**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНИЙ ЦЕНТР**

**ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ**

ПАСПОРТ

**КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ МАЙСТЕРНІ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ КГХ 1**

**ЗАВІДУВАЧ МАЙСТЕРНЕЮ: Ярмош Тетяна Анатоліївна,** асп., кафедри технології харчування, майстер виробничого навчання

 ЗАТВЕРДЖУЮ:

 Директор навчально-практичного

 центру інженерно-технологічного

 факультету

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

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р.

**П А С П О Р Т**

**Майстерня виробничого навчання КГХ1**

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

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

**Місце розташування:** ІІ поверх комбінату громадського харчування (структурний підрозділ СНАУ)

**Загальна площа майстерні:** 216 м²

**Завідувач майстернею:** Ярмош Тетяна Анатоліївна,асп., кафедри технології харчування, майстер виробничого навчання

ЗАГАЛЬНА НАУКОВО – МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА НПЦ ІТФ:

«Удосконалення навчально-пізнавальної діяльності учнів слухачів через впровадження новітніх педагогічних та виробничих технологій».

**ІНДИВІДУАЛЬНА МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА ВИКЛАДАЧА:**

**Формування здоров’язберігаючої компетенції як невід’ємна складова професійної підготовки кваліфікованих робітників.**

## Опис майна майстерні:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування майна** | **Необхід-но****(кількі-сть)** | **Є в****наявно-сті** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | **І. Обладнання** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | М’ясорубка для подрібнення м’яса та риби | 2 | 1 | 1 | - | 1 | - | **-** | **-** |
| 2 | Електрична плита | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 3 | Електрична духовка | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 4 | Кухонний комбайн | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 5 | Холодильник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 6 | Аппарат низькотемпературного приготування  | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 7 | Вакуум-пакувальник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 8 | Блендер | 2 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 9 | Виробничі столи | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
| 10 | Стіл викладача | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 11 | Пароварка  | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 12 | Ваги  | 2 | 1 | - | 1 | - | - | - | - |
| 13 | Соковижималка | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
|  | **ІІ. Інструменти** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Дошки розробні | 45 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | - | - |
| 2 | Друшляк | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Молоток для відбивання м’яса | 6 | 6 | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Лоток глибокий | 8 | 8 | - | - | - | - | - | - |
| 5 | Лоток мілкий | 15 | 6 | 8 | 1 | - | - | - | - |
| 6 | Лопатка дерев’яна (копистка) | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
| 7 | Ложка гарнірна | 2 | 1 | - | 1 | - | - | - | - |
| 8 | Шумівка | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| 9 | Щипці для відпуску страв | 2 | 1 | 1 | - | - | - | - | - |
| 10 | Сито металеве | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
|  | **ІІІ. Кухонний посуд** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Каструлі різної ємності  | 30 | 20 | 10 | - | - | - | - | - |
| 2 | Миска глибока | 15 | 2 | 5 | 5 | 3 | - | - | - |
| 3 | Протвені для запікання страв | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 4 | Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 5 | Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 6 | Чайник | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
|  | **ІV.Столовий посуд** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Підноси | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Тарілка мілка столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
| 3 | Тарілка глибока столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | **V.Столові прибори, білизна** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Виделки | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| 2 | Графин | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Ложки столові | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| 4 | Ножі | 15 | 8 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - |
| 5 | Рушники | 2 | 8 | - | - | - | - | - | - |

## Інвентарна книга

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва предмета(марка) | Інвентарний № \_\_\_\_\_\_ | Рік придбання | Кількість  | Час і причина списання |
| 1 | М’ясорубка механічна для подрібнення м’яса та риби | - | 2009 | 1 | 2015 |
| 2 | Електрична плита | - | 1998 | 12 | 2016 |
| 3 | Електрична духовка | - | 2008 | 1 | 2015 |
| 4 | Кухонний комбайн | - | 2000 | 1 | 2016 |
| 8 | Блендер | - | 2000 | 1 | 2012 |
| 9 | Виробничі столи | - | 2000 | 12 | 2017 |
| 10 | Стіл викладача | - | 2005 | 1 | 2017 |
| 11 | Пароварка  | - | 2002 | 1 | 2018 |
| 12 | Ваги  | - | 2002 | 1 | 2015 |
| 13 | Соковижималка | - | 2004 | 1 | 2010 |

