



**ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**


**ПАСПОРТ
МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**



**ТЮМЕНЬ
2024**

СОГЛАСОВАНО


И.о заместителя директора ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса


Смирнова Т.Г.
« 03 » 09 2024 г.

Паспорт Мастерской разработан
в соответствии с планом
мероприятий проекта по
оснащению в 2024 году
организаций,
осуществляющих образовательную
деятельность
по образовательным программам
среднего профессионального
образования, в целях обеспечения
соответствия их материально-
технической базы современным
требованиям

СОГЛАСОВАНО

Бухгалтер ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса



Балабанова Н.Ю.
« 03 » 09 2024 г.

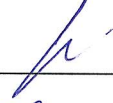
Разработчик:

Верещагина С.Г., преподаватель
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и
сервиса»

СОГЛАСОВАНО


Старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии питания, коммерции и
сервиса


Котлярова А.В.
« 03 » 09 2024 г.






Верещагина С.Г.
« 03 » 09 2024 г.

1. Общая информация

Наименование	Информация
Наименование образовательной организации	ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
Наименование мастерской	Мастерская Хлебопечение
Адрес	Тюменская обл., г. Тюмень, ул. Киевская, 63, аудитория 117/2
Общая площадь аудитории	73,56 м ²
Название компетенции	Хлебопечение
Описание компетенции	Пекарь – это высококвалифицированный специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Чтобы быть успешным он должен уметь производить широкий ассортимент изделий, знать национальные рецептуры и мировые тенденции хлебопечения. Пекари всегда должны сохранять внимательность, ответственность и опрятность, к тому же, им никак не обойтись без отличного вкуса и обоняния, а также обладать хорошим логическим мышлением. В обязанности пекаря входит замес теста согласно рецептуре, контроль процессов брожения и выпекания, а также оформление и упаковка готового изделия.
Цель работы мастерской	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями в сфере питания
Основные функции мастерской	<ul style="list-style-type: none"> - образовательная деятельность по основным образовательным программам СПО 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки), на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту; - образовательная деятельность по, дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых; - обеспечение условий для оценки компетенции и квалификации участников образовательного процесса; - проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первых профессий.
Количество рабочих мест	3 рабочих места для участников образовательного процесса
План застройки	https://mck72.ru
Формат обучения	Очный, очно-дистанционный



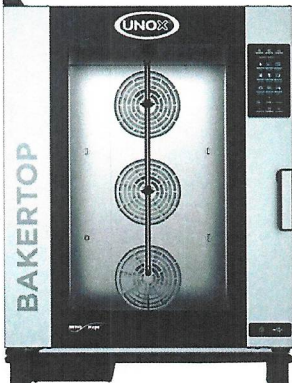


Формат обучения	Очный, очно-дистанционный
График загрузки мастерской	https://mck72.ru/about/structural-units/workshops/
Эксперты	Верещагина С.Г.
Наличие сетевого взаимодействия с партнерами	<p>Государственное Автономное Учреждение Центр Занятости Населения Тюменской области https://czn.admtyumen.ru/</p> 
Заведующий мастерской	Верещагина Светлана Геннадьевна, преподаватель
Контактные данные	<p>vereschaginasg@mail.mck72.ru; тел. 8-909-189-6211, Верещагина Светлана Геннадьевна, преподаватель info@mck72.ru тел. 8-3452-200-703, Смирнова Татьяна Геннадьевна, И.о заместитель директора</p>

2. Оснащение мастерской по компетенции «Хлебопечение»





