



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НЕТІШИНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ
Проспект Незалежності, 2, м. Нетішин, Хмельницька область, Україна, 30100
тел./факс: (03842) 90515, e-mail: netishynpl23@gmail.com

ВІДОМОСТІ
про кількісні та якісні показники
матеріально-технічного забезпечення освітньої
діяльності за професією 7412 Кондитер на першому
(початковому, другому (базовому) та третьому
(вищому) рівні професійної
(професійно-технічної) освіти

1. Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються під час освітнього процесу

Адреса приміщення	Найменування власника майна	Площа м ²	Найменування та реквізити документа про право власності або оперативного управління або користування	Документ про право користування (договір оренди)		
				строк дії договору оренди	наявність державної реєстрації	наявність нотаріального посвідчення
Навчальний корпус Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності, 2	Міністерство освіти і науки України	2740,3	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Адміністративно – побутовий корпус Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності, 2	Міністерство освіти і науки України	2097,18	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-

Стрілецький тир Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	804,7	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Гуртожиток Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,6	Міністерство освіти і науки України	5628,2	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Гуртожиток Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,8	Міністерство освіти і науки України	5631,3	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Склад зберігання металу № 2 Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	15,9	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Естакада Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	36,1	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Лабораторія обладнання зварювання плавленням	Міністерство освіти і науки України	930,2	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Майстерня № 1 Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	165,8	Наказ Міністерства освіти і науки України Від 07.09.2018 року № 981	-	-	-

Столярний цех Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	76,6	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Лабораторія технічного обслуговування та ремонтів автомобілів Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	79,9	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Гараж Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	20,6	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Навчально – виробничі майстерні Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,2	Міністерство освіти і науки України	1144,3	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	--	-
Електро - газоварювальна майстерня Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	203,1	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Газозварювальна майстерня Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	216,5	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-

Склад зберігання металу № 1 Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	32,7	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Будівля – накриття для комбінованих ножиць Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	7,0	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Будівля – накриття для джерела живлення ВДУ 1001 Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	19,6	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Склад (прибудова) № 2 Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	11,2	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Склад (прибудова) № 1 Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	65,7	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
Будівля – накриття для гільйотинних ножиць Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	12,4	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-

Малий столярний цех Хмельницька область, місто Нетішин, проспект Незалежності,	Міністерство освіти і науки України	15,3	Наказ Міністерства освіти і науки України від 07.09.2018 року № 981	-	-	-
---	---	------	--	---	---	---

В.о. директора Нетішинського професійного ліцею

Ольга БАБІЙ

2. Забезпечення приміщеннями навчального, навчально-виробничого призначення, іншими приміщеннями та майданчиками за професією 7412 Кондитер першого (початкового), другого (базового) рівня професійної (професійно-технічної) освіти

Найменування приміщень навчального, навчально-виробничого призначення, інших приміщень, майданчиків відповідно до нормативів матеріально-технічного забезпечення	Кількість приміщень, одиниць	
	необхідна	фактична
1. Кабінети (класи, аудиторії)	10	10
2. Майстерні	-	-
3. Лабораторії	1	1
4. Полігон кв.м.	-	-
5. Автодром (майданчик)	1	1
6. Трактордром, гектарів	-	-
7. Навчальне господарство, гектарів	-	-
8. Стадіон	-	-
9. Інші		
9.1. Їдальня	1	1
9.2. Спортивна зала	1	1
9.3. Тренажерна зала	-	-
9.4. Актова зала	1	1
9. Гуртожиток	2	2

Директор Нетішинського професійного ліцею

Ольга БАБІЙ

3. Обладнання навчальних, навчально-виробничих приміщень та майданчиків за відповідною професією певного рівня

№ п/п	Назва приміщення	Назва дисциплін	Площа кв.м		Площа на одного учня	Забезпеченість обладнанням		
			Власні	Орендова ні		Перелік обладнання	К-сть одиниць	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. 1.1.	Кабінети: Охорона праці, креслення	Охорона праці	69,0	-	2,3	Комплект нормативно- правових документів з охорони праці Стенди: - теоретичні основи безпеки життєдіяльності; - навчання з питань охорони праці; - закон України про охорону праці; - санітарія і гігієна на виробництві; - перша лікарська допомога при ДТП; - пожежна безпека; - електробезпека;	10 1 1 1 1 1 1 1	10 1 1 1 1 1 1

