**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНИЙ ЦЕНТР**

**ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ**

ПАСПОРТ

**КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КАБІНЕТУ № 116м**

**Кабінет дисциплін професійно-теоретичної підготовки кухарів**

**«Устаткування підприємств харчування»**

**«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

**«Організація виробництва та обслуговування»**

**ЗАВІДУВАЧ КАБІНЕТОМ:**

Головач Ігор Вікторович,

завідуючий лабораторіями кафедри

технології харчування

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор навчально-практичного

центру інженерно-технологічного

факультету

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олег РАДЧУК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р.

**П А С П О Р Т**

**Кабінет № 116м**

**«Професійно-теоретичної підготовки кухарів»**

**Назва навчального закладу:** Навчально-практичний центр інженерно-технологічного факультету Сумського національного аграрного університету

**Юридична адреса :** 40021 м. Суми , вул. Герасима Кондратьєва,160

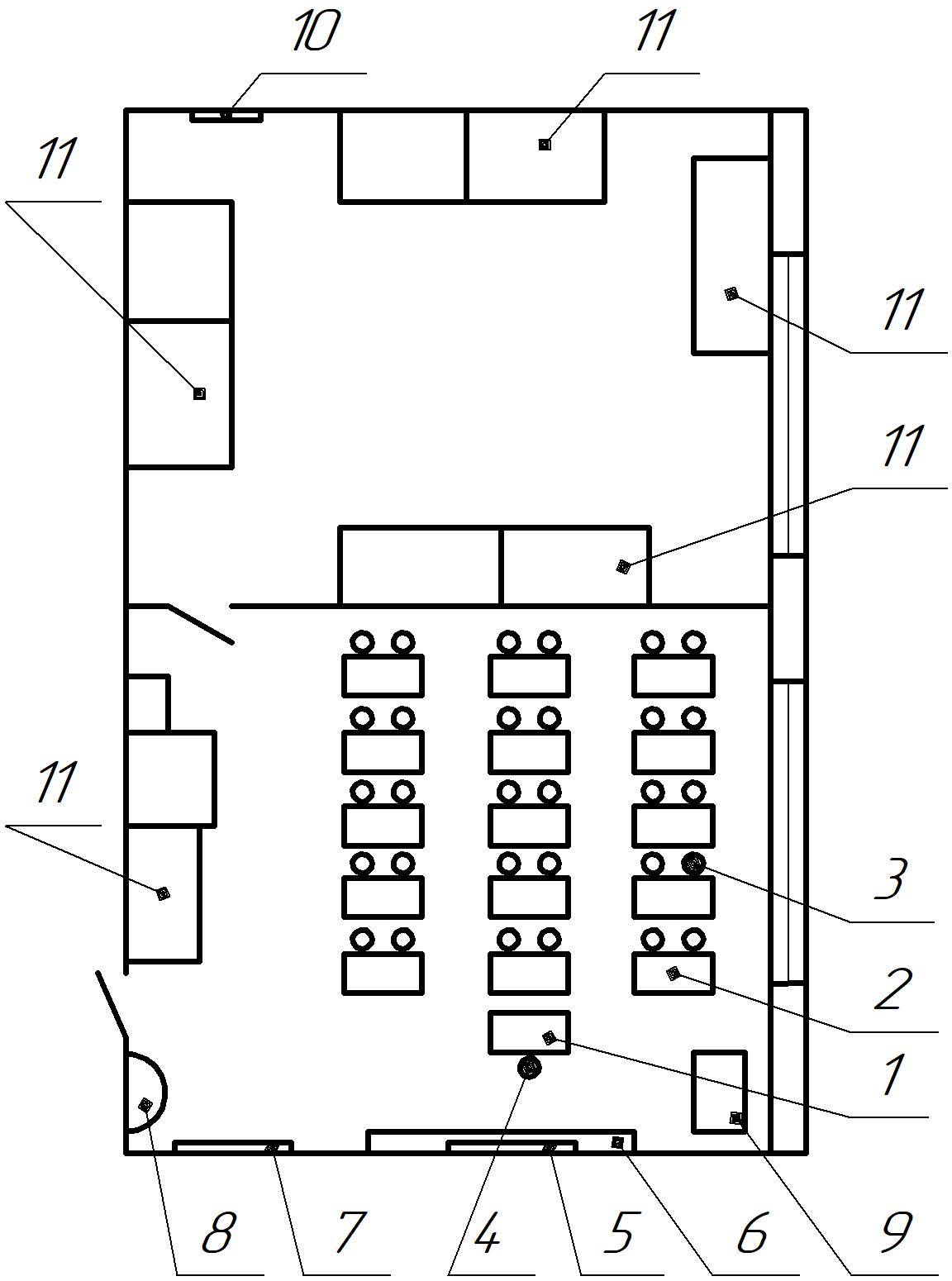
**Місце розташування:** І поверх навчального корпусу ІТФ

