

**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: II 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	Необхідно (кількість)	Є в наявності	Потрібно придбати	Термін придбання				
					2023	2024	2025	2026	2027
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	I. 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	Апарат 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	-	-	-	-	-	-
	II. 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	-	-	-	-	-	-
	III. Кухонний посуд								
1	Каструлі різної ємності	30	20	10	-	-	-	-	-
2	Миска глибока	15	2	5	5	3	-	-	-

3	Протвєні 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	-	-	-	-	-	-
	IV.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
1.	Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професій: «Кухар»	1 ел.
2.	Комплект навчально-плануючої документації: - Робоча програма з освітнього компоненту виробничого навчання;	1

	- Тематичний план з освітнього компоненту виробничого навчання; - Поурочно-тематичний план з освітнього компоненту виробничого навчання;	1 1
1	2	3
	- Критерії оцінювання з освітнього компоненту виробничого навчання; - Список використаних джерел з освітнього компоненту виробничого навчання;	1 1
3.	План роботи кабінету на 2023 н. р.	1
4.	Паспорт кабінету	1
5.	Плани уроків	33
6.	Інвентарна книга	1
7.	Журнал з охорони праці	1

II. 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 прямих, десертних овочів,	6

	цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізування та кулінарне використання.	
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	Необхідно	Є в наявності	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	Необхідно	Є в наявності	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	Необхідно	Є в наявності	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	Необхідно	Є в наявності	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
	4.2 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			
	4.2.2. Навчально-наочні посібники:								
	- Таблиці	8	8						
	- Схеми	2	2						
	- ілюстрації	5	5						
	4.2.3. Екранно-звукові посібники:								
	- Фільми	1	1						
	- Презентації	1	1						
	4.2.4. 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	-	-	-
	- 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	-	-	-	-	-	-
	- Апарат низькотемпературного приготування	1	1	-	-	-	-	-	-
	- Вакуум-пакувальник	1	1	-	-	-	-	-	-
	- Блендер	2	1	-	-	-	-	-	-
	- Виробничі столи	12	8	-	-	-	-	-	-
	- Стіл викладача	1	1	-	-	-	-	-	-

№ з/п	Найменування теми	Необхідно	Є в наявності	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								
	5.2.Механічна кулінарна обробка риби без луски, інших видів риб								
	5.3.Приготування котлетної, січеної маси та напівфабрикатів з неї (1 ч.)								
	5.4.Приготування котлетної, січеної маси та напівфабрикатів з неї (2 ч.)								
	5.5.Приготування фаршированої риби								
	6.								
	5.6. Механічна кулінарна обробка морепроду								
	7.								
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	-	-	-	-	-	-
	- Апарат 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	Необхідно	Є в наявності	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 напівфаб								
	8.								
	6.3. Приготування котлетної маси та напівфаб								
	9.								
	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 субпродукт								
	6.6.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	-	-	-	-	-	-
	- Апарат 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	Необхідно	Є в наявності	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 по								
	7.2.Приготування овочевих пасеровок. Приготування заправних супів: юшок картопляних з крупами, борщів та розсольників								
	7.3 Приготування супів з макаронними вироб								
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	-	-	-	-	-	-
	- Апарат 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	Необхідно	Є в наявності	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 макарон								
	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	-	-	-	-	-	-
	- Апарат 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	-	-	-

III. 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	Видавни цтво	Рік видання	Кількість
1	Методичний посібник на допомогу майстру виробничого навчання – початківцю	Навчально-методичний центр професійно - технічної 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.	Закон України “Про професійну (професійно-технічну) освіту”
2.	Наказ № 295 “Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах”
3.	ДСП(ПТ)О
4.	“Про запровадження 12 – ти бальної шкали оцінювання навчальних досягнень учнів (слухачів) з професійної підготовки у професійно-технічних навчальних закладах”

5.	Інструктивні документи департаменту освіти і науки, навчально-методичного центру ПТО
6.	Положення про навчальний кабінет