1.2	Інформаційних технологій (суміщений з інформатикою)	Інформаційні технології	107	-	3,6	Комп'ютери Duron 2,2 Принтери Сканер Ксерокс (настільний) CanonFC226 Ксерокс (стаціонарний) Canon C210 Проектор Екран Дошка магнітна	15 1 1 1 1 1 1 1 1	15 1 1 1 1 1 1 1 1
1.3	Історії (суміщена з громадянською освітою, основ трудового законодавства)	Основи трудового законодавства	52	-	1,7	Таблиці: - класифікація органів державної влади України; - поняття та функції судової влади. Схеми: • Конституція України; • Порядок призначення виборів; • Виборчі системи; • Строк повноважень народного депутата України; Програмний педагогічний засіб "Основи трудового законодавства» https://ocntrudza.k2020.blogspot.com	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1
1.4	Галузевої економіки і підприємництва (суміщений з біологією та географією)	Основи галузевої економіки і підприємництва	52	-	1,7	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації робіт на будівництві і промисловості. Стенди: - соціальна політика; - структура виробництва; - основні елементи	 1 1 1	 1 1 1

					виробництва;		
					- фактори виробництва;		
					- економічні системи;	1	1
					- основні типи	1	1
					економічних систем;	1	1
					- основні функції грошей;	1	1
					- види ринків;	1	1
					- структура ринку;	1	1
					- форми і види зарплати;	1	1
					- піраміда потреб А	1	1
					Маслоу;		
					- кругообіг доходів в		
					плановій економіці;	1	1
					- кругообіг доходів в		
					ринковій економіці;	1	1
					- структура споживчого		
					блага;	1	1
					- класифікація потреб;	1	1
					- взаємозв'язок	1	1
					економіки з іншими		
					науками;		
					- схема складу населення	1	1
					України;		
					- ринкова економіка	1	1
					- менеджмент і	1	1
					маркетинг;		
					підприємництво;		
					Конституція України;		
					символи держави;	5	5
					Педагогічні програмні	1	1
					засоби:		
					- «Ринок: функції і види»;		
					- «Потреби та їх	1	1
					класифікація»;	1	1
					- «Гроші, їх види і		
					функція».	1	1

[illegible]

						Користування зовнішніми світловими приладами, Рух через залізничні переїзди, Перевезення пасажирів, Перевезення вантажу, Буксирування та експлуатація транспортних составів, Рух транспортних засобів у колонах, Рух по гірських дорогах та спусках, Розміщення транспортних засобів на проїзній частині. Стенди «Знаки дорожні» (електрифікований) По дорожній розмітці із застосуванням її на дорогах Макети Світлофорів усіх типів Навчально – наочні посібники по вивченню сигналів регулювальника Диск – « Вивчаємо правила дорожнього руху України: теорія та практика»	1 1 1 1 1 1 1 1 8 1 1 1	1 1 1 1 1 8 1 1 1
1.6	Санітарії та гігієни	Основи організації виробництва технології приготування борошняних кондитерських	69	-	2,3	Робоче місце викладача Стенди: - Державна символіка; - Виробничасанітарія; - Засоби дезінфекції;	1 1 1 1	1 1 1 1

		виробів з основами товарознавства, обліку калькуляції та звітності та санітарії та гігієни.				- Терміни зберігання тарелізації харчових продуктів танапоїв; - Оцінка якості продуктів та напоїв; - Принципи здорового харчування. Навчальні фільми: - Виробнича санітарія на підприємстві; - Вимоги до санітарно-гігієнічного стану приміщень, столового посуду та інвентарю. Презентації: - Вимоги до працівників закладів громадського харчування; - Перша допомога при харчових отруєннях; - Вплив синтетичних та генномодифікованих продуктів на організм людини.	1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1
1.7	Устаткування	Основи устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	52	-	1,7	Нормативно-правові документи,інструкції з охорони праці при експлуатації технологічного обладнання; навчально – програмна документація викладача; робоче місце викладача; Стенди - Державна символіка;	15 1 1 1	15 1 1 1

					- Загальні відомості технологічного устаткування;	1	1
					- Характеристика картоплечисток МОК125 м, МОК 300 м;	1	1
					- Просіювач – ПМ – 900 МА;	1	1
					- Слайсер MAS 4201;	1	1
					- Універсальні розбірні ротаційні конвекційні печі « Муссон - ротор»	1	1
					- Фаршемішалка CVE MM 25	1	1
					- Прийоми роботи з шейкером.		
					Педагогічні програмні засоби		
					Навчальний фільм	1	1
					- « Сучасне теплове обладнання – запорука продуктивної праці»	1	1
					- « Холодильне устаткування»		
					- « Шоколадні фонтани. Характеристика та принцип дії»	1	1
					Презентації		
					- «Будова, принцип дії картоплечисток»,	2	2
					- «Методи декорування кондитерських виробів»	2	2
					- «Схеми процесу виробництва»	2	2
					- « Устаткування для гастрономічних продуктів»,	2	2
					- « Прийоми роботи на шейкері»,	2	2

