**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНИЙ ЦЕНТР**

**ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ**

ПАСПОРТ

**КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КАБІНЕТУ № 315**

**Кабінет дисциплін загально-професійної підготовки**

**ЗАВІДУВАЧ КАБІНЕТОМ**

**Головач Ігор Вікторович**

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НПЦ ІТФ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олег РАДЧУК

**П А С П О Р Т**

**Кабінет № 315**

**Кабінет дисциплін загально-професійної підготовки**

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

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

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

**Загальна площа кабінету :** 72м²

**Завідувач кабінету:** **Головач Ігор Вікторович**

ЗАГАЛЬНА НАУКОВО – МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА НПЦ ІТФ:

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

**ІНДИВІДУАЛЬНА МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА ВИКЛАДАЧА:**

«**Розробка навчально-методичного супроводу уроків предмету «Санітарія, гігієна, фізіологія» з метою удосконалення професійної підготовки кваліфікованих робітників**».

## 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** | **Стенд- стінка** | **1** | **1** | **-** |  |  |  |  |  |
| **6** | **Дошка** | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **7** | **Тумба** | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **Карниз** | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **Штора** | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **10** | **Стенд** | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **Квіти** | **10** | **4** | **2** | **2** | **1** | **1** |  |  |
| **12** | **Термометр** | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **13** | **Годинник** | **1** |  | **1** | **1** |  |  |  |  |
| **14** | **Шафа книжкова (стінка)** | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **15** | **ТЗН** | **2** | **1** | **1** | **1** |  |  |  |  |
| **16** | **Зразки наочності (натуральні)** | **11** | **7** | **7** | **3** | **1** | **1** | **1** | **1** |
| **16** | **Світильники** | **6х4=24** | **22** | **2** | **2** |  |  |  |  |

## Інвентарна книга

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва предмета  (марка) | Інвентарний № \_\_\_\_\_\_ | Рік придбання | Кількість | Час і причина списання |
| 1 | **Стіл викладача** |  |  | 1 |  |
| 2 | **Стілець викладача** |  |  | **1** |  |
| 3 | **Столи здобувачів освіти** |  |  | **15** |  |
| 4 | **Стілець здобувачів освіти** |  |  | **30** |  |
| 5 | **Стенд- стінка** |  |  | **1** |  |
| 6 | **Дошка** |  |  | **1** |  |
| 7 | **Тумба** |  |  | **1** |  |
| 8 | **Карниз** |  |  | **2** |  |
| 9 | **Штора** |  |  | **2** |  |
| 10 | **Стенд** |  |  | **8** |  |
| 11 | **Квіти** |  |  | **4** |  |
| 12 | **Термометр** |  |  | **1** |  |
| 13 | **Годинник** |  |  |  |  |
| 14 | **Шафа книжкова (стінка)** |  |  | **1** |  |
| 15 | **ТЗН** |  |  | **1** |  |
| 16 | **Зразки наочності (натуральні)** |  |  | **7** |  |
| 16 | **Світильники** |  |  | **22** |  |
| 17 | **Підручники** |  |  | 12 |  |
| 18 | **Навчальні посібники** |  |  | 9 |  |
| 19 | **Макети** |  |  | 4 |  |
| 20 | **Вогнегасник** |  |  | 1 |  |
| 21 | **Засоби індивідуального захисту** |  |  | 10 |  |

1. **Матеріали для вимірювання стандартів освіти з гігієни, санітарії та фізіології**
   1. **Тематичні роботи (завдання для контрольних робіт, тести)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступ. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового закладу. Гігієнічні вимоги до персоналу та утримання підприємств харчування. | 1 |
| 2 | Тема 2. Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів. | 1 |
| 3 | Тема 3. Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв. | 1 |
| 4 | Тема 4. Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів. | 1 |
| 5 | Тема 5. Основи фізіології харчування. | 1 |