**І . Навчально-плануюча документація**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва**  | **Кількість** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професій:«Кухар» | 1 ел. |
|  | Комплект навчально-плануючої документації:* Робоча програма з освітнього компоненту виробничого навчання;
* Тематичний план з освітнього компоненту виробничого навчання;
* Поурочно-тематичний план з освітнього компоненту виробничого навчання;
 | 111 |
| 1 | 2 | 3 |
|  | * Критерії оцінювання з освітнього компоненту виробничого навчання;
* Список використаних джерел з освітнього компоненту виробничого навчання;
 | 11 |
|  | План роботи кабінету на 2023 н. р. | 1 |
|  | Паспорт кабінету | 1 |
|  | Плани уроків | 33 |
|  | Інвентарна книга | 1 |
|  | Журнал з охорони праці | 1 |

**ІІ. Матеріали для вимірювання стандартів освіти з виробничого навчання**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступне заняття. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії). | 6 |
| 2 | Тема 2. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід, організація робочого місця. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. | 12 |
| 3 | Тема 3. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | 36 |
| 4 | Тема 4. Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів.  | 12 |
| 5 | Тема 5. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. | 36 |
| 6 | Тема 6. Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини. | 36 |
| 7 | Тема 7. Приготування бульйонів, супів та соусів. | 36 |
| 8 | Тема 8. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | 24 |

**2.2. Поурочно-тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема урока** | **Кількість, год**  |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Особиста гігієна кухаря. Ознайомлення з організацією робочого місця, устаткування, інвентарем, посудом | 6 |
| 2 | Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізування та кулінарне використання | 6 |
| 3 | Обробка капустяних, салатних пряних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізування та кулінарне використання. | 6 |
| 4 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з відварних овочів |

 | 6 |
| 5 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з припущених овочів |

 | 6 |
| 6 | Приготування страв і гарнірів зі смажених овочів | 6 |
| 1 | 2 | 3 |
| 7 | Приготування страв і гарнірів з овочів смажених у фритюрі | 6 |
| 8 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів  |

 | 6 |
| 9 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів із запечених овочів  |

 | 6 |
| 10 |  Приготування страв з яєць та молока | 6 |
| 11 | Приготування страв з кисломолочного сиру | 6 |
| 12 | Механічна кулінарна обробка риби з лускою | 6 |
| 13 | Механічна кулінарна обробка риби без луски, інших видів риб | 6 |
| 14 | Приготування котлетної, січеної маси та напівфабрикатів з неї (1 ч.) | 6 |
| 15 | Приготування котлетної, січеної маси та напівфабрикатів з неї (2 ч.) | 6 |
| 16 |

|  |
| --- |
| Приготування фаршированої риби |

 | 6 |
| 17 |

|  |
| --- |
| Механічна кулінарна обробка морепродуктів |

 | 6 |
| 18 | Ознайомлення з м’ясним цехом, устаткуванням м’ясного цеху, інструментом, інвентарем. Механічна кулінарна обробка м’яса | 6 |
| 19 |

|  |
| --- |
| Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї  |

 | 6 |
| 20 |

|  |
| --- |
| Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї |

 | 6 |
| 21 | Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї (2 частина) | 6 |
| 22 |

|  |
| --- |
| Механічна кулінарна обробка субпродуктів м’яса |

 | 6 |
| 23 | Механічна кулінарна обробка птиці та субпродуктів птиці. | 6 |
| 24 |

|  |
| --- |
| Приготування бульйонів і відварів для перших страв |

 | 6 |
| 25 | Приготування овочевих пасеровок. Приготування заправних супів: юшок картопляних з крупами, борщів та розсольників | 6 |
| 26 |