п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
1	Ванна моечная ВМ-35/456 Л	4002525 4002529 4002530 4002531	4	Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304. Одна моечная секция. Размер 1000x600x850 (правая)	
2	Весы электронные порционные CAS AD-20H	531824 531825 531827 531789	4	Назначение весов: Для простого взвешивания. Электронные. Наибольший предел взвешивания, кг 20. Наименьший предел взвешивания, гр 1. Размеры платформы, мм 340x215. Тип питания: От сети	
3	Вешалка напольная	597930	1	Материал: металл, Цвет черный	
4	Гладильная доска Dogrular КАПИТОЛ (38смx120см, доска-перфорир. моноблок, подтюж	533029	1	Особенности: розетка/удлинитель Материал корпуса: металл Ширина рабочей поверхности: 38 Длина рабочей поверхности: 120 Максимальная высота: 0.9 Складная: да Материал рабочего стола: металлический моноблок Материал чехла: 100% хлопок	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
5	Зонт вытяжной 1400*1400*400мм ЗВП 1414	596265	1	Габариты: 1400*900*400 мм Материал: нержавеющая сталь Кран для слива жира 1 шт Упаковка: стретч пленка Диаметр отверстия для вентиляции по умолчанию 200 мм.	
6	Лампа бактерицидная Philips TUV 30 W	4002635	1	Оболочка лампы выполнена из специального ультрафиолетового стекла с внутренним защитным покрытием, ограничивающим снижение полезного ультрафиолетового излучения. Оболочка отфильтровывает спектральную линию 185 нм	
7	Ледогенератор HOSHIZAKI KM-35A	4002508	1	Производительность от кг/сутки: 15, Тип охлаждения: воздушное, Форма льда: фрапе, Накопитель льда (бункер): есть, Тип водоснабжения: заливного типа или стационарного подключения	
8	Ловушка для насекомых ИК-40W	4002650	1	Площадь 100 кв.м., 2 лампы x 20Вт, 220В	
9	Миксер планетарный 5KSM175	601045 601046 601047	3	Вращения дежи: нет, Объем дежи: 4,8 и 3,3 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка. Механизм поднятия головы: подъемная траверса Число скоростей - 10. Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин. Напряжение 220 В, Мощность 0.3 кВт	





п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
10	Миксер планетарный BEAR VARIMIXER TEDDY 5L	4002699 4002704 4002707	3	Вращения дежи: нет, Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка. Механизм поднятия головы: подъемная траверса Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин. Напряжение 220 В, Мощность 0.5 кВт Ширина 240 мм, Глубина 462 мм, Высота 400 мм	
11	Мусорный бак с колесами 110 л	601457 601458 601462	3	Объем 110 л, Материал пластик	
12	МФУ лазерное цветное Canon LASER	4002798	1	Лазерное МФУ с устройством автоматической подачи документов, Панель управления цветной сенсорный ЖК-экран Питание 220-240 В	
13	Напольный кулер для воды AVEX H-65FS	597935	1	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	

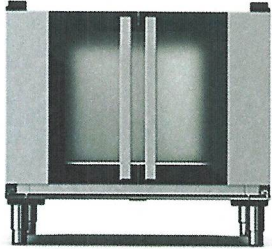
п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
14	Ноутбук Lenovo IdeaPad 15.6"	4002716	1	Процессор Intel Core i5-6200U 2300 МГц Оперативная память: 4 Гб DDR3L 1600 МГц, Операционная система: Windows 10 Home 64-bit	
15	Отпариватель Philips GC527/20 синий, 1600 Вт, бак 1,6л, 32г/мин	597931	1	1600 Вт Подача пара до 32 г/мин Съемный резервуар, 1,6 л 5 режимов подачи пара Доска Styleboard	
16	Печь конвекционная ХЕВС-10EU-E1R Unoх	595570 595190 595191	3	Подключение 380 В Количество уровней 10 Расстояние между уровнями 80 мм Тип gastronormности противни 600x400 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °С Парообразование Мощность 14.9 кВт Ширина 860 мм, Глубина 957 мм, Высота 1163 мм	
17	Печь подовая ярусная Miratek ВК-36 (пароувлажнение, каменный под)	595558	1	Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400мм. Подключение 380 В. Количество камер (подов) 3. Вместимость (уровней) 6. Количество уровней в одной камере 2. Температурный режим от 20 до 300 °С Время разогрева от 15 до 20 мин. Ширина 1260 мм. Глубина 920 мм. Высота 1455 мм.	
18	Плита индукционная Indokor IN3500	1812841 1812844 1812845	3	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220,	


