	УП 05
43.01.09	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04	УП 04

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

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Единица измерения	Итоговое количество
1.	Морозильный шкаф POLAIR ПНН-0,5 (СВ105-S) (глухая дверь) Диапазон рабочих температур: не выше -18°С Объем не менее 500 литров		шт	1
2.	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах	Объем 80 литров Основной материал Полипропилен	шт	3
3.	Печь конвекционная с функцией парувлажнения АВАТ КЭП-4Э Печь конвекционная с функцией подачи пара Electric подом и автоматической Deck Oven Operation Manual YCD-2-4D	Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм, Мощность: 6,5 кВт. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С.	шт	3
4.	Шкаф расстоечный XL415	Габаритные размеры: 862*890*805мм. Вместительность: 12 противней 600*400мм. Вес: 38кг. Напряжение: 230в.	шт	3
5.	Печь подова с камненным полом и автоматической функцией подачи пара Electric Deck Oven Operation Manual YCD-2-4D	Количество противней: 2, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400мм/габаритные размеры: 1210*810*1280мм. Напряжение: 380в Максимальная температура: +300 градусов С Вес: 125кг.	шт	3
6.	Противень алюминиевый 600x400 без перфорации	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет	шт	24
7.	Противень алюминиевый 600x400 мм перфорированный	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да	шт	24
8.	Стол производственный 1200x600x850	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь Тип столешницы: усиленная ДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм.) Распределенная статическая нагрузка на стол: 180 кг.	шт	6
9.	Весы для простого взвешивания CAS SW-5	Назначение весов: Для простого взвешивания, Наибольший предел взвешивания (кг): 5, Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1-2 Предел взвешивания (кг): 5, Тип питания: От сети	шт	3
10.	Плита индукционная 2-х конфорочная GASTRORAK 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
11.	Планетарный настольный миксер Модель: GL - SM5	Напряжение: 220 В Объем лежки: 5 л. Материал лежки: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали). Материал — сталь Максимальная нагрузка — 1,3 кг.	шт	3

			Напряжение — 220/240 В. Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт. Частота — 50-60 Гц. Количество скоростей — 10 Габариты (ВхГхШ) — 36х22х36 см. Обороты/мин — от 58 до 220		
12.	Тестомес с фиксированной дежкой, двухскоростной IMPASTATRIGI - SPIRAL MIXERE IP 2V / IR 2V	Тип питания: Электрический Тип месильного органа: Спиральный, Количество скоростей: 2 Производительность, кг/ч: 56, Объем дежи, л: 22, Загрузка теста, кг: 17	шт	3	
13.	Холодильный шкаф "Арко" Стол-холодильник с рабочей поверхностью BT	Холодильный шкаф: Объем: 400л. Диапазон температур: 0...+7 °С Метал. двери, 1 камера, 4 полки Стол-холодильник: Стол рабочий с холодильником внизу. 2 двери. Диапазон температур: -2...+8 °С Габаритные размеры (LxDxH): от 1390x700x900мм. Количество полок 2. Объем: 150-350 литров	шт	3	
14.	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая) нержавеющая сталь	Длина, мм. 1000 Ширина, мм. 600 Высота, мм. 850 Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой и левой стороны стола. Стоешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40х40 мм. Материал: нержавеющая сталь. Опоры стола: регулируемые по высоте	шт	3	
15.	Смеситель для холодной и горячей воды	Назначение: для кухни (мойки) Покрытие: хром Форма: традиционная Конструкция: поворотный излив Способ монтажа: горизонтальный Количество монтажных отверстий: 1	шт	3	
16.	Тележка-шпилька сварная, нерж.	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм. Габаритные размеры: 600х450х1700 мм. Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм. (два колеса с тормозом)	шт	6	
17.	Степль сплошной разборный, 4х уровневый	Степль со сплошными полками Габаритные размеры: 800х500х1800 мм. Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регулируемой высотой, что позволяет устранить неровности пола	шт	3	
18.	Контейнеры с крышками для муки 25 л.	Материал: пищевой пластик Объем: 25 литров	шт	3	
19.	Контейнеры с крышками для муки 10 л.	Материал: пищевой пластик Объем: 10 литров	шт	3	
20.	Пластиковые контейнеры для теста на 10 литров	Материал: пищевой пластик Объем: 10 литров	шт	6	

