Міністерство освіти і науки України
Управління освіти і науки Волинської обласної держадміністрації
ВСП «ЛЮБЕШІВСЬКИЙ ТФК ЛУЦЬКОГО НТУ»

РОЗГЛЯНУТО
на засідання циклової
методичної комісії
педпрацівників харчового виробництва
Протокол № 1 від 1.09 2020 р.
Голова ЦМК Кравченко Т.Ф.

ЗАТВЕРДЖУЮ
заступник директора з НР
Т.П. Герасимик-Чернова

Атестований
Наказ № 442 від 27.11 2020 року

ПАСПОРТ
КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЛАБОРАТОРІЇ
З ПРОФЕСІЇ «Кондитер»

Зав. Лабораторії Матюк Н.Л.

Зміст

1. Загальна характеристика лабораторії

1.1. Загальна характеристика навчальної лабораторії, технічна документація.

1.2. Інструкції з охорони праці під час роботи в кондитерській лабораторії.

1.3. Меблі для лабораторії.

1.4. Обладнання лабораторії.

2. Комплексно-методичне забезпечення професії засобами навчання

2.1. Навчальна документація з професії.

2.2. Навчальна література з професії.

2.3. Методичні посібники для майстрів виробничого навчання.

2.4. Перелік плакатів, банерів

3. Помісячний план роботи навчальної лабораторії

4. План роботи проведення гуртків по підвищенню кваліфікації учнів з виробничого навчання по професії : кухар, кондитер

1. Загальна характеристика лабораторії

1.1. Загальна характеристика навчальної лабораторії, технічна документація

1.	Назва лабораторії	Кабінет «Лабораторія Кондитерів»
2.	Номер	Гуртожиток 4-пов.
3.	Загальна площа	52,8 м²
4.	Навчальна площа	42,8 м²
5.	Нормативи забезпечення навчальної лабораторії	Кондитер III-IVроз.
6.	Журнал з охорони праці, безпеки життєдіяльності	1 шт.

1.2. Інструкції з охорони праці під час роботи в кондитерській лабораторії

№ з\п	Назва інструкції
1.	Інструкція №49. для працівників кухні, лабораторії.
2.	Інструкція №107. з санітарії і гігієни при роботі лабораторії кондитерів.
3.	Інструкція №59. з пожежної безпеки при роботі в лабораторії.
4.	Інструкція №69. при роботі з електроплитою.
5.	Інструкція №64. при експлуатації холодильника.
6.	Інструкція №76. при експлуатації жарочних шаф.
7.	Інструкція №24. під час роботи в кондитерському цеху

1.3.Меблі для лабораторії

№ з\п	Найменування	Кількість	
		В наявності	Придбати
1.	Робочі столи.	4 шт.	4
2.	Стіл однотумбочний.	1 шт.	
3.	Мийка для посуду	3 шт.	
4.	Набір мебелі	1 шт.	
5.	Шкаф (медичний)	1 шт.	
6.	Учнівські столи	5 шт.	
8.	Стілець для вчителя	2 шт.	

1.4. ***Перелік основних засобів навчання***

Професійна кваліфікація: кондитер III-IV розряд

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Придбали	Примітка
		Для інд. корист.	Для групи		
Обладнання					
1	Столи виробничі		8	4	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів		1	1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	4	
4	Шафа пекарна		1		З трьома камерами
5	Конвектомат		1		
6	Прибор шокової заморозки		1		
7	Електронні ваги		3	1	
8	Електроміксер (блендер)		2	4	
9	Шафа холодильна		1	1	
10	Електрофритюрниця		1		
11	Комбінована мікрохвильова піч		1		
12	Кавомолка		1		
13	Чайник електричний		2	1	
Інструмент					
1	Виїмка для тіста		1 комплект	1 комплект	
2	Горіхокол		5	1	
3	„Карвінг” – форми для художнього нарізання		8		
4	Мусат		2		
5	Набір для виготовлення виробів з мастики	1	15		
6	Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів		8		
7	Ніж-шкребок для масла		4		
8	Ножиці		2		
9	Ножі для глазурування	1	15		
10	Ножі кухарської трійки	1	15		
11	Ножі для нарізання		8	4	
12	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	1	
13	Рибочистки (скребки) різної конструкції		1		