п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
				Количество зон нагрева: 1, Кнопочное управление, ручка регулировки мощности (15 уровней 500-3500 Вт), Рабочая температура: 60-240 С, электронный таймер 0-120 минут, Материал корпуса: Нержавеющая сталь	
19	Погружной блендер Vamix M180	601053 601054 601055	3	Мощность 180 Вт Кремевый Длина (см) 34.5 Материал корпуса Нейлон Материал погружной части Оцинкованная латунь Термостакан 500 мл	
20	Посудомоечная машина МПК-1400К	597273	1	Производительность: 1400 тар./час Потребляемая мощность: 20.5 кВт Напряжение: 380 В Габариты: 1340x850x1490(1920) мм	
21	Рукомойник настенный ВМ-12/300	4002447	1	Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304. Одна моечная секция	
22	Смягчитель воды на 16л	596398	1	Габаритные размеры: 190 (диаметр) x 255(с учетом кранов) x600 мм (ДхШхВ). Объем: 16 л. Высота (А) - 600 мм Вес - 12 кг Давление подаваемой воды - min 1 bar - max 8 bar МАХ поток воды - 1000 л/час Количество соли для регенерации - 2 кг Характеристики подаваемой воды	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
				Питьевая вода Температура - min 4 °С - max 25 °С МАХ жесткость воды - 90 °f	
23	Стеллаж СТР114/906	4002969 4002971 4002972 4002973 4002974	5	Габаритные размеры: 800x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430, Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430	
24	Стеллаж СТС - 220/604У передвижной универсальный	531924 4002612 4002614 4002615 4002616 4002617 4002618 4002619 4002620	9	Неразборная, вместимость: 14 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором, Материал: нержавеющая сталь AISI 430	
25	Стол кондитерский СП-323/1208	531918 531919 531920 531922	4	Размер 1500x 850x870 Материал нержавеющая сталь, Материал столешницы: бук Толщина столешницы, мм: 40	
26	Стол пристенный СПП-223/900	4002965 4002966 4002967	3	Размер 900x 800x850 Пристенный, материал нержавеющая сталь AISI 430	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
27	Стол пристенный СПП-933/1200	4002955 4002964 4002936	3	Размер 1200x700x850мм. Пристенный, материал нержавеющей сталь AISI 430. Сплошная нижняя полка из нержавеющей стали.	
28	Стол пристенный СПП-933/600	4002624 4002932 4002933	3	Размер 600x 800x600 Пристенный, материал нержавеющей сталь AISI 430	
29	Стол пристенный СПС-934/1207 купе	4003026	1	Длина, мм 1200 Ширина, мм 700 Высота, мм 850 Материал столешницы Нержавеющая сталь AISI 430 Материал каркаса Нержавеющая сталь AISI 430 Материал полки Нержавеющая сталь AISI 430	
30	Стол с охлаждающим шкафом со стекл. дверью HICOLD GNG 11/HT	4003004 4003006 4003008	3	Температурный режим от -2 до 10 °С Расположение агрегата сбоку, Количество дверей 2. Объем 350 л, Рабочая поверхность нерж. сталь. Напряжение 220 В, Мощность 0.23 кВт Ширина 1390 мм, Глубина 700 мм, Высота 850 мм. Количество полок 4.	
31	Тележка-шпилька	598981 598982 598983 598984 598985	5	Неразборная, вместимость: 10 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором, Материал: нержавеющая сталь AISI 430	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
32	Тестоделитель-округлитель SIGMA SPA 30 автоматический	531757	1	Мощность 1.3 кВт Ширина (без упаковки) 660 мм Длина (без упаковки) 605 мм Высота (без упаковки) 1420 мм Вес нетто 205 кг	
33	Тестомес спиральный ASM22F 2S Arach	595521 594869 595189	3	Производительность 56 кг/ч Объем дежи 22 л, Загрузка теста 17 кг Двухскоростной. Механизм крепления чаши несъемная дежа Механизм поднятия головы неподъемная траверса Напряжение 220 В, Мощность 0.75 кВт Ширина 385 мм, Глубина 670 мм, Высота 725 мм. Объем дежи: 18-30 л. 2 скорости. Месильный орган - спиральный. Вращающаяся дежа	
34	Тестораскатка SF500B-850 FLAMIC	595130	1	Ручное управление, С основанием, Складные и съемные столы, Инверсия цикла с помощью штанги или педали, Ручное управление механизмом присыпания муки, Дифференцированная скорость ленточных транспортеров, Размер ленты - 1400x650 мм, Длина цилиндров - 650 мм, Диаметр цилиндров - 84 мм, Открытие/зазор цилиндров - до 60 мм	
35	Утюг Atlanta ATH-482 2200Вт стальная подошва, самоочистка, вертикальный пар.	эксплуатируется	1	Материал подошвы: алюминий Расход при паровом ударе: 2100 г/мин Дорожный: Нет Расход при постоянной подаче пара: 50 г/мин	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
36	Фритюрница BECKERS FR 8	597237	1	Настольная; электрическая; нерж. ванна объемом 8 л; корзина (215 × 240 × 105 мм); холодная зона; кран для слива; темп. режим: 50–190 °С; механическое управление; защита от перегрева; без таймера; 220 В; 3 кВт; 260 × 400 × 345 мм; 7 кг.	
37	Часы настенные	596295 596296 597933	3	Механические	
38	Шкаф кух. 950*500*1800мм	596200 596201	2	950x500x1800мм, двери распашные 4 полки полимерно-порошковое покрытие	
39	Шкаф морозильный с глухой дверью Polair CB105-S	4002643 4002802	2	Диапазон рабочих температур: не выше -18°С, Объем: 500 литров, Тип охлаждения: динамический, Терморегулятор: эл.блок, Тип оттайки: автоматическая с системой испарения конденсата, Допустимая нагрузка на полку: 40 кг, Размер полки: 595x455 мм, Кол-во полок: 5	
40	Шкаф расстоечный ХЕВРС-12EU-C Упох	595569 595192 595193	3	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм.	