**Загальна площа кабінету :** 78 м²

**Завідувач кабінетом:** Головач Ігор Вікторович

Схема розташування обладнання кабінету

«Професійно-теоретичної підготовки кухарів»



Експлікація обладнання кабінету

«Професійно-теоретичної підготовки кухарів»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Позиція на схемі | Назва | Кількість |
| 1 | Стіл для викладача | 1 |
| 2 | Стіл для здобувачів | 15 |
| 3 | Стілець для здобувачів | 30 |
| 4 | Стілець для викладача | 1 |
| 5 | Телевізор SAMSUNG 52 дюйми | 1 |
| 6 | Дошка | 1 |
| 7 | Куточок з техніки безпеки | 1 |
| 8 | Умивальник | 1 |
| 9 | Наочні засоби | 1 |
| 10 | Щит електричний | 1 |
| 11 | Лабораторне обладнання | 9 |

ЗАГАЛЬНА НАУКОВО – МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА НПЦ ІТФ:

«Впровадження новітніх педагогічних і виробничих технологій з метою формування у слухачів життєвих і професійних компетентностей».

**ІНДИВІДУАЛЬНА МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА ВИКЛАДАЧА:**

**Застосування електронних освітніх ресурсів у професійно-теоретичній підготовці майбутніх кухарів.**

## Опис майна кабінету:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування майна** | **Необхідно**  **(кількість)** | **Є в**  **наявності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| 1 | Стіл викладача | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Стілець викладача | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Столи здобувачів освіти | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Стілець здобувачів освіти | 30 | 30 | - | - | - | - | - | - |
| 5 | Дошка | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 6 | Карниз | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| 7 | Штора-жалюзі | 2 компл. | 2 компл. | - | - | - | - | - | - |
| 8 | Стенди для проведення лабораторних робіт | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 9 | Навісні інформаційні стенди та стенди з обладнанням | - | - | - | – | 1 | 1 | 1 | - |
| 10 | Екран | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 11 | Телевізор 52’’ | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 12 | Куточок з охорони праці та БЖД | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |

## Інвентарна книга

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва предмета  (марка) | Інвентарний № \_\_\_\_\_\_ | Рік придбання | Кількість | Час і причина списання |
| 1 | Стіл викладача однотумбовий |  |  | 1шт. |  |
| 2 | Стіл аудиторний |  |  | 15 шт |  |
| 3 | Стілець |  |  | 30 шт |  |
| 4 | Дошка аудиторна |  |  | 1 шт |  |
| 5 | Стенди для проведення лабораторних робіт |  |  |  |  |
| 6 | Навісні інформаційні стенди та стенди з обладнанням |  |  |  |  |
| 7 | Екран |  |  |  |  |
| 8 | Телевізор |  |  | 1 шт |  |
| 9 | Карниз |  |  | 2 шт |  |
| 10 | Штори-жалюзі |  |  | 2 компл |  |

**І . Навчально-плануюча документація**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва** | **Кількість** |
|  | Стандарти професійної (професійно-технічної) освіти з професій:   * «Кухар» | 1 ел. |
|  | Комплект навчально-плануючої документації:   * Робоча програма з предмету «Устаткування підприємств харчування» * Тематичний план з предмета «Устаткування підприємств харчування» * Поурочно-тематичний план з предмета «Устаткування підприємств харчування» * Контрольні питання з предмета «Устаткування підприємств харчування» * Список використаних джерел з предмета «Устаткування підприємств харчування» * Робоча програма з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * Тематичний план з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * Поурочно-тематичний план з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * Контрольні питання з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * Критерії оцінювання з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * Список використаних джерел з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * Робоча програма з предмету «Організація виробництва та обслуговування» * Тематичний план з предмета «Організація виробництва та обслуговування» * Поурочно-тематичний план з предмета «Організація виробництва та обслуговування» * Контрольні питання з предмета «Організація виробництва та обслуговування» * Критерії оцінювання з предмета «Організація виробництва та обслуговування» * Список використаних джерел з предмета «Організація виробництва та обслуговування» | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 |
|  | План роботи кабінету на 2023-2024 н.р. | 1 |
|  | Паспорт кабінету | 1 |
|  | Плани уроків з предмету:   * «Устаткування підприємств харчування» * «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» * «Організація виробництва та обслуговування» | 66  120  51 |
|  | Інвентарна книга | 1 |
|  | Журнал з охорони праці | 1 |