|  |
| --- |
| Приготування супів з макаронними виробами, супів овочевих |

 | 6 |
| 27 | Приготування пюреподібних супів | 6 |
| 28 | Приготування супів молочних з крупою, з макаронними виробами | 6 |
| 29 |

|  |
| --- |
| Приготування соусів |

 | 6 |
| 30 | Приготування каш різної консистенції | 6 |
| 31 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з круп. |

 | 6 |
| 32 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з макаронними виробами |

 | 6 |
| 33 | Приготування страв і гарнірів з бобових | 6 |
| - | Разом | 198 |

**2.3. Опорні конспекти**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема уроку** | **Кількість** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Особиста гігієна кухаря. Ознайомлення з організацією робочого місця, устаткування, інвентарем, посудом | 1 |
| 2 | Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізування та кулінарне використання | 1 |
| 3 | Обробка капустяних, салатних пряних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізування та кулінарне використання. | 1 |
| 4 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з відварних овочів |

 | 1 |
| 1 | 2 | 3 |
| 5 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з припущених овочів |

 | 1 |
| 6 | Приготування страв і гарнірів зі смажених овочів | 1 |
| 7 | Приготування страв і гарнірів з овочів смажених у фритюрі | 1 |
| 8 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів  |

 | 1 |
| 9 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів із запечених овочів  |

 | 1 |
| 10 |  Приготування страв з яєць та молока | 1 |
| 11 | Приготування страв з кисломолочного сиру | 1 |
| 12 | Механічна кулінарна обробка риби з лускою | 1 |
| 13 | Механічна кулінарна обробка риби без луски, інших видів риб | 1 |
| 14 | Приготування котлетної, січеної маси та напівфабрикатів з неї (1 ч.) | 1 |
| 15 | Приготування котлетної, січеної маси та напівфабрикатів з неї (2 ч.) | 1 |
| 16 |

|  |
| --- |
| Приготування фаршированої риби |

 | 1 |
| 17 |

|  |
| --- |
| Механічна кулінарна обробка морепродуктів |

 | 1 |
| 18 | Ознайомлення з м’ясним цехом, устаткуванням м’ясного цеху, інструментом, інвентарем. Механічна кулінарна обробка м’яса | 1 |
| 19 |

|  |
| --- |
| Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї  |

 | 1 |
| 20 |

|  |
| --- |
| Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї |

 | 1 |
| 21 | Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї (2 частина) | 1 |
| 22 |

|  |
| --- |
| Механічна кулінарна обробка субпродуктів м’яса |

 | 1 |
| 23 | Механічна кулінарна обробка птиці та субпродуктів птиці. | 1 |
| 24 |

|  |
| --- |
| Приготування бульйонів і відварів для перших страв |

 | 1 |
| 25 | Приготування овочевих пасеровок. Приготування заправних супів: юшок картопляних з крупами, борщів та розсольників | 1 |
| 26 |

|  |
| --- |
| Приготування супів з макаронними виробами, супів овочевих |

 | 1 |
| 27 | Приготування пюреподібних супів | 1 |
| 28 | Приготування супів молочних з крупою, з макаронними виробами | 1 |
| 29 |

|  |
| --- |
| Приготування соусів |

 | 1 |
| 30 | Приготування каш різної консистенції | 1 |
| 31 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з круп. |