п/п №	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество	Краткая характеристика	Фото
41	Шкаф холодильный с глухой дверью Polair CM105-S	4002801 4002803	2	Температурный режим от 0 до 7 °С Объем 500 л, количество полок: 4 Исполнение двери глухая Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.35 кВт/ч Ширина 697 мм, Глубина 665 мм, Высота 2028 мм. Подсветка.	
42	Шкаф шоковой заморозки Nicold W 7TGN. 7 уровней GN 1/1	596444	1	Длина: 710 мм Глубина: 700 мм Высота: 1080 мм Мощность: 1096 Вт Питание: 220 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 7 х GN1/1 Производительность: шоковое охлаждение 25 кг за 90 мин шоковая заморозка 18 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 65 мм Термошуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители	
43	Шпилька для противней 600*400 14 уровней	597940 597941 597942 597943	4	Неразборная, вместимость: 14 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором, Материал: нержавеющая сталь AISI 430	

3. Инструкции по безопасному ведению работ в мастерской

1. Инструкция по охране труда при проведении лекционных занятий. ИОТ-0064-21
2. Инструкция по охране труда по оказанию медицинской помощи при несчастном случае. ИОТ-0065-21
3. Инструкция по охране труда при работе с персональным компьютерами, принтерами, ксероксами и другими электрическими приборами. ИОТ-0056-21
4. Инструкция по электробезопасности для работников неэлектрического персонала, которым присваивается 1 группа. ИОТ-0054-21
5. Инструкция по охране труда при использовании мультимедийного проектора. ИОТ-0059-21
6. Инструкция по правилам пожарной безопасности. ИПБ-001-20
7. Инструкция по пожарной безопасности для руководителей отделений, преподавателей и сотрудников техникума. ИПБ-002-20
8. Инструкция по пожарной безопасности для учебных аудиторий и служебных помещений техникума. ИПБ-003-20