**ІІ. Матеріали для вимірювання стандартів освіти**

**2.1. Тематичні роботи (завдання для контрольних робіт, тести)**

***Предмет: «Устаткування підприємств харчування»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступ. Ознайомлення з технікою підприємств харчування. | 1 |
| 2 | Тема 2. Устаткування для механічної обробки овочів, фруктів, грибів, ягід та горіхоплідних. | 1 |
| 3 | Тема 3. Устаткування для теплової обробки продуктів. Обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. | 1 |
| 4 | Тема 4. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | 1 |
| 5 | Тема 5. Устаткування для механічної обробки різних видів риб, продуктів моря та готування напівфабрикатів з них. | 1 |
| 6 | Тема 6. Устаткування для обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них. | 1 |
| 7 | Тема 7. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування бульйонів, супів та соусів. | 1 |
| 8 | Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | 1 |

***Предмет:*** ***«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.. | 1 |
| 2 | Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів.. | 1 |
| 3 | Тема 3. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання. | 1 |
| 4 | Тема 4. Підготовка до обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | 1 |
| 5 | Тема 5. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. | 1 |
| 6 | Тема 6. Страви та гарніри з овочів і грибів.. | 1 |
| 7 | Тема 7. Страви з яєць молока та молочних продуктів. | 1 |
| 8 | Тема 8. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. | 1 |
| 9 | Тема 9. Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них. | 1 |
| 10 | Тема 10. Бульйони, супи та соуси | 1 |
| 11 | Тема 11. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | 1 |

***Предмет:******«Організація виробництва та обслуговування»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Типи підприємств ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи | 1 |
| 2 | Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства | 1 |
| 3 | Тема 3. Організація роботи складів (комори). | 1 |
| 4 | Тема 4. Організація роботи овочевого цеху | 1 |
| 5 | Тема 5. Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. | 1 |
| 6 | Тема 6. Правила подачі страв з овочів та грибів | 1 |
| 7 | Тема 7. Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 |
| 8 | Тема 8. Правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 |
| 9 | Ňĺěŕ 9. Організація роботи рибного цеху. | 1 |
| 10 | Тема 10. Організація роботи м’ясного цеху | 1 |
| 11 | Тема 11. Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів | 1 |
| 12 | Тема 12. Правила подачібульйонів, супів та соусів. | 1 |
| 13 | Тема 13. Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових. | 1 |
| 14 | Тема 14. Правила подачі страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | 1 |

**2.2. Лабораторно – практичні роботи.**

***Предмет: «Устаткування підприємств харчування»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | ***Лабораторно-практична робота № 1.*** Ознайомлення з апаратами і схемами дистанційного керування електроприводом. | 1 |
| 2 | ***Лабораторно-практична робота № 2.*** Вивчення будови, принципу роботи та комплектації змінних механізмів універсальної кухонної машини. | 1 |
| 3 | ***Лабораторно-практична робота № 3.*** Вивчення будови та принципу роботи машин та механізмів для очищення овочів та картоплі. | 1 |
| 4 | ***Лабораторно-практична робота № 4*.** Вивчення будови та принципу роботи машин та механізмів для нарізання та протирання овочів | 1 |
| 5 | ***Лабораторно-практична робота № 5,6.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електронагрівачів. | 1 |
| 6 | ***Лабораторно-практична робота №7,8.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електричних та газових плит. | 1 |
| 7 | ***Лабораторно-практична робота №9,10.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації механізмів для обчищання риби. | 1 |
| 8 | ***Лабораторно-практична робота №11,12.*** Машини і механізми для подрібнення м’яса та формування напівфабрикатів. | 1 |
| 9 | ***Лабораторно-практична робота №13,14.*** Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. | 1 |
| 10 | ***Лабораторно-практична робота №15.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електричних котлів | 1 |
| 11 | ***Лабораторно-практична робота №16.*** Вивчення будови, підготовки до роботи сковорід. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. | 1 |
| 12 | ***Лабораторно-практична робота №17.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації обладнання для приготування гарячої води та кип'ятка | 1 |
| 13 | ***Лабораторно-практична робота №18.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації пароварильних шаф. | 1 |
| 14 | ***Лабораторно-практична робота №19.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електричних фритюрниць. | 1 |
| 15 | ***Лабораторно-практична робота №20.*** Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації мармітів. | 1 |

***Предмет:*** ***«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | ***Лабораторно-практична робота № 1.*** Ознайомлення з простими форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів. | 1 |
| 2 | ***Лабораторно-практична робота № 2.*** Проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. Вивчення технології приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Правила подачі страв. | 1 |
| 3 | ***Лабораторно-практична робота № 3.*** Вивчення технології приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | 1 |
| 4 | ***Лабораторно-практична робота № 4*.** Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. | 1 |
| 5 | ***Лабораторно-практична робота № 5.*** Вивчення технології приготування котлетної маси та напівфабрикатів з риби. | 1 |
| 6 | ***Лабораторно-практична робота № 6.*** Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини. | 1 |
| 7 | ***Лабораторно-практична робота № 7.*** Вивчення технології приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї. | 1 |
| 8 | ***Лабораторно-практична робота № 8.*** Вивчення технології приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Правила подачі страв. | 1 |
| 9 | ***Лабораторно-практична робота № 9.*** Вивчення технології приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Правила подачі страв. | 1 |

