

תקן לסדנת לימוד – אפייה

אגף אומנות הבישול והאפייה במלון

מבנה הסדנה צריך לעבור מערכת אישורים כחוק (תכנון, כיבוי אש, איכות הסביבה וועדות נוספות לפי הצורך).

התכנון יעשה ע"י הבעלות בתאום כל הגורמים המתכננים והמאשרים – בעלות, רשות מקומית, כיבוי אש, בריאות, איכות הסביבה, בטיחות, גורמי יעוץ במשרד החינוך. מסמך זה מפרט את המפרט הנדרש בלבד ולא בא במקום כל דרישה מחוזית או חוקית. מבנה הסדנה יחולק למספר אזורים:

- אזור סדנה.
- אזור הדגמה.
- אזור אחסנה (קירור, הקפאה, יבש, ירקות, ביצים).
- משרד מורה.
- אזור טעימה והגשה.
- חדר הלבשה.
- תאי נוחיות.
- מבנה הסדנה יחולק למספר אזורים:

א. אזור סדנה שיכלול עמדות בהתאם למספר התלמידים.

a. גודל עמדת עבודה לתלמיד: 100 ס"מ על 90 ס"מ (ניתן לבנות

שולחנות ארוכים שיהוו 2 עמדות - 200-220 על 90).

b. מרחק המעבר בין השולחנות 100 ס"מ.

ב. עמדת הדגמה לשף הכוללת כיור ואת כלל הציוד והאביזרים הדרושים.

ג. אזורי אחסון: מזווה לחומר גולמי יבש, איזור קירור הכולל מקרר חומר

גולמי, מקרר מאפים (מקרר עם מסילות בלבד בגודל 60x40 מותאם

לתבניות התנור) ומקפיא מאפים כנ"ל.

ד. אזור הגשה.

ה. ארונות אחסון לכלים.

ו. כיתת לימד עיונית סמוכה לסדנה.

ז. חדרי הלבשה הכוללים לוקרים לאחסון תיקים ובגדים (אין כניסה לסדנה

עם תיקים).

1. מבנה הסדנה צריך להיות מתוכנן ומאושר על ידי מהנדס / מתכנן מטבחים ולקבל את

כל האישורים המתאימים ובכלל זה ממונה בטיחות בבעלות, כיבוי אש, איכות הסביבה

ועוד. האישורים הינם באחריות הבעלות/עירייה.

2. שולחנות העבודה של התלמידים, כיורים מדפים לאחסון חומרי גלם, עמדות ייבוש כלים יהיו מנירוסטה איכותית ועבה. תכנון השולחנות יכלול מגרה לכלים ומדף תחתון מחורר ליבוש כלים.
3. עמדת מורה מצופה שיש.
4. קירות הסדנה מחופים קרמיקה בגובה 180 ס"מ.
5. ריצפת הסדנה מצופה ריצוף נגד החלקה (ללא חריצים המקשים על הניקיון)
6. שולחן נוסף עם כיור אמבטיה לשטיפת תבניות וכלים גדולים עם ברז תעשייתי.
7. ברזים נשלפים בכיורים. עם מים חמים וקרים.
8. דוד שמש.
9. מיזוג מותאם לסדנת קונדיטוריה: בסדנה ובמזווה (במזווה מזגן קטן שישמור על טמפ' אחסון חומרי הגלם של עד 20 מעלות).
10. תאורה מתאימה לכיתת לימוד.
11. חלונות מרושתים.

עמדת עבודה לתלמיד

1. מספר תלמידים בסדנה יעמוד על 18 תלמידים (הערה: מעל 12 תלמידים נידרש מורה מסייע נוסף).
2. לכל תלמיד תוקצה תחנת עבודה אחת. לטובת התלמיד יעמוד משטח עבודה של 100 ס"מ על 90 ס"מ (רוחב השולחן). ניתן לבנות שולחנות ארוכים שיהוו 2 עמדות - 200-220 על 90 ס"מ).
3. בסדנא תהיה תחנת עבודה למורה הייעודית להדגמות לפי מפרט.
4. מעבר בין שולחן לשולחן 110 ס"מ לפחות.

ציוד לעמדת העבודה

1. מיקסר אישי חצי מקצועי.
2. מאזניים עד 5 ק"ג.
3. אינדוקציה עם שקע סיקון (לשולחן).
4. סט כלים אישי (פירוט בהמשך).
5. 2 שקעים חד פאזי ועוד שקע סיקון לאינדוקציה (לפחות 2).

תכולת עמדת הדגמה של המורה.

1. מיקסר.
2. אינדוקציה.

3. מאזניים גדולים (10 ק"ג).
4. לוח מחיק.
5. מחשב מחובר לרשת ולמצלמה (המטרה היא שהשף יצלם את עצמו כך שהתלמידים יוכלו לצפות בהדגמה גם בשלבים מאוחרים יותר).

איזור אחסון (מזווה)

1. אורור ומיזוג.
2. מדפים נשלפים מנירוסטה או פלסטיק איכותי. גובה מדף תחתון 30 ס"מ מהריצפה (אין להניח חומרי גלם על הריצפה).
3. ארונות סגורים לאחסון כלים.
4. מקרר חומר גולמי דלת אחת.
5. מקרר מאפים (דלת אחת עומק כפול – לשתי תבניות).
6. מקפיא מאפים (דלת אחת עומק כפול).