* 1. **Опорні конспекти**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ уроку** | **Тема програми, тема уроку** | **Кількість годин** |
| 1 | Значення предмету у професійній діяльності робітників закладів ресторанного господарства.  Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія” та “фізіологія харчування”. Поняття професійні захворювання та їх профілактика. | 1 |
| 2 | Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП).  Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. | 1 |
| 3 | Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика. | 1 |
| 4 | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід. | 1 |
| 5 | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні апівфабрикатів з них. | 1 |
| 6 | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. | 1 |
| 7 | Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.  Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. | 1 |
| 8 | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | 1 |
| 9 | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. | 1 |
| 10 | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | 1 |
| 11 | Тематичне оцінювання. Контрольна робота. | 1 |
| 12 | Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення. | 1 |
| 13 | Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. | 1 |
| 14 | Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов’язки та відповідальність за дотримання санітарних правил. | 1 |
| 15 | Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, різних видів риби та нерибних продуктів, різних видів м’ясної продукції, м’яса субпродуктів, птиці, дичини. | 1 |
| 16 | Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів, страв та гарнірів з овочів, грибів, страв з яєць, молока та молочних продуктів, страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | 1 |
| 17 | Тематичне оцінювання. Контрольна робота. | 1 |
| 18 | Загальні відомості про фізіологію харчування  Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.  Поняття термінів «фізіологія» та «фізіологія харчування». | 1 |
| 19 | Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини. Нормування білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, та мінеральних речовин у раціонах харчування. | 1 |
| 20 | Характеристика, значення та використання продуктів тваринного та рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів). | 1 |
| 21 | Основи раціонального харчування. Поняття про раціональне харчування. Закони та вимоги до раціонального харчування. | 1 |
| 22 | Харчування різних вікових та професійних груп населення (дітей, підлітків та студентів, людей похилого віку та спортсменів, робітників розумової, легкої, середньої та важкої праці). | 1 |
| 23 | Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Поняття про дієтичне харчування та характеристика основних дієт. | 1 |
| 24 | Тематичне оцінювання. Контрольна робота. | 1 |
|  | ***Всього годин:*** | **24** |

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

**2.1 Підручники, навчальні посібники**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | Назва | Автор | **Видавництво** | **Рік видання** | Кількість |
| 1 | Використані джерела  1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник /. –2015. – 399 с. | Іванова Т.В. Капліна В.Л. | Суми: «Університетська книга | 2015 | 1 ел. |
| 2 | Нутрицитологія: навч. посіб | Дуденко Н.В. | Харків | 2013 | 1 ел. |
|  | Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів | Павлоцька Л.Ф. | Суми | 2015 |  |
| 3 | Основи фізіології та гігієни харчування | Зубар Н.М. | Харків | 2018 | 1 ел. |
| 4 | Збірник  рецептур національних страв та  кулінарних виробів, правових,  нормативно-правових та інших  актів для закладів ресторанного  господарства | Шалимінов О.В. | Харків | 2020 | 1 ел. |
| 5 | Основи фізіології та гігієни харчування: підручник | Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С | Суми | 2018 | 1 ел. |

**2.2 Довідники, словники**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва** | **Автор** | **Видавництво** | **Рік видання** | **Кількість** |
| ***Предмет «Гігієна, санітарія, фізіологія»*** | | | | | |
| 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. |
| 5 | Гігієнічні аспекти проблеми охорони навколишнього середовища і здоров'я населення. Довідник | І. І. Даценко | Львівський держ. медичний ін-т. | 2013 | 1 ел. |

**2.3 Методичні посібники з методики викладання предмета**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | Назва | Автор | **Видавництво** | **Рік видання** | Кількість |
| 1 | Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» | О.Ю. Мельник, С.П. Боковець | Сумський національний аграрний університет | 2023 | 1 ел. |
| 2 | Гігієна та санітарія. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для підготовки здобувачів вищої освіти факультету економіки та підприємництва галузь знань 24 «Сфера обслуговування» | Головня О. М., Розторгуєва С. М. | Вінниця | 2023 | 1 ел. |
| 3 | Методичні вказівки до лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія харчових виробництв» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» | Кулик А. С. | Мелітополь | 2016 | 1 ел. |
| 4 | Методичні вказівки та контрольна робота з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для студентів спеціальності 181 Харчові технології | Паляниця Л.Я. | Львівська політехніка”.- Львів | 2016 | 1 ел. |