**2.3. Опорні конспекти**

***Предмет: «Устаткування підприємств харчування»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| 1 | Значення ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. | 1 |
| 2 | Поняття про технологічну машину. Класифікація машин, що використовуються на підприємствах ресторанного господарства. Електричне устаткування. | 1 |
| 3 | Універсальні кухонні машини. Їх класифікація, призначення, розрахунок продуктивності та необхідної потужності електроприводу. | 1 |
| 4 | Ваговимірювальне устаткування. Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням вимоги охорони праці. | 1 |
| 5 | Загальні правила безпечної експлуатації устаткування, інвентарю та інструмента, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. | 1 |
| 6 | Види інструменту, обладнання, посуду для обробки овочів, фруктів, грибів та ягід; правила їх експлуатації та безпечного застосування. Виконання інженерно-технологічних розрахунків. | 1 |
| 7 | Машини та механізми для подрібнення горіхоплідних. Вальцеві механізми для дроблення горіхів. Інженерно-технологічні розрахунки. | 1 |
| 8 | Загальні відомості про способи теплової обробки харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства, які визначають напрямки конструювання теплових апаратів. Способи нагріву харчових продуктів та їх характеристика. | 1 |
| 9 | Основні елементи будови теплових апаратів однакового технологічного призначення. Матеріали, які використовуються для виготовлення теплових апаратів. | 1 |
| 10 | Загальний принцип складання рівняння теплового балансу для апаратів, які працюють на різноманітних енергоносіях. Визначення складових теплового балансу. | 1 |
| 11 | Джерела теплоти та теплоносії, які використовуються у теплових апаратах підприємств громадського харчування. Принцип дії та правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 12 | Загальні принципи конструкції теплових апаратів. Тепловий розрахунок апаратів. Визначення необхідної потужності апарата. | 1 |
| 13 | Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 14 | Характеристика та опис плит. Правила їх безпечної експлуатації. | 1 |
| 15 | Обладнання для теплової обробки молока. Класифікація теплового устаткування. | 1 |
| 16 | Використання молока в кулінарії. Види посуду та устаткування для виготовлення молочних продуктів. Характеристика апаратів для приготування яєць. | 1 |
| 17 | Види та технологічний розрахунок ванн для розморожування та вимочування різних видів риб та продуктів моря. Використання спеціального інвентаря для виймання риби з ванн. | 1 |
| 18 | Устаткування для сортування та миття риби. Правила безпечної експлуатації при сортуванні та миттю риби і продуктів моря | 1 |
| 19 | Устаткування для обробки риби та продуктів моря. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 20 | Характеристика механізмів для обчищання риби. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 21 | Технологічне устаткування для приготування рибного фаршу. Характеристики та види інвентаря. | 1 |
| 22 | Суть процесу та технологічні вимоги до дозувально-формувального обладнання. Котлето-формувальні апарати для готування напівфабрикатів з риб. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 23 | Вивчення обладнання, інвентарю та інструменту для подрібнення м'яса та субпродуктів. Характеристика м’ясорозпушувачів. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 24 | Класифікація варильного обладнання. Загальна характеристика харчоварильних котлів. | 1 |
| 25 | Класифікація харчоварильних котлів. Стаціонарні котли з безпосереднім обігрівом. | 1 |
| 26 | Характеристика стаціонарних харчоварильних котлів з непрямим обігрівом. Правила безпечної експлуатації харчоварильних котлів. | 1 |
| 27 | Опис інших видів харчоварильних котлів. Можливі несправності під час роботи електричних котлів. Правила експлуатації електричних котлів з дотриманням вимог безпеки праці | 1 |
| 28 | Характеристика пристрою електричного варильного. Апаратура та контрольно-вимірювальні прилади. | 1 |
| 29 | Характеристика електричних автоклавів. Правила безпечної експлуатації | 1 |
| 30 | Устаткування для приготування бульйонів та соусів. Правила експлуатації устаткування для приготування бульйонів та соусів | 1 |
| 31 | Електричні сковорідки для приготування соусів. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 32 | Технологічне призначення, класифікація і принцип дії водонагрівачів. Технологічні вимоги до них. | 1 |
| 33 | Теплотехнічні і експлуатаційні показники роботи кип’ятильників. Правила безпечної експлуатації | 1 |
| 34 | Пароварильні та шафи для смаження. Призначення, будова, принцип роботи. Правила експлуатації та техніки безпеки. | 1 |
| 35 | Пароконвектомати. Принципи роботи і види. Правила безпечної експлуатації. | 1 |
| 36 | Пастакукери (макароноварки). Апарати для варіння макаронних виробів. Принцип дії, правила безпечної експлуатації | 1 |
| 37 | Характеристика допоміжного теплового устаткування. Загальні правила раціональної і безпечної експлуатації теплових апаратів. | 1 |