 | 1 |
| 32 |

|  |
| --- |
| Приготування страв і гарнірів з макаронними виробами |

 | 1 |
| 33 | Приготування страв і гарнірів з бобових | 1 |
| - | Всього: | 33 |

# 2.4. Комплексно-методичне забезпечення предмета охорона праці

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | Тема 1. Вступне заняття. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії). |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1 Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Особиста гігієна кухаря. Ознайомлення з організацією робочого місця, устаткування, інвентарем, посудом: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.1.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 1.1.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **3** | **1** | **2** |  | **1** | **1** |  |  |
|  | * Схеми
 | **1** |  | **1** | **1** |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації
 | **6** | **1** | **5** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** |
|  | 1.1.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми
 | **1** |  |  | **1** |  |  |  |  |
|  | * презентації
 | **2** | **1** | **1** | **1** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **2** | Тема 2. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід, організація робочого місця. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. 1. Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізування та кулінарне використання |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. 2 Обробка капустяних, салатних пряних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізування та кулінарне використання. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.2.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 2.2.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.2.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | 2.2.4 Обладнання та посуд |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Миска глибока
 | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | **Тема 3. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 3.1 Приготування страв і гарнірів з припущених овочів |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.2 Приготування страв і гарнірів зі смажених овочів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.3 Приготування страв і гарнірів з овочів смажених у фритюрі |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.2.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів
 | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства
 | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 2.2.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | * ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.2.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.2.4 Обладнання та посуд |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Миска глибока
 | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Протвені для запікання страв
 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Сковорідка Д=150-200мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Сковорідки Д=250 мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Підноси
 | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Тарілка мілка столова
 | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | * Тарілка глибока столова
 | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | * Електрична плита
 | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Електрична духовка
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Виробничі столи
 | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Стіл викладача
 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | **Тема 4. Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.1 Приготування страв з яєць та молока |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | * 1. Приготування страв з кисломолочного

Сиру |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.2.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів
 | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства
 | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * + 1. Навчально-наочні посібники:
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
|  | * ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | * + 1. Екранно-звукові посібники:
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * + 1. Обладнання та посуд
 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Миска глибока
 | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Протвені для запікання страв
 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Сковорідка Д=150-200мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Сковорідки Д=250 мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Підноси
 | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Тарілка мілка столова
 | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | * Тарілка глибока столова
 | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | * Друшляк
 | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | * Ложки столові
 | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
|  | * Ножі
 | 15 | 8 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - |
|  | * Рушники
 | 2 | 8 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Електрична плита
 | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Електрична духовка
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Кухонний комбайн
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Холодильник
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Аппарат низькотемпературного приготування
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Вакуум-пакувальник
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Блендер
 | 2 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Виробничі столи
 | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Стіл викладача
 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | Тема 5. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 5.1. Механічна кулінарна обробка риби з лускою |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * 1. Механічна кулінарна обробка риби без

луски, інших видів риб |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * 1. Приготування котлетної, січеної маси та

напівфабрикатів з неї (1 ч.) |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * 1. Приготування котлетної, січеної маси та

напівфабрикатів з неї (2 ч.) |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| Приготування фаршированої риби |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 5.6. Механічна кулінарна обробка морепродуктів |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | 5.6.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Технологія приготування їжі з основами

товарознавства продовольчих товарів | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * Збірник рецептур національних страв та

кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 5.6.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | 5.6.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 5.6.4 Обладнання та посуд |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Миска глибока
 | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Протвені для запікання страв
 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Сковорідка Д=150-200мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Сковорідки Д=250 мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Підноси
 | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Тарілка мілка столова
 | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | * Тарілка глибока столова
 | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | * Друшляк
 | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Ложки столові
 | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
|  | * Ножі
 | 15 | 8 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | * Рушники
 | 2 | 8 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Електрична плита
 | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Електрична духовка
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Кухонний комбайн
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Холодильник
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Аппарат низькотемпературного приготування
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Вакуум-пакувальник
 | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Блендер
 | 2 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Виробничі столи
 | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Стіл викладача
 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
|  | * Сковорідка Д=150-200мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * Сковорідки Д=250 мм
 | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | * М’ясорубка для подрібнення м’яса та риби
 | 2 | 1 | 1 | - | 1 | - | **-** | **-** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | **Тема 6. Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6.1. Ознайомлення з м’ясним цехом, устаткуванням м’ясного цеху, інструментом, інвентарем. Механічна кулінарна обробка м’яса |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 6.2. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї  |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 6.3. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6.4. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї (2 частина) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  |

|  |
| --- |
| 6.5. Механічна кулінарна обробка субпродуктів м’яса |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * 1. Механічна кулінарна обробка птиці та

субпродуктів птиці. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6.6.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Технологія приготування їжі з основами

товарознавства продовольчих товарів | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * Збірник рецептур національних страв та

кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 6.6.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | 6.6.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 6.6.4 Обладнання та посуд |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | - Миска глибока | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |
|  | - Протвені для запікання страв | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Підноси | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Тарілка мілка столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | - Тарілка глибока столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | - Друшляк | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Ложки столові | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
|  | - Ножі | 15 | 8 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - |
|  | * Рушники
 | 2 | 8 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Електрична плита | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Електрична духовка | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Кухонний комбайн | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Холодильник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Аппарат низькотемпературного приготування  | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Вакуум-пакувальник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Блендер | 2 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Виробничі столи | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Стіл викладача
 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - М’ясорубка для подрібнення м’яса та риби | 2 | 1 | 1 | - | 1 | - | **-** | **-** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | **Тема 7. Приготування бульйонів, супів та соусів.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
|  7.1. Приготування бульйонів і відварів для перших страв |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.2.Приготування овочевих пасеровок. Приготування заправних супів: юшок картопляних з крупами, борщів та розсольників |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 7.3 Приготування супів з макаронними виробами, супів овочевих |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | 7.4. Приготування пюреподібних супів |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.5. Приготування супів молочних з крупою, з макаронними виробами |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 7.6. Приготування соусів |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Технологія приготування їжі з основами

товарознавства продовольчих товарів | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * Збірник рецептур національних страв та

кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 7.6.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6.4 Обладнання та посуд |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | - Миска глибока | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |
|  | - Протвені для запікання страв | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Підноси | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Тарілка мілка столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | - Тарілка глибока столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | - Друшляк | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Ложки столові | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
|  | - Ножі | 15 | 8 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - |
|  | * Рушники
 | 2 | 8 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Електрична плита | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Електрична духовка | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Кухонний комбайн | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Холодильник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Аппарат низькотемпературного приготування  | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Вакуум-пакувальник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Блендер | 2 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Виробничі столи | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Стіл викладача
 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - М’ясорубка для подрібнення м’яса та риби | 2 | 1 | 1 | - | 1 | - | **-** | **-** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування теми** | **Необхід но** | **Є в наяв** **ності** | **Потрібно придбати** | **Термін придбання** |
| **2023** | **2024** | **2025** | **2026** | **2027** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | **Тема 8. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.1. Приготування каш різної консистенції |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 8.2. Приготування страв і гарнірів з круп. |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| 8.3. Приготування страв і гарнірів з макаронними виробами |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.4. Приготування страв і гарнірів з бобових |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.4.1 Підручники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | * Технологія приготування їжі з основами

товарознавства продовольчих товарів | **5** | **3** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | * Збірник рецептур національних страв та

кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господарства | **3** | **5** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
|  | 8.4.2 Навчально-наочні посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Таблиці
 | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Схеми
 | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Ілюстрації
 | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.4.3 Екранно-звукові посібники: |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Фільми
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | * Презентації
 | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.4.4 Обладнання та посуд |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | * Дошки розробні
 | **45** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **-** | **-** |
|  | * Лоток глибокий
 | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Лоток мілкий
 | **15** | **6** | **8** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Каструлі різної ємності
 | **30** | **20** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | * Ваги
 | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | - Миска глибока | **15** | **2** | **5** | **5** | **3** | **-** | **-** | **-** |
|  | - Протвені для запікання страв | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Підноси | 15 | 15 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Тарілка мілка столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | - Тарілка глибока столова | 20 | 15 | 2 | 2 | 1 | - | - | - |
|  | - Друшляк | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Ложки столові | 20 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
|  | - Ножі | 15 | 8 | 2 | 2 | 2 | 1 | - | - |
|  | * Рушники
 | 2 | 8 | - | - | - | - | - | - |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | - Електрична плита | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Електрична духовка | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Кухонний комбайн | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Холодильник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Аппарат низькотемпературного приготування  | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Вакуум-пакувальник | 1 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Блендер | 2 | 1 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | - Виробничі столи | 12 | 8 | - | - | - | - | **-** | **-** |
|  | * Стіл викладача
 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
|  | - Сковорідка Д=150-200мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - Сковорідки Д=250 мм | 8 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | - М’ясорубка для подрібнення м’яса та риби | 2 | 1 | 1 | - | 1 | - | **-** | **-** |

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

**3.1 Підручники, навчальні посібники**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | Назва | Автор | **Видавництво** | **Рік видання** | Кількість |
| 1 | Технологія приго-тування їжі з основами товарознавства продо-вольчих товарів | В. С. Доцяк | «Наш час» | 2014 | 4 + ел. |
| 2 | Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших активів для закладів ресторанного господар-ства | О. В. Шалимінов | «Видавництво «Арій» | 2021 | 3 + ел. |
| 3 | Технологія продукції ресторанного господар-ства | В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович | «Атлант» | 2016 | ел. |
| 4 | Технологія приготуван-ня їжі | Г. І. Шумило | «Кондор» | 2003 | ел. |
| 5 | Кулінарна справа. Тех-нологія приготування їжі | Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк | «Грамота» | 2020 | ел. |
| 6 | Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в орга-нізованих освітніх та оздоровчих закладів | Є. Клопотенко | «Літопис» | 2020  | ел.  |
| 7 | Технологія приготування їжі | М.С.Косовенко, Ж.М.Смірнова, Л.Я.Старовойт | «Факт» | 2005 | ел. |
|  |  |  |  |  |  |

**3.2 Довідники, словники**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | Назва | Автор | **Видавництво** | **Рік видання** | Кількість |
| 1 | Лабороторний прак-тикум з предмета «Те-хнологія приготування їжі та організація вироб-ництва» | Л.Г.Антонець, О.М.Куба, Л.Я.Старовойт | «Факт» | 2003 | ел. |
| 2 | Ресторанна справа. Організація обслу-говування населення на підприємствах ресто-ранного сервісу | Сало Я.М | «Афіша» | 2010 | ел. |
| 3 | Лабораторно-практичні роботи з кулінарії | Горпинко Т.М | «Світ» | 1996 | ел. |

**3.3 Методичні посібники з методики викладання предмета**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | Назва | Автор | **Видавництво** | **Рік видання** | Кількість |
| 1 | Методичний посібник на допомогу майстру виробничого навчання – початківцю | Навчально-методичний центр профе-сійно - техніч-ної освіти у Дніпропетровській області | - | 2015 | ел. |
| 3 | Методика професійного навчання | С. С. Шевчук, С. О. Заславська | - | 2013 | ел. |
| 4 | Настільна книга викладача |  | Основа | 2011 | ел. |
| 5 | Аналіз уроку | Мурашко Н. | Шкільний світ | 2008 | ел. |
| 6 | Педагогіка | Волкова Н.П. | Академвидав | 2007 | ел. |

**3.4 Журнали**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва** | **№ журналу, місяць** | **Видавництво , рік** |
| 1 | Сучасна кухня | №1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 в електронному варіанті | «Бурда – Україна» 2020 |

**3.5 Збірники дидактичних матеріалів**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Автор** | **Назва** | **Видавництво** | **Рік****видання** | **Кількість** |
| 1 | Дидактика професійної освіти: практико-зорієнтований аспект Навчально-методичний посібник | Шевчук С.С., Кулішов В.С. | БІНПО ДЗВО УМО НАПНУ | 2021 | 1 ел. |

**3.6 Технологічні картки, ілюстрації, схеми, відеофільми (роздатковий матеріал)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Розділ, тема** | **Назва** | **Кількість** |
| 1 | Тема 1. Вступне заняття. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії). | Схеми, малюнки, інструкції з охорони праці в ЗРГ, відеофільми | 4 |
| 2 | Тема 2. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід, організація робочого місця. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 8 |
| 3 | Тема 3. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 20 |
| 4 | Тема 4. Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів.  | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 15 |
| 5 | Тема 5. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 12 |
| 6 | Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини. | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 20 |
| 7 | Приготування бульйонів, супів та соусів. | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 20 |
| 8 | Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | Схеми, малюнки, інструкційно -технологічні картки, відеофільми | 20 |

## 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 |