**III. Навчально-наочні посібники**

**3.1 Таблиці, схеми**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| 1 | Вступ. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового закладу. Гігієнічні вимоги до персоналу та утримання підприємств харчування | 1 |
| 2 | Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів. | 1 |
| 3 | Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв | 1 |
| 4 | Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів. | 1 |
| 5 | Основи фізіології харчування. | 1 |

**ІV. Екранно-звукові посібники**

**4.1 Відеофільми, відеороліки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| 1 | Вступ. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового закладу. Гігієнічні вимоги до персоналу та утримання підприємств харчування | 1 |
| 2 | Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів. | 1 |
| 3 | Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв | 1 |
| 4 | Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів. | 1 |
| 5 | Основи фізіології харчування. | 1 |

**4.2. Презентації**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| 1 | Вступ. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового закладу. Гігієнічні вимоги до персоналу та утримання підприємств харчування | 1 |
| 2 | Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів. | 1 |
| 3 | Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв | 1 |
| 4 | Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів. | 1 |
| 5 | Основи фізіології харчування. | 1 |

## 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 предмета основи трудового законодавства

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхідно** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема №1. Вступ. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового закладу. Гігієнічні вимоги до персоналу та утримання підприємств харчування.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **20** | **20** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | * тести | **20** | **20** | **-** |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники | **10** | **3** | **7** | **2** | **2** | **2** | **1** | **-** |
|  | * посібники | **10** | **1** | **9** | **2** | **2** | **2** | **2** | **1** |
|  | * довідники | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * методичні посібники | **5** | **2** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | **-** |
|  | * журнали | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * збірники дидактичних матеріалів | **10** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * схеми | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** |  |
|  | * ілюстрації | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * презентації | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхідно** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема №2.**  **Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * тести | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники | **10** | **3** | **7** | **2** | **2** | **2** | **1** | **-** |
|  | * посібники | **10** | **1** | **9** | **2** | **2** | **2** | **2** | **1** |
|  | * довідники | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * методичні посібники | **5** | **2** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | **-** |
|  | * журнали | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * збірники дидактичних матеріалів | **10** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * схеми | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** |  |
|  | * ілюстрації | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * презентації | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема №3. Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **20** | **20** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * тести | **20** | **20** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники | **10** | **3** | **7** | **2** | **2** | **2** | **1** | **-** |
|  | * посібники | **10** | **1** | **9** | **2** | **2** | **2** | **2** | **1** |
|  | * довідники | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * методичні посібники | **5** | **2** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | **-** |
|  | * журнали | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * збірники дидактичних матеріалів | **10** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * схеми | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** |  |
|  | * ілюстрації | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * презентації | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема № 4. Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Матеріали для вимірювання стандартів освіти з охорони праці: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * тематичні роботи (контрольні) | **20** | **20** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * тести | **20** | **20** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | 1.2 Навчально-методична та довідкова література: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * підручники | **10** | **3** | **7** | **2** | **2** | **2** | **1** | **-** |
|  | * посібники | **10** | **1** | **9** | **2** | **2** | **2** | **2** | **1** |
|  | * довідники | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * методичні посібники | **5** | **2** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | **-** |
|  | * журнали | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * збірники дидактичних матеріалів | **10** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | * картки (роздатковий матеріал) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | 1.3 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * таблиці | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
|  | * схеми | **10** | **0** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** |  |
|  | * ілюстрації | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |
|  | 1.4 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * презентації | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв**  **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** | | | | |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **Тема № 5. Основи фізіології 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** |  |  |  |  |  |  |