• (סדנאות גדולות כדאי לבדוק אפשרות של חדר קירור והקפאה)

איזור אפייה

1. תנור קונבקטומט 10 מדפים (לכיתה של מעל 10 תלמידים שני תנורים)
2. תא התפחה כפול.
3. מרדדת בצק רצפתית.
4. שוק פריז (Shock Freeze) (לפחות 5 מדפים).
5. מיקסר תעשייתי 20 (לפחות 20 ליטר).
6. נפה חשמלית.
7. מיקרוגל תעשייתי.
8. מעבד מזון.
9. 3 יחידות בלנדר מוט איכותיים.
10. מלוש ל- 10 ק"ג בצק.
11. מתקן טמפרור שוקולד.
12. קסרול (קלחות) בגדלים 2.5 ליטר – 1 לכל תלמיד.
13. קסרול (קלחות) בגדלים 4 ליטר – 1 לכל לתלמיד.
14. מחבתות – 1 לכל תלמיד.
15. סירים עם מכסה 2 לא עמוקים נפח 10 ליטר.
16. כפפות לתבניות – 10 זוגות.
17. מדפי אפייה שטחים - 15-20 יחידות כתלות בגודל הסדנה.
18. מדפי אפייה עם דופן 2 ס"מ - 10-15 יחידות כתלות בגודל הסדנה.

19. תבניות עמוקה 40X60 גובה 6 ס"מ - 2 יחידות.

20. מסגרת 40X60 - 2 יחידות

21. רינגים -

א. קוטר 20 גובה 6 ס"מ - 10 יחידות.

ב. קוטר 22 גובה 6 ס"מ - 15 יחידות.

ג. קוטר 22 גובה 2 ס"מ (לפאי) - 15 יחידות.

ד. קוטר 24 גובה 8 ס"מ - 5 יחידות.

22. תבניות פאי מתפרקות קוטר 20 - 15 יחידות.

23. מסגרת בצורת לב 24 - 4 יחידות.

24. 2 מתקנים ניידים לנייר ניגוב.

25. 2 פחים גדולים על עגלה.

26. תבניות סיליקון.

27. מדחום סוכר.

28. מדחום שוקולד.

29. מיקדים חלקים ומשוננים מסיליקון.

ציוד אישי לתלמיד

1. בגדי עבודה, כובע, נעליים סגורות ושתי מגבות

2. בול (קערות ערבוב) - 1 גדול, 2 בינוני, 7 קטנים.

3. קלף מתכת.

4. קלף פלסטיק.

5. מערוך.

6. מטרפה.

7. קלפן.

8. תפוחן.

9. זסטר.

10. מרית סיליקון ידית ארוכה + מרית ידית קצרה.

11. כפות וכפיות.

12. סרגל מתכת (באורך של לפחות 30 ס"מ)

13. סכין מטבח באורך של 27 ס"מ.

14. סכין מטבח קטנה.

15. סכין מסור (סכין קונדיטור) באורך של 30 ס"מ.





16. פלטות מדורגות: קטנה, בינונית, גדולה.

17. מד ליטר - 2 יחידות של 1 ליטר.

18. קערות פלסטיק 2 בינויות 2 קטנות.


19. טיימר דיגיטלי.

20. שק זילוף.

מס'	תיאור הפריט	כמות
	 <p>תנור אפייה קונוקטומט 10 מדפים עם מס' מהירויות מפוחים</p>	1
	 <p>תא התפחה כפול ל12-16 מגשי אפייה</p>	1
	 <p>בלסת שילר – שוק פריז 5-10 מגשים</p>	1
	 <p>מקרר</p>	1
	מקפיא	1

1	 <p>מקרר תעשייתי לחומרי גלם</p>	
6 יחידות 1 בכל שולחן עבודה (ל-2 תלמידים)	 <p>אינדוקציות 1 לכל שולחן</p>	
1	 <p>מיקרוגל תעשייתי</p>	
2 יחידות	 <p>עגלת תבניות</p>	
15 גובה דופן 2 ס"מ 15 שטוחים	 <p>מגשי אפייה</p>	
15 קוטר 18 גובה 6 15 קוטר 20 גובה 6 15 קוטר 20 גובה 4 5 מסגרות אפייה – 22X22 5 מסגרות בצורת לב	 <p>רינגים</p>	

12-15 קוטר 20-22	<p>מסגרות לפאי/טארט/תבנית פאי מתפרקת</p> 	
1-2 מכל דוגמה	תבניות סילקון -לסברינה , בריוש, קינוחים	
8-10 יחידות	 <p>סילפט</p>	
3 יחידות מכל סוג	 <p>מקדים – חלק ומשונן</p>	
10 מכל גודל	 <p>קסרול -קלחת במספר גדלים 3- ל' 3.5 ל' 4 ל'</p>	
10-12 יחידות מכל גודל חלק ומשונן	 <p>צינתרים בגדלים שונים</p>	
60 קטנים (5 לכל תלמיד לשקילות) 30 בינוניות (2 לכל תלמיד) 12 גדולים	<p>בול – קערות ערבוב 3 גדלים קטן , בינוני, גדול</p> 	
1	משקל 12 ק"ג	
8-10	<p>רשתות צינן 40X60 (מתאימים גם למקרר ולמקפיא)</p> 	
	 <p>כפפות לתנור</p>	

			
		דיגיטלי טיימר	
10 יח'		מברשת 20 ס"מ ו-3 ס"מ	

ציוד אישי לתלמיד



מיקסר חצי תעשייתי 7 ליטר



משקל 5 ק"ג בדיוק של גרם



פלטה מדורגת קטנה , בינונית



קלפן



מרית סילקון אורך ידית 25/30 ס"מ



כולל נעלי עבודה סגורות



בגדי עבודה
מגבת מטבח (2)