***Предмет:*** ***«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| 1 | Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву. | 1 |
| 2 | Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду. | 1 |
| 3 | Мінеральні речовини: класифікація, характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.. | 1 |
| 4 | Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини. | 1 |
| 5 | Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах. ч.1 | 1 |
| 6 | Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.ч.2 | 1 |
| 7 | Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.. | 1 |
| 8 | Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості. | 1 |
| 9 | Значення теплової обробки продуктів. Класифікація. | 1 |
| 10 | Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних. | 1 |
| 11 | Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання. | 1 |
| 12 | Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування. | 1 |
| 13 | Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування. | 1 |
| 14 | Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу aбo від постачальника. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | 1 |
| 15 | Харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Вимоги до якості. | 1 |
| 16 | Гриби: види. Товарознавча характеристика. Підготовка до обробки. | 1 |
| 17 | Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід. | 1 |
| 18 | Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені. Норми виходу після механічної кулінарної обробки. Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. | 1 |
| 19 | Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв.  Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання. | 1 |
| 20 | Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування. Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізання. | 1 |
| 21 | Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. | 1 |
| 22 | Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід. Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | 1 |
| 23 | Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів. | 1 |
| 24 | Поняття про гарнір. |  |
| 25 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів відварених. | 1 |
| 26 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів припущених. | 1 |
| 27 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів тушкованих. | 1 |
| 28 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів смажених.(1 ч.) | 1 |
| 29 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів смажених (2ч.) |  |
| 30 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів запечених. | 1 |
| 31 | Правила порціонування, відпуска страв і гарнірів з овочів та грибів. Способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочі та грибів. | 1 |
| 32 | Рівень готовності страв. | 1 |
| 33 | Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. | 1 |
| 34 | Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. | 1 |
| 35 | Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. | 1 |
| 36 | Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів. (1ч.) | 1 |
| 37 | Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів. (2ч.) | 1 |
| 38 | Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів. Правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки. | 1 |
| 39 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць варених. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання | 1 |
| 40 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць смажених. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання. (1 ч). | 1 |
| 41 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць смажених. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання. (2 ч). | 1 |
| 42 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування гарячих страв з сиру кисломолочного. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання. | 1 |
| 43 | Порядок отримання сировини. Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом. Харчова цінність риби. | 1 |
| 44 | Кулінарне призначення кожної родини риб.  Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби. | 1 |
| 45 | Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби. Органолептичні показники якості обробленої риби. | 1 |
| 46 | Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби. | 1 |
| 47 | Правила охолодження і заморожування обробленої риби. Правила зберігання. | 1 |
| 48 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них. | 1 |
| 49 | Вимоги до якості, норми виходу, умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них. | 1 |
| 50 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби. Вимоги до якості, норми виходу, умови і терміни зберігання фаршированої риби. | 1 |
| 51 | Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів. Харчова цінність та кулінарне, вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей. | 1 |
| 52 | Способи кулінарної механічної обробки морепродуктів. Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів | 1 |
| 53 | Правила охолодження і заморожування морепродуктів. Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. | 1 |
| 54 | Харчова цінність різних видів м'яса. Вимоги до якості м'яса в охолодженому і замороженому вигляді. | 1 |
| 55 | Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів. | 1 |
| 56 | Послідовність і правила приготування напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м’яса. | 1 |
| 57 | Технологічний процес обробки субпродуктів. Вимоги до якості, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів. | 1 |
| 58 | Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї. | 1 |
| 59 | Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання. | 1 |
| 60 | Харчова цінність різних видів м'яса птиці. Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів. | 1 |
| 61 | Технології обробки субпродуктів птиці. | 1 |
| 62 | Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці. | 1 |
| 63 | Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусі. Значення перших страв у харчуванні людини. Класифікація перших страв. | 1 |
| 64 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операці приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування овочевих пасеровок. | 1 |
| 65 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операції приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування бульйонів i відварів до перших страв | 1 |
| 66 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операці приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Загальні правила приготування заправних перших страв. | 1 |
| 67 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операці приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування юшок картопляних. | 1 |
| 68 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування супів молочних. | 1 |
| 69 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Класифікація соусів. Сировина i напівфабрикати для приготування соусів. | 1 |
| 70 | Вимоги до якості бульйонів, супів та соусів. Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів. | 1 |
| 71 | Правила порціонування, відпуска, температура подачі бульйонів, супів та соусів. Умови і терміни зберігання. | 1 |
| 72 | Види, властивості, кулінарне призначення круп, макаронних виробів, бобових для приготування страв. | 1 |
| 73 | Особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових для приготування страв. | 1 |
| 74 | Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. | 1 |
| 75 | Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових. | 1 |
| 76 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Технологія приготування каш. | 1 |
| 77 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Технологія приготування страв з бобових. | 1 |
| 78 | Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Технологія приготування страв з макаронних виробів. | 1 |
| 79 | Правила порціонування, відпуска страв з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових. | 1 |
| 80 | Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових макаронних виробів (паст). | 1 |