						- « Будова принцип дії просіювача», - « Робоче місце кондитера»	15	15
						Наочність:	15	15
						- Фотоальбом (ілюстрації сучасного механічного обладнання);	15	15
						(ілюстрації сучасного теплового обладнання);	1	1
						(ілюстрації сучасного холодильного устаткування)	1	1
						Моделі:		
						- Картоплечистка МОК 125	1	1
						- Міні холодильна вітрина bartscher на 58 літрів	1	1
						- Соковитискач	1	1
						МАССАР Р 200	1	1
						- Блендер МАССАР Р100		
						- Торгові ваги		
						- ШейкерWUYI		
1.8	Іноземна мова	Іноземна мова в межах професійного мінімуму	52	-	1,7	Робоче місце викладача	1	1
						Стенди:		
						- Державна символіка;	1	1
						- Шлях до євроінтеграції;	1	1
						- Портрети відомих англійських діячів;	1	1
						- Вислови про англійську мову;	1	1
						- Англійський правопис.	1	1

						Педагогічні програмні засоби: - Навчальний фільм «Лондон – столиця Англії»; - Обслуговування у ресторанах Англії» - Особливості національного приготування англійських страв; Презентації: - «Назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок»; - Презентація «Назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав»; - Презентація «Назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі». - Презентація «Резюме при прийомі на роботу»	1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1
1.9	Професійно-теоретичної підготовки Кондитера	Основи професійної етики та основи психології Основи малювання та ліплення Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	54	-	1,8	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації роботи на ПГХ . Екран Демонстраційний стіл Робоче місце викладача Телевізор Стенди: - державна символіка; - на допомогу випускнику;	30 1 1 1 1 1 1 1 1	30 1 1 1 1 1 1 1 1

		(модуль КНД 3.1)				- класифікація кондитерських виробів;	3	1
		Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів (модуль КНД 3.2)				- Види напівфабрикатів для оздоблення тістечок і тортів;	3	3
		Приготування дріжджового тіста та виробів з нього(модуль КНД 3.3)				- Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів;	5	3
		Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього (модуль КНД 3.4)				- Характеристика сировини кондитерського виробництва;	1	5
		Приготування тістечок і тортів масового попиту (модуль КНД 3.5)				- Санітарні вимоги до приготування кремів;	15	1
						- Технологічні картки по темах;	15	15
						Збірники рецептур;	10	15
						Схеми:		
						Технологічні схеми приготування різних видів тіста;	1	10
						загальні відомості технологічного устаткування;	4	1
						характеристика тісто мішальних машин		4
						Педагогічні програмні засоби		
						Навчальні фільми	3	
						- «Сучасне теплове обладнання – запорука продуктивної праці»;	1	3
						- «Холодильне устаткування»;	1	1
						- «Особливості приготування ромових баб»;	2	1
						- «Особливості приготування заварних та		2

					масляних кремів»;	4	
					- «Рулети та їх види»;	4	
					- «Способи		4
					приготування тортів»	15	4
					Зошит для лабораторно-		
					практичних робіт	5	30
					Способи приготування		
					дріжджового тіста	10	8
					Оформлення та		
					оздоблення		10
					кондитерських виробів		
					Презентації з теми:	2	
					Борошно його		
					властивості	2	2
					Вироби з пониженою		
					калорійністю	2	2
					Виготовлення оздоблень		
					з крему та глазури	2	2
					Виготовлення оздоблень		
					з шоколаду	2	2
					Приготування тістечок	2	
					Дріжджове тісто та		2
					вироби з нього	2	2
					Бездріжджове тісто.		
					Плакати:	1	2
					Види кондитерських		
					виробів	1	1
					Види кремів	1	
					Торт «Київський»	1	1
					Торт «Наполеон»	1	1
					Торт з масляним кремом	1	1
					Торт з заварним кремом	1	1
					Торт з фруктовим кремом	1	1
					Торт з шоколадним		1
					кремом	1	1
					Дріжджове безопарне		
					тісто	1	1
					Дріжджове опарне тісто	1	
					Дріжджове шарове тісто	5	1

						Способи розбирання тіста		1
						Муляжі:	1	5
						- Торт бесквітний	1	
						- Торт шаровий	1	1
						- Торт вафельний	1	1
						- Торт шоколадний	15	1
						- Цукрові мастики	1	1
						- Торт пісочний	3	25
						- Перекладниці	1	1
						- Сирники	5	3
						- Печиво		5
								10
2.	Майстерні, лабораторії: Навчально - практична (виробнича) дільниця) з підготовки кухарів, офіціантів та кондитерів (Кондитер)	Виробниче навчання	92,5	-	6,8	Столи виробничі	12	12
						проектор Acer XI 126 AH	1	1
						Екран	1	1
						Телевізор Ergo 55DU6510	1	1
						Ноутбук HP 250 G7 (8AB69ES)	1	1
						цифрова відеокамера PANAONIK HC-VXF	1	1
						Обладнання:	1	1
						шкаф конвекційний	1	1
						електричний	1	1
						піч конвекційна		
						електрична		
						машина	1	1
						тістозамішувальна МТ-12	1	1
						електрична		
						м'ясорубка ТМ-12 М	1	1
						вакуумний пакувальник		
						апарат	1	1
						низькотемпературного приготув.	1	1
						слайсер ЛР-220	1	1
						стіл холодильний 2-дверний	1	1
						куттер	2	2

