

Розглянуто і затверджено  
на засіданні циклової методичної  
комісії педпрацівників  
харчового виробництва  
Протокол № 1 від 1.09.2020 р.  
Голова ЦМК Т.Ф. Кравченко

  
  
Затверджую  
заступник директора з НР  
Т.П.Герасимук-Чернова  
Атестованню  
Наказ № 44 від 27.11.2020 р.

**ПАСПОРТ  
КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ЛАБОРАТОРІЇ  
З ПРОФЕСІЇ «Кухар»**

Зав. лабораторії Пігулко Ж.м

## **Зміст**

### **1. Загальна характеристика лабораторії**

- 1.1. Загальна характеристика навчальної лабораторії, технічна документація
- 1.2. Інструкції з охорони праці та безпеки життєдіяльності учнів
- 1.3. Інформаційно-комунікативні та технічні засоби навчання для вивчення тем, розділів, вузлових питань, матеріалів професійно-практичної підготовки
- 1.4. Меблі для лабораторії
- 1.5. 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. Дидактичні засоби навчання для вивчення тем, розділів і вузлових питань навчального матеріалу професійно-практичної підготовки

## 1. Загальна характеристика лабораторії

### 1.1. Загальна характеристика навчальної лабораторії, технічна документація

1.	Назва лабораторії	Кабінет «Кухня-лабораторія»
2.	Номер	Гуртожиток 4-пов.
3.	Загальна площа	65 м <sup>2</sup>
4.	Навчальна площа	50м <sup>2</sup>
5.	Нормативи забезпечення навчальної лабораторії	Кухар III-IVроз.
6.	Журнал з охорони праці, безпеки життєдіяльності	2 шт.

### 1.2. Інструкції з охорони праці та безпеки життєдіяльності учнів

№ з\п	Назва інструкції
1.	Інструкція №49. Для працівників кухні, лабораторії.
2.	Інструкція №107. З санітарії і гігієни при роботі лабораторії кухарів.
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 №75. При експлуатації електричної сковороди.
8.	Інструкція №45. Безпека праці кухарів.



## 1.5. Обладнання лабораторії

### 1.5.1. Перелік основного обладнання

№ з/п	найменування обладнання	марка	кількість	рік випуску	коли придбано	примітка
1.	Електрична плита. Amica Privileg Електро ГРЕТА Вірпул		5 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1шт. 1 шт.			
2.	Шафа пекарна		1шт.			
3.	Шафа холодильна «Днепр»		1шт.			
4.	Мікрохвильова піч		1шт.			
5.	Витяжки		4шт.			

### 1.5.2. Перелік допоміжного обладнання

№ з/п	найменування обладнання	марка	кількість	рік випуску	коли придбано	примітка
1.	Електронні ваги.		1шт.			
2.	Механічні ваги		2шт.			
3.	Водонагрівач		1шт.			

### 1.5.3. Перелік засобів малої механізації

№ з/п	найменування обладнання	марка	кількість	рік випуску	коли придбано	примітка
1.	Універсальна кухонна машина «Сатурн»		1шт.			
2.	Чайник електричний.		2шт.			
3.	Міксер		3шт.			
4.	Електром'ясорубка		1шт.		2016	
5.	Блендер		1 шт.		2019	
6.	Електрофритюрниця				2017	
7.	Соковижималка		1 шт.		2016	

#### 1.5.4. Перелік інструментів, пристроїв

№ з/п	Найменування обладнання	марка	кількість	рік випуску	коли придбано	примітка
1.	Виїмки для тіста		2шт.			
2.	Мусат		2шт.			
3.	Ножі корінчасті		15шт.			
4.	Ножі кухарської трійки		15шт.			
5.	Подрібнювач часнику		2шт.			
6.	Тертка		15шт.			
7.	Дошки розробочні з відповідним маркуванням.		30шт.			
8.	Качалки		15шт.			
9.	Лоток металевий глибокий		3шт.			
10.	Тарілки столові глибокі		15шт.			
11.	Тарілки		16шт.			
12.	Лопатка металева		1шт.			
13.	Лопатка дерев'яна, (копистка) силіконові лопатки		15шт. 7 шт.	2016		
14.	Ложка гарнірна		8шт.			
15.	Пензлик для змащування виробів із тіста		4шт.			
16.	Сита металеві		6шт.			
17.	Форми металеві для запікання страв		2шт.			
18.	Черпак 0.25-0.5л		8шт.			
19.	Шумівка		8шт.			
20.	Щіпці для		1шт.			

	відпуску страв					
<b>Кухонний посуд</b>						
1.	Каструлі різної ємкості		12шт.			
2.	Миска глибока		12шт.			
3.	Сковорідки		9шт.			6шт.
4.	Сотейник					5шт.
<b>Столовий посуд</b>						
1.	Баранчики овальні, округлі					10шт.
2.	Підноси		20шт.			
3.	Склянка чайна					15шт.
4.	Сковорідка порційна		4 шт.	2019		8шт.
5.	Тарілка мілка столова		14шт.			
6.	Тарілка пиріжкова		14шт.			
7.	Цукорниця					2шт.
8.	Чайник для заварювання чаю					3шт.
<b>Столові прибори, білизна</b>						
1.	Виделки		12шт.			
2.	Графин		2шт.			
3.	Ложки столові		30шт.			
4.	Ложки чайні		15шт.			
5.	Ножі		15шт.			
6.	Рушники					3шт.
7.	Серветки з тканини.		20шт.			
8.	Скатерті з тканини		1шт.			1шт.

## 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	2014 р.	Майстер в/н	
2	Освітньо-кваліфікаційна характеристика 5122	Кухар III, IV р.	Майстер в/н	
3	Програма та пояснювальна записка з професійно-практичної підготовки	2020р.	Майстер в/н	
4	Перелік навчально-виробничих робіт з професії	2020р. Заст. директора з НР	Майстер в/н	
5	План навчально-виробничої діяльності	2020р. Заст. директора з НР	Майстер в/н	
6	Навчальна програма з виробничої практики	2020р. Заст. директора з НР	Майстер в/н	
7	Тематичний план		Майстер в/н	
8	Журнал обліку виробничого навчання	2020р. Директор	Майстер в/н	
9	Програма передвипускної практики	2020р Заст. директора з НР	Майстер в/н	
10	План уроків виробничого навчання (типовий)	Протягом року	Майстер в/н	
11	Плани уроків виробничого навчання	Протягом року.	Майстер в/н	
12	Критерії оцінювання досягнень учнів з виробничого навчання	2019 р.		
13	План виробничого навчання групи (місячний)	Кожного місяця.	Майстер в/н	
14	Перелік навчальної літератури з професії			
15	Папка з інструкціями із ОП та БЖ	2019р.	Майстер в/н	

16	Положення «Про конкурси фахової майстерності»			
17	Орієнтовний план проведення тижня (декади) з професії кухар.	-Виставка стін-газет і картин. -Виставка-продаж кондитерських виробів. -Проведення відкритих уроків по професії. -Відкриті виховні години. -Проведення конференцій.		
18	Паспорт майстерні (лабораторії)		Зав.лабораторією	
19	План роботи на день, тиждень (згідно вимог ПТНЗ)		Майстер в/н	
20	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	Кількість	Потрібно розробити, придбати	Відмітка про виконання
1	Підручник	В.С.Доцяк «Українська кухня» 1998р.	10 шт.	5 шт.	
2	Навчальні посібники	Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі» Антоненко Л.І. 2003 р.	5 шт.	10 шт.	
3	Збірники задач і вправ	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів А.І.Здобнов, В.А.Циганенко	14 шт.	5 шт.	

		2005 р.			
4	Інструкції для виконання лабораторно - практичних робіт	Майстер в/н			
5.	Перелік плакатів	5.1.Схема розбирання свинячої туші. 5.2. Схема розбирання яловичої туші. 5.3. Схема розбирання баранячої та телячої туші. 5.4. Заправлення птиці. 5.5. Заправлення птиці без проколювання. 5.6. Технологічна схема обробки картоплі. 5.7. Технологічна схема розбирання риби на порційні шматки-кругляки. 5.8. Технологічна схема розбирання риби на філе. 5.9. Технологічна схема обробки риби для використання цілою. 5.10.Схема розбирання свинячої туші.			

### 2.3. Методичні посібники для майстрів виробничого навчання

№ п/п	Вид методичного посібника	Автор, назва, рік видання	Кількість	Потрібно розробити, придбати	Відмітка про виконання
-------	---------------------------	---------------------------	-----------	------------------------------	------------------------

1	Збірники дидактичних матеріалів	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів А.І.Здобнов, В.А.Циганенко 2005 р.	14 шт.	5 шт.	
2	Методичні розробки	Майстер в/н	15	6	
3	Комплект конспектів	Майстер в/н	2	4	
4	Тематичні папки дидактичних матеріалів	Майстер в/н	8	4	

**2.4. Дидактичні засоби навчання для вивчення тем, розділів і вузлових питань навчального матеріалу професійно-практичної підготовки**

№ п\п	Вид методичного посібника	Автор, назва, рік видання	Кількість	Потрібно розробити, придбати	Відмітка про виконання
1.	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів	А.І.Здобнов, В.А.Циганенко 2005 р.	15	5	
2.	Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі»	Антонець Л.І. 2003 р	5	5	
3.	«Українська кухня»	В.С.Доцяк 1998р	10	5	
4.	Методрозробка «Приготування н/ф січеного м'яса с/г птиці»	Майстер в/н	1	1	
5.	Приготування тушкованих страв з м'яса	Майстер в/н	1	1	
6.	Приготування н/ф з січеної котлетної маси	Майстер в/н	1	1	
7.	Приготування прісного тіста і виробів з нього	Майстер в/н	1	1	
8.	«Страви Любешівського Полісся»	Майстер в/н	1	1	

9.	Приготування страв з смажених овочів	Майстер в/н	1	1	
10.	Страви з яєць	Майстер в/н	1	1	
11.	Тестові завдання: Страви з риби та морепродуктів	Майстер в/н	1	1	
12.	Тестові завдання: Обробка овочів і грибів	Майстер в/н	1	1	
13.	Тестові завдання: приготування супів.	Майстер в/н	1	1	
14.	Методична розробка конспекту лекцій «приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів»	Майстер в/н	1	1	
15.	Страви з овочів. Деруни «Чіпси відпочивають»	Майстер в/н	1	1	
16.	Вироби з тіста	Майстер в/н	1	1	
17.	Страви з сиру	Майстер в/н	1	1	
18.	Малорозповсюджені овочеві культури	Майстер в/н	1	1	
19.	Пряні овочі	Майстер в/н	1	1	