***Предмет:******«Організація виробництва та обслуговування»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| 1 | Ресторанне господарство в сучасних умовах. Загальні відомості про професію та професійну діяльність. | 1 |
| 2 | Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. | 1 |
| 3 | Поєднання виробничих та торговельних функцій. | 1 |
| 4 | Організація споживання їжі, як основна особливість підприємств ресторанного господарства. | 1 |
| 5 | Класифікація підприємств ресторанного господарства за різними ознаками. Тип підприємства, його визначення. | 1 |
| 6 | Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. | 1 |
| 7 | Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика. Поняття про підприємства кейтерінг. | 1 |
| 8 | Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства. | 1 |
| 9 | Значення та види меню. | 1 |
| 10 | Призначення складських приміщень. Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу aбo від постачальника. | 1 |
| 11 | Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | 1 |
| 12 | Організація обробки овочів. | 1 |
| 13 | Організація робочого місця кухаря під час обробки картоплі, коренеплодів та овочів інших видів. | 1 |
| 14 | Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду в овочевому цеху. | 1 |
| 15 | Організація роботи гарячого цеху. Загальні відомості. | 1 |
| 16 | Організація роботи супового відділення гарячого цеху. | 1 |
| 17 | Організація виробництва других страв, соусів i гарнірів. | 1 |
| 18 | Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. | 1 |
| 19 | Розміщення технологічного обладнання у гарячому цеху. | 1 |
| 20 | Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. | 1 |
| 21 | Правила підбору столового посуду для подання страв з овочів та грибів | 1 |
| 22 | Організація робочого місця для приготування страв з яєць. | 1 |
| 23 | Організація робочого місця для приготування страв з молока та молочних продуктів. | 1 |
| 24 | Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. |  |
| 25 | Правила підбору столового посуду для подання страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 |
| 26 | Організація роботи рибного цеху. | 1 |
| 27 | Організація обробки риби. Загальні відомості. | 1 |
| 28 | Холодильна обробка риби. Способи заморожування та розморажування риби. | 1 |
| 29 | Організація робочого місця для оброблення різних видів риб та приготування напівфабрикатів з них. |  |
| 30 | Організація робочого місця для приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них. | 1 |
| 31 | Організація робочого місця для оброблення продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. | 1 |
| 32 | Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду у рибному цеху. | 1 |
| 33 | Організація роботи м’ясного цеху. Загальні відомості. | 1 |
| 34 | Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. | 1 |
| 35 | Організація робочого місця кухаря для розрубування м'ясних туш та приготування напівфабрикатів. | 1 |
| 36 | Організація робочого місця кухаря для обробки птиці та приготування напівфабрикатів. | 1 |
| 37 | Організація робочого місця кухаря для обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів. | 1 |
| 38 | Організація робочого місця для приготування котлетної та січеної маси з м'яса, птиці та напівфабрикатів з них. | 1 |
| 39 | Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду у м’ясному цеху. | 1 |
| 40 | Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів. | 1 |
| 41 | Правила підбору столового посуду для подавання бульйонів, супів та соусів | 1 |
| 42 | Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових. | 1 |
| 43 | Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страви і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | 1 |
| 44 | Правила підбору столового посуду для подання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів | 1 |