					блендер	1	1
					шафа холодильна CM 105 S		
					міксер молочний Fimar	1	1
					Easy Line DMB	1	1
					льодогенератор	1	1
					заливного типу 12кг па	1	1
					машина для переробки	1	1
					овочів МПО-1		
					Тістозкачувальна	1	1
					машина		
					стіл	1	1
					1500*600*850,2П+шухл.		
					3 мийк. Tex2	1	1
					шафа 600*500*1800		
					плита індукційна		
					Електронні ваги	1	1
					Стенди:		
					- Класифікація		
					кондитерських виробів;	1	1
					- Методи та завдання		
					лабораторного контролю;		
					- Способи оздоблення	1	1
					тістечок і тортів		
					- Види дріжджового	15	15
					тіста;		
					- Хімічний склад і	5	5
					визначення цінності		
					харчових продуктів	5	5
					- Характеристика	15	15
					сировини кондитерського	15	15
					виробництва;	15	15
					- Характеристика		
					способів теплової	15	15
					обробки;	15	15
					- Способи замішування	15	15
					тіста	15	15
					Технологічні картки по	15	15
					темах;		

					збірник рецептур		
					Інструмент:	15	15
					- Виймка для тіста	15	15
					- Горіхокол		
					- Мусат	15	15
					- Ніж –шкребок для масла		
					- Ножиці	15	15
					- Ножі для глазурування		
					- Ножі для нарізання	15	15
					- Ножі кухарської трійки		
					- Пристосування для видалення серцевини з яблук	15	15
					- Різець для тіста		
					- Набір для виготовлення виробів з мастики		
					- Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів	15	15
					- Ніж – шкребок для масла	30	30
					- Силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду	15	15
					- Силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду	15	15
					- Шпажки пластмасові	15	15
					Інвентар:	15	15
					- Дошки розробні з відповідним маркуванням	15	15
					- Багатоярусні підставки для тортів	15	15
					- Вінчик сталевий	6	6
					- Друшляк		
					- Качалка	6	6

						- Лоток глибокий		
						- Лоток мілкий	6	6
						- Лопатка металева	15	15
						- Лопатка дерев'яна		
						(копистка)	5	5
						- Ложки мірні	5	5
						- Лопатка для торта		
						- Лопатка кондитерська	5	5
						- Лист кондитерський		
						- Пензлик для	5	5
						змащування виробів із	6	6
						тіста	6	6
						- Мішок кондитерський з	6	6
						набором насадок	3	3
						- Форми для тортів		
						- Форма для отримання	3	3
						харчового льоду		
						- Форми для кексів	2	2
						- Форми для ромових	2	2
						баб	8	8
						- Форми фігурні для		
						желе		
						- Ступка з товкачиком	5	5
						- Сито волосяне		
						- Сито металеве		
						- Ступка з товкачиком		
						- Формочки для	5	5
						корзинок	5	5
						- Розливна ложка 0,25-		
						0,5 л	5	5
						- Шкребки для тіста	5	5
						- Шумівка		
						- Щипці для відпуску	3	3
						кондитерських виробів	3	3
						<i>Кухонний посуд:</i>	1	1
						- Каструлі різної ємності	1	1
						та матеріалу, який не	1	1
						вступає в реакцію з	2	2
						продуктами	2	2

						- Миска глибока	1	1
						- Миска середньої глибини	2	2
						- Турочка	2	2
						- Чайник ORION. VITEK		
						<i>Столовий посуд:</i>	15	15
						- Блюдо кругле	15	15
						- Ваза плоска (плато)	8	8
						- Кавовий набір	8	8
						- Креманка скляна	8	8
						- Лотки	6	6
						- Підноси	6	6
						- Тарілка десертна мілка	6	6
						- Тарілка мілка столова	6	6
						- Тарілка пиріжкова	6	6
						- Чайний набір		
						<i>Столові прибори, білизна:</i>		
						- Виделки		
						- Графин		
						- Ложки десертні		
						- Ложки чайні		
						- Ножі		
						- Серветки з тканини		
						- Скатерті з полотна		
						- Скатерті банкетні		
						- Серветки білі з льону		
						- Рушники		