14	Різець для тіста		8	4	
15	Силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду		5		
16	Силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду		5		
17	Тертка		8	2	
18	Шпажки пластмасові	2	30		
Інвентар					
1	Багатоярусні підставки для тортів		4		
2	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	15	10	
3	Друшляк		4	2	
4	Вінчик сталевий		8	10	
5	Качалка		14	4	
6	Лоток глибокий		5		
7	Лоток мілкий		5		
8	Лопатка металева		5		
9	Лопатка дерев'яна (копистка)		5	4	
10	Лопатка для торта		5	2	
11	Лопатка кондитерська		5		
12	Лист кондитерський		8		листи 2-х бортові, 4-х бортові
13	Ложки мірні		5	1 набір	
14	Пензлик для змащування виробів із тіста		5	4	
15	Мішок кондитерський з набором насадок	1	15	2мішки 1 набір	
16	Форми для тортів		10	3	
17	Сито волосяне		5		
18	Сито металеве		5	5	
19	Ступка з товкачиком		1	1	
20	Форми для кексів	2	30	1	
21	Форми для ромових баб	1	15	2	
22	Формочки для корзинок	3	45		
23	Розливна ложка 0,25-0,5 л		2		
24	Шкребки для тіста		5		
25	Щипці для відпуску кондитерських виробів		5	2	
Кухонний посуд					
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	1	15	3	

2	Миска глибока	1	15	17	
3	Сковорідка різного діаметру	1	15	10	
4	Турочка		2		
5	Чайник		2	1	
Столовий посуд					
1	Блюдо кругле, овальне	1	15		
2	Ваза плоска (плато)		5		
3	Кавовий набір		1		
4	Креманка скляна	1	15		
5	Лотки		5		
6	Підноси	1	15	10	
7	Тарілка десертна мілка	1	15		
8	Тарілка мілка столова	1	15		
9	Тарілка пиріжкова	1	15		
10	Чайний набір		1		
Столові прибори, білизна					
1	Виделки	2	30	9	
2	Графин		1		
3	Ложки десертні	1	15		
4	Ложки чайні	1	15	6	
5	Ножі	1	15		
6	Серветки з тканини	1	15		
7	Скатерті з тканини		5		

Лопатка силіконова – 10 шт.

Черпак пластиковий -2 шт.

Кружка сито – 1 шт.

Набір шпателів -1 шт.

Металевий шпатель -2 шт.

Пластиковий шпатель -2 шт.

Мірні стакани – 5 шт.

Смітники – 2шт.

Резинові килимки – 5 шт.

Ложки столові -10 шт.

2. Комплексно-методичне забезпечення професії засобами навчання

2.1. Навчальна документація з професії

№ з\п	Назва документу	Рік затвердження (складання), ким затверджений	Ким отриманий (виготовлений)	Примітка
1	Посадова інструкція майстра виробничого навчання	2014р. В.Т. Корець	Майстер в/н	
2	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	Професія: 7412 Кондитер III-IV розряд	Майстер в/н	
3	Програма та пояснювальна записка з професійно-практичної підготовки	2020р. Заступник директора з НР Т.П. Герасимик-Чернова	Майстер в/н	
4	Перелік навчально-виробничих робіт з професії	2020р. Заступник директора з НР Т.П. Герасимик-Чернова	Майстер в/н	
5	Навчальна програма з виробничої практики	2020р. Заступник директора з НР Т.П. Герасимик-Чернова	Майстер в/н	
7	Тематичний план		Майстер в/н	
8	Критерії оцінювання досягнень учнів з виробничого навчання			
9	План виробничого навчання групи (місячний)	Кожного місяця.	Майстер в/н	
10	Перелік навчальної літератури з професії	Зайцева Г.Т; Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»;		

		Новікова О.В. «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»		
11	Папка з інструкціями із ОП та БЖ	2015р.		
12	Орієнтовний план проведення тижня (декади) з професії	-Виставка стін-газет і картин. -Виставка-продаж кондитерських виробів. -Проведення відкритих уроків по професії. -Відкриті виховні години. -Проведення конференцій.		
13	Паспорт майстерні (лабораторії)		Зав. лабораторією	
14	План роботи на день, тиждень (згідно вимог ПТНЗ)		Майстер в/н	
15	План роботи на місяць у навчальних майстернях		Майстер в/н	

2.2. Навчальна література з професії

№ п\п	Вид навчальної літератури	Автор, назва, рік видання	Кіль-кість	Потрібно розро-бити, придбати	Відмітка про викона-ння
1	Підручник	Зайцева Г.Т; Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»; Київ 2002р	1шт.	5шт.	
2	Навчальні посібники	Новікова О.В. «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»	15шт.	15шт.	
3	Збірники задач і вправ	Зайцева Г.Т; Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»; Київ 2002р	1шт.	5шт.	
4	Інструкції для виконання практичних робіт	Майстер в/н			
5.	Конспекти для уроків в/н	Майстер в/н			
6.	Інструкційні матеріали з професії	Майстер в/н			
7.	**Нормативна документація:** Державний стандарт з професійно-технічної освіти професії 7412 «Кондитер» - III-IV розряд				

2.3. Методичні посібники для майстрів виробничого навчання

№ п\п	Вид методичного посібника	Автор, назва, рік видання	Кіль-кість	Потрібно розро-бити, придбати	Відмітка про викона-ння
1	Збірники дидактичних матеріалів	Збірник технологічних карток з кондитерського виробництва. – О.О. Блеянюк, Н.В. Муха, Н.Л. Матюк, Т.Ф. Кравченко, А.І. Карпік, С.І. Левковець, І.В. Черевко, Н.П. Клямар Збірник рецептур борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів для підприємства громадського харчування – М.: Економіка, 1985. – 295 с.	1 1		
2	Методичні розробки по темах.	Конспект лекцій «Тістечка» - Т.Ф. Кравченко « Приготування бісквітного тіста і виробів з нього» - Н.Л. Матюк «Приготування тістечок» - Н.В. Муха «Приготування тортів» І.В. Черевко, С.І. Левковець			

		«Приготування масляного бісквіту» - Н.В. Муха, Н.П. Клямар «Приготування дріжджового тіста і виробів з нього» - Ж.М. Пігулко Способи та правила прикрашання кремом борошняних кондитерських виробів – Ж.М. Пігулко			
3	Картки-завдання	Майстер в/н			

2.4. Перелік плакатів, банерів

№ п/п	Назва	К-сть	Прим.
	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства		
1.	Технологічна схема приготування сиропу	1	
2.	Технологічна схема приготування желе	1	
3.	Технологічна схема приготування крему масляного (масляний основний, Шарлот, Глясе)	1	
4.	Технологічна схема приготування крему вершкового (сметанного)	1	
5.	Технологічна схема приготування глазурі (сирцева, шоколадна)	1	
6.	Технологічна схема приготування помадки	1	
7.	Технологічна схема приготування крему білкового (сирцевий, білковий, зефір)	1	
8.	Технологічна схема приготування крему заварного	1	
9.	Технологічна схема приготування масляного бісквіту	1	
10	Технологічна схема приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом	1	
11.	Технологічна схема приготування виробів з дріжджового тіста опарним способом. Приготування опари.	1	

12	Технологічна схема приготування цукрового вафельного тіста	1	
13	Технологічна схема приготування крихтового напівфабриката	1	
14	Технологічна схема приготування прісного здобного тіста	1	
15	Технологічна схема приготування заварного тіста і виробів з нього	1	
16	Технологічна схема приготування бісквіта (теплий спосіб)	1	
17	Технологічна схема приготування пісочного тіста	1	
18	Технологічна схема приготування пісочного десертного тіста	1	
19	Технологічна схема приготування повітряного тіста	1	
20	Технологічна схема приготування пряничного тіста заварним способом (1 спосіб)	1	
21	Технологічна схема приготування пряничного тіста заварним способом (2 спосіб)	1	
22	Технологічна схема приготування прісного листкового тіста	1	
23	Технологічна схема приготування виробів прісного листкового тіста	1	