**IІI. Навчально-методична та довідкова література**

**3.1 Підручники, навчальні посібники**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва** | **Автор** | **Видавництво** | **Рік видання** | **Кількість** |
| ***Предмет «Устаткування підприємств харчування»*** | | | | | |
| 1 | Устаткування підприємств громадського харчування. | Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. | ТОВ «ЛДЛ» | 2005 | 1 ел. |
| 2 | Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1. Механічне устаткування. | Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. | Львів: Оріана-Нова | 2005 | 1 ел |
| 3 | Устаткування закладів ресторанного господарства. | Мазаракі А.А. та ін. | КНТЕУ | 2016 | 1 ел |
| ***Предмет:*** ***«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»*** | | | | | |
| 1 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | Доцяк В.С. | Київ:  Наш час | 2014 | 1 ел |
| 2 | Організація ресторанного господарства | Архіпов В.В. | Київ: Центр учбової літератури | 2016 | 1 ел |
| 3 | Українська кухня | Доцяк В.С. | Львів  ОРІЯНА-НОВА | 1998 | 1 ел |
| 4 | Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-е видання: Навч. пос. | Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В | Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос» | 2016 | 1 ел |
| 5 | Кулінарія | Старовойт Л.Я.,  Косовненко М.С.,  Смірнова Ж.М. | Київ: Центр учбової літератури | 2000 | 1 ел |
| 6 | Кулінарне мистецтво : Підручник | Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. | К. : Грамота | 2008. | 1 ел |
| 7 | Товарознавство. Продовольчі товари | О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарева, Е.О. Темнохуд. | Донецьк: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського | 2008 | 1 ел |
| 8 | Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. | Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. | Київ: Лібра, | 2007 | 1 ел |
| ***Предмет «Організація виробництва та обслуговування»*** | | | | | |
| 1 | Організація ресторанного господарства | Архіпов В.В. | Київ: Центр учбової літератури | 2016 | 1 ел |
| 2 | Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-е видання: Навч. пос. | Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В | Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос» | 2016 | 1 ел |

**3.2 Довідники, словники**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва** | **Автор** | **Видавництво** | **Рік видання** | **Кількість** |
| ***Предмет «Устаткування підприємств харчування»*** | | | | | |
| 1 | Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва. Посібник практикум, профкнига. | Самойчук К.О., Кюрчев С. В., Паляничка Н. О. та ін. | ТДАТУ. – К. ПрофКнига | 2020 | 1 ел. |
| 2 | Машини, обладнання  Та їх використання  При переробці  Сільськогосподарської  Продукції.  Лабораторний практикум | В.Ф. Ялпачик, В.О. Олексієнко, Ф.Ю. Ялпачик, К.О. Самойчук, О.В. Гвоздєв, В.Г. Циб, Н.О. Паляничка, В.І. Шевченко, Ю.О. Борхаленко, С.Ф. Буденко. | Мелітополь.: ТОВ «Видавничий будинок ММД» | 2015 | 1 ел. |
| 3 | Технологічне обладнання харчових виробництв. Частина 3 «Обладнання закладів ресторанного господарства». Навчально-методичний комплекс для студентів 3 курсу та 1с.т. курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання | Савченко-Перерва М.Ю.,  Кацов В.М. | Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2019. ‒ 432 с. | 2019 | 1 ел. |
| ***Предмет:*** ***«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»*** | | | | | |
| 1 | Збірник технологічної документації | М.В.Мелько, О.С.Ступін | Львів : СПОЛОМ | 2016 | 1 ел. |
| 2 | Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах | Клопотенко Є. | Львів: Видавництво «Літопис» | 2019 | 1 ел. |
| 3 | Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. | О.В. Шаліманов, Т.П. Дяченко, Л.О.Кравченко та ін. | А.С.К. | 2000 | 1 ел. |
| 4 | Збірник рецептур | В.С.Ростовський,  Н.В. Дібрівська,  В.Ф. Панасенко | Київ: Центр учбової літератури | 2010 | 1 ел. |
| ***Предмет «Організація виробництва та обслуговування»*** | | | | | |
| 1 | Організація і техніка обслуговування | С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук | Інститут професійно-технічної освіти НАПН України | 2015 | 1 ел. |
| 2 | Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта | Сало Я. М. | Львів: Афіша | 2007 | 1 ел. |
| 3 | Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. | Мостова Л.М,. Новікова О.В. | К.: Ліра-К | 2011 | 1 ел. |

**IV. Екранно-звукові посібники**

**4.1. Презентації**

**Предмет «Устаткування підприємств харчування»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Розділ, тема** | **Назва** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступ. Ознайомлення з технікою підприємств харчування. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 3 ел |
| 2 | Тема 2. Устаткування для механічної обробки овочів, фруктів, грибів, ягід та горіхоплідних. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 2 ел |
| 3 | Тема 3. Устаткування для теплової обробки продуктів. Обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 3 ел |
| 4 | Тема 4. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 3 ел |
| 5 | Тема 5. Устаткування для механічної обробки різних видів риб, продуктів моря та готування напівфабрикатів з них. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 4 ел |
| 6 | Тема 6. Устаткування для обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 1 ел |
| 7 | Тема 7. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування бульйонів, cупів та соусів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 6 ел |
| 8 | Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 4 ел |