21.	Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров	Материал: пищевой пластик Объем: 5 литров	шт	9
22.	Миска глянцевая из нержавеющей стали объем 1л.	Миска диаметром 15 см, Объем: 1 литр. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	12
23.	Мысорный контейнер 80л	Материал: полипропилен Объем: 80 л.	шт	3
24.	Средства для уборки (набор совок и шетка)	Размеры: 175x195x830мм. Материал: Полипропилен	шт	3
25.	Нож универсальный 145 мм	Материал лезвия: сталь Материал рукоятки: пластик	шт	3
26.	Поднос столовый 450x355 мм с ручками	Размер рабочей поверхности: 475x280 мм. Размер подноса внешний: 525x325 мм. Материал: полипропилен Замораживание: до -20 С Использование в посудомоечной машине: до +85 С	шт	18
27.	Набор досок разделочных (красная, зеленая, синяя, желтая, белая, пластиковые)	Набор досок разделочных (красная, зеленая, синяя, желтая, белая, пластиковые) Используется для разделки мяса, птицы, рыбы, овощей, фруктов. Изготовлены из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Легкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.	набор	3
28.	Пластмассовый скребок "Трапеция"	Форма: трапеция Размеры полотна: 15 см. x 10 см.	шт	6
29.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Размер: 360 мм. Материал: замша	пара	3
30.	Бутылки для молока на 3 литра	Материал: пластик Объем: 3000 мл	шт	3
31.	Лазы пластиковые на 4 литра	Материал: пищевой пластик Объем: 4 литра	шт	6
32.	Ковш с крышкой 1,8 л лит индукционной плиты	Состав нержавеющей стали Объем (л) 1,8 л. Дно тройное дно - теплопроводительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.	шт	6
33.	Вилки металлические	Материал: нержавеющая сталь Длина: 20 см Толщина: 2,5 мм	шт	15
34.	Ложки столовые	Материал: нержавеющая сталь Длина: 20 см Толщина: 2,5 мм	шт	15
35.	Совки для сыпучих продуктов	Для холодных пищевых продуктов Объем: 1л.	шт	3
36.	Терка четырёхгранная	Материал нержавеющей сталь.	шт	3
37.	Контейнер с крышкой 2 л	Объем: 2 л. Материал: Пищевой пластик	шт	3
38.	Кружка мерная на 2 литра	Материал: пластик; прозрачный, с делениями Объем: 1 л.	шт	3
39.	Шкаф шоковой заморозки	Диапазон рабочих температур: -18°С -30°С Объем не менее 450 литров 220В, 745*720*900 цикли заморозки 240 мин. 6 уровней	шт	1
40.	Машина для раскатки теста (шт. на 3 рабочих места)	Ручное управление, С основанием, Складные столы, Инверсия шкива с помощью штанги или педали, Ручное приспешивание муки, Размер ленты - 1400x650 мм. Напольная. Обязательное наличие конвексов	шт	1

41.	Кондиционер настенный PLCF-H48/SDR2	Производительность кВт. 14,0. Потребляемая мощность 5,30. Рабочий ток 7,67. Охлаждение С° от + 16 до + 30	шт	1
42.	Детегенератор	Материал корпуса: Нержавеющая сталь Мощность, кВт.0,32 Напряжение, В.220 Вес без упаковки, кг.27,5 Высота, см.59 Ширина, см.35,5 Глубина, см.40,4	шт	1
43.	Стол производственный на профиле	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм	шт	2
44.	Набор первой медицинской помощи	Бренд ТОRSO Лартномер (аптеку производитель) 1508665 Упаковка автомобильной аптечки Пластиковый кейс Остановить поверхностное кровотечение Обработать рану или место ушиба Сделать искусственное дыхание Дополнительно Полностью отвечает только российским нормам. Жгут кровоостанавливающий - 1 шт Бинт марлевый медицинский нестерильный 3 м x 5 см или 5 м x 5 см - 1 шт Бинт марлевый медицинский стерильный 3 м x 7 см или 5 м x 7 см - 1 шт Бинт марлевый медицинский стерильный 3 м x 10 см или 5 м x 10 см - 1 шт Устройство для проведения искусственного дыхания "рот-устройство-рот" - 1 шт	шт	1
45.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Тип Бытовой огнетушитель, Промышленный огнетушитель Конструкция огнетушителя Переносной Принцип действия Углекислотный Масса заряда, кг 1 Класс огнетушителя ОУ-1 Бренд Ариожинвест Максимальная температура эксплуатации +50°С Ограничения по применению Электростановаки до 10 000В Страна-изготовитель Россия Минимальная температура эксплуатации -40°С Цвет Красный огнетушитель - 1 шт. раствор - 1 шт. Трубка выкидная - 1 шт. руководство по эксплуатации, совместное с паспортом на огнетушитель - 1 шт. Углекислотные огнетушители применяются для тушения следующих веществ: горючие жидкости (В); горючие газы (С); электроборудование (Е), находящаяся под напряжением до 10 000 В. Углекислотные огнетушители не применяются для тушения горючих веществ (А); тушения:	шт	1

Защитные средства

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

		<p>веществ, горение которых может происходить без доступа кислорода (II), (алюминий, магний и их сплавы, натрий, калий); электростановок напряжением выше 10 000 В.</p>		
--	--	---	--	--

**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
6		Учебно-методическая документация	Комната мастеров

Программное и методическое обеспечение

№	п/п	Наименование	Количество
1		MS Office Standart 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	Правила САНПИН	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	Статус	Документ об освоении программы
1	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Разработана	
2	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Разработана	

Программы дополнительного профессионального образования

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

Программы повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих

№п/п	Программа	Стадия	Документ об освоении программы
1	Основная программа профессионального обучения по профессии/должности служащего «Лекарь»	Разработана	Свидетельство
2	Основная программа профессионального обучения по профессии/должности служащего «Кондитер»	Разработана	Свидетельство

Дополнительные образовательные программы

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