**Предмет:** **«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Розділ, тема** | **Назва** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 9 ел |
| 2 | Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів.. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 2 ел |
| 3 | Тема 3. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 2 ел |
| 4 | Тема 4. Підготовка до обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |
| 5 | Тема 5. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |
| 6 | Тема 6. Страви та гарніри з овочів і грибів.. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 10 ел |
| 7 | Тема 7. Страви з яєць молока та молочних продуктів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 8 ел |
| 8 | Тема 8. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 10 ел |
| 9 | Тема 9. Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них. |  | 7 ел |
| 10 | Тема 10. Бульйони, супи та соуси | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 8 ел |
| 11 | Тема 11. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 10 ел |

**Предмет:** **«Організація виробництва та обслуговування»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Розділ, тема** | **Назва** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Типи підприємств ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 9 ел |
| 2 | Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 2 ел |
| 3 | Тема 3. Організація роботи складів (комори). | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 2 ел |
| 4 | Тема 4. Організація роботи овочевого цеху | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |
| 5 | Тема 5. Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |
| 6 | Тема 6. Правила подачі страв з овочів та грибів | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 10 ел |
| 7 | Тема 7. Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 8 ел |
| 8 | Тема 8. Правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 10 ел |
| 9 | Тема 9. Організація роботи рибного цеху. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 7 ел |
| 10 | Тема 10. Організація роботи м’ясного цеху | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 8 ел |
| 11 | Тема 11. Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 10 ел |
| 12 | Тема 12. Правила подачібульйонів, супів та соусів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |
| 13 | Тема 13. Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |
| 14 | Тема 14. Правила подачі страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | У відповідності з -поурочно-тематичним планом | 5 ел |

## Перелік державних та нормативних документів

|  |  |
| --- | --- |
| № з/п | Назва документа |
| 1. 2 | Закон України “Про професійну (професійно-технічну) освіту” |
| 1. 3 | Наказ № 295 “Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах” |
| 1. 4 | ДСП(ПТ)О |
| 1. 5 | “Про запровадження 12 – ти бальної шкали оцінювання навчальних досягнень учнів (слухачів) з професійної підготовки у професійно-технічних навчальних закладах” |
| 1. 6 | Інструктивні документи департаменту освіти і науки, навчально-методичного центру ПТО |
| 1. 7 | Положення про навчальний кабінет |
|  | Нормативно-правові акти з охорони праці |

# 2.4. Комплексно-методичне забезпечення

**Предмет «Устаткування підприємств харчування»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 1. Вступ. Ознайомлення з технікою підприємств харчування.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **2** | **Тема 2. Устаткування для механічної обробки овочів, фруктів, грибів, ягід та горіхоплідних.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  |  |  | **1** |  |
|  | * методичні посібники | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  |  | **1** |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 3. Устаткування для теплової обробки продуктів. Обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники | **1** |  | **1** |  |  | **1** |  |  |
|  | * довідники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **2** |  | **2** |  | **1** | **1** |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 4. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * методичні посібники | **1** |  |  |  | **1** |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **4** | **1** | **3** |  | **1** | **1** | **1** |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 5. Устаткування для механічної обробки різних видів риб, продуктів моря та готування напівфабрикатів з них.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники | **1** |  | **1** |  |  | **1** |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * методичні посібники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **2** |  | **2** |  | **1** | **1** |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 6. Устаткування для обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * методичні посібники | **1** |  |  |  | **1** |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **4** | **1** | **3** |  | **1** | **1** | **1** |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 7. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування бульйонів, cупів та соусів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники | **1** |  | **1** |  |  | **1** |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * методичні посібники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **2** |  | **2** |  | **1** | **1** |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  |  |  | **1** |  |
|  | * методичні посібники | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  |  | **1** |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Предмет:** **«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 3. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * схеми |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 4. Підготовка до обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 5. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 6. Страви та гарніри з овочів і грибів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 7. Страви з яєць молока та молочних продуктів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 8. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 9. Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 10. Бульйони, супи та соуси.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 11. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

**Предмет:** **«Організація виробництва та обслуговування»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 1. Типи підприємств ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 3. Організація роботи складів (комори)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * схеми |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 4. Організація роботи овочевого цеху** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 5. Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 6. Правила подачі страв з овочів та грибів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 7. Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 8. Правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 9. Організація роботи рибного цеху** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 10. Організація роботи м’ясного цеху** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 11. Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 12. Правила подачібульйонів, супів та соусів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 13. Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема 14. Правила подачі страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * довідники | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * методичні посібники |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * журнали | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * збірники дидактичних матеріалів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **10** |  | **10** |  | **5** | **5** |  |  |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * схеми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * ілюстрації | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **1** |  | **1** |  | **1** |  |  |  |
|  | * презентації | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |