

ПАСПОРТ

КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КАБІНЕТУ № 116м

**Кабінет дисциплін професійно-теоретичної підготовки
кухарів**

«Устаткування підприємств харчування»

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

«Організація виробництва та обслуговування»

ЗАВІДУВАЧ КАБІНЕТОМ:

Головач Ігор Вікторович,
завідуючий лабораторіями кафедри
технології харчування

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор навчально-практичного
центру інженерно-технологічного
факультету

_____ Олег РАДЧУК

_____ 2023 р.

П А С П О Р Т

Кабінет № 116м

«Професійно-теоретичної підготовки кухарів»

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

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

Місце розташування: I поверх навчального корпусу ІТФ

Загальна площа кабінету : 78 м²

Завідувач кабінетом: Головач Ігор Вікторович

Figure 1 is a schematic diagram of a classroom layout. The room is rectangular with a door on the left wall. The layout includes a front row of desks (1) with chairs (2) facing the front. Behind the front row is a large open area (3). Along the back wall is a row of storage units (4). Along the left wall is a row of storage units (5). Along the right wall is a row of storage units (6). The room is divided into sections by walls (7, 8, 9). The diagram is labeled with numbers 1 through 9 and 11.

Експлікація обладнання кабінету

«Професійно-теоретичної підготовки кухарів»

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

ЗАГАЛЬНА НАУКОВО – МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА НПЦ ІТФ:

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

ІНДИВІДУАЛЬНА МЕТОДИЧНА ПРОБЛЕМА ВИКЛАДАЧА:

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

Опис майна кабінету:

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

Інвентарна книга

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

[illegible]

II. Матеріали для вимірювання стандартів освіти

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

Предмет: «Устаткування підприємств харчування»

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

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

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

Предмет: «Організація виробництва та обслуговування»

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

2.2. Лабораторно – практичні роботи.**Предмет: «Устаткування підприємств харчування»**

№ з/п	Тема	Кількість
1	<i>Лабораторно-практична робота № 1.</i> Ознайомлення з апаратами і схемами дистанційного керування електроприводом.	1
2	<i>Лабораторно-практична робота № 2.</i> Вивчення будови, принципу роботи та комплектації змінних механізмів універсальної кухонної машини.	1
3	<i>Лабораторно-практична робота № 3.</i> Вивчення будови та принципу роботи машин та механізмів для очищення овочів та картоплі.	1
4	<i>Лабораторно-практична робота № 4.</i> Вивчення будови та принципу роботи машин та механізмів для нарізання та протирання овочів	1
5	<i>Лабораторно-практична робота № 5,6.</i> Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електронагрівачів.	1
6	<i>Лабораторно-практична робота № 7,8.</i> Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електричних та газових плит.	1
7	<i>Лабораторно-практична робота № 9,10.</i> Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації механізмів для обчищення риби.	1
8	<i>Лабораторно-практична робота № 11,12.</i> Машини і механізми для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів.	1
9	<i>Лабораторно-практична робота № 13,14.</i> Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса,	1

	перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці.	
10	Лабораторно-практична робота №15. Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електричних котлів	1
11	Лабораторно-практична робота №16. Вивчення будови, підготовки до роботи сковорід. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці.	1
12	Лабораторно-практична робота №17. Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації обладнання для приготування гарячої води та кип'ятка	1
13	Лабораторно-практична робота №18. Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації пароварильних шаф.	1
14	Лабораторно-практична робота №19. Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації електричних фритюрниць.	1
15	Лабораторно-практична робота №20. Вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації мармітів.	1

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

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

2.3. Опорні конспекти

Предмет: «Устаткування підприємств харчування»

№ з/п	Тема уроку	Кількість
1	Значення ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції.	1
2	Поняття про технологічну машину. Класифікація машин, що використовуються на підприємствах ресторанного господарства. Електричне устаткування.	1

3	Універсальні кухонні машини. Їх класифікація, призначення, розрахунок продуктивності та необхідної потужності електроприводу.	1
4	Ваговимірювальне устаткування. Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням вимоги охорони праці.	1
5	Загальні правила безпечної експлуатації устаткування, інвентарю та інструмента, що використовується на підприємствах ресторанного господарства.	1
6	Види інструменту, обладнання, посуду для обробки овочів, фруктів, грибів та ягід; правила їх експлуатації та безпечного застосування. Виконання інженерно-технологічних розрахунків.	1
7	Машини та механізми для подрібнення горіхоплідних. Вальцеві механізми для дроблення горіхів. Інженерно-технологічні розрахунки.	1
8	Загальні відомості про способи теплової обробки харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства, які визначають напрямки конструювання теплових апаратів. Способи нагріву харчових продуктів та їх характеристика.	1
9	Основні елементи будови теплових апаратів однакового технологічного призначення. Матеріали, які використовуються для виготовлення теплових апаратів.	1
10	Загальний принцип складання рівняння теплового балансу для апаратів, які працюють на різноманітних енергоносіях. Визначення складових теплового балансу.	1
11	Джерела теплоти та теплоносії, які використовуються у теплових апаратах підприємств громадського харчування. Принцип дії та правила безпечної експлуатації.	1
12	Загальні принципи конструкції теплових апаратів. Тепловий розрахунок апаратів. Визначення необхідної потужності апарата.	1
13	Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. Правила безпечної експлуатації.	1
14	Характеристика та опис плит. Правила їх безпечної експлуатації.	1
15	Обладнання для теплової обробки молока. Класифікація теплового устаткування.	1
16	Використання молока в кулінарії. Види посуду та устаткування для виготовлення молочних продуктів. Характеристика апаратів для приготування яєць.	1
17	Види та технологічний розрахунок ванн для розморожування та вимочування різних видів риб та продуктів моря. Використання спеціального інвентаря для виймання риби з ванн.	1
18	Устаткування для сортування та миття риби. Правила безпечної експлуатації при сортуванні та миттю риби і продуктів моря	1
19	Устаткування для обробки риби та продуктів моря. Правила безпечної експлуатації.	1
20	Характеристика механізмів для очищення риби. Правила безпечної експлуатації.	1
21	Технологічне устаткування для приготування рибного фаршу. Характеристики та види інвентаря.	1
22	Суть процесу та технологічні вимоги до дозувально-формуального обладнання. Котлето-формувальні апарати для готування напівфабрикатів з риб. Правила безпечної експлуатації.	1
23	Вивчення обладнання, інвентарю та інструменту для подрібнення м'яса та субпродуктів. Характеристика м'ясорозпушувачів. Правила безпечної експлуатації.	1
24	Класифікація варильного обладнання. Загальна характеристика харчоварильних котлів.	1
25	Класифікація харчоварильних котлів. Стаціонарні котли з безпосереднім обігрівом.	1
26	Характеристика стаціонарних харчоварильних котлів з непрямым обігрівом. Правила безпечної експлуатації харчоварильних котлів.	1
27	Опис інших видів харчоварильних котлів. Можливі несправності під час роботи електричних котлів. Правила експлуатації електричних котлів з дотриманням вимог безпеки праці	1
28	Характеристика пристрою електричного варильного. Апаратура та контрольно-вимірювальні прилади.	1
29	Характеристика електричних автоклавів. Правила безпечної експлуатації	1

30	Устаткування для приготування бульйонів та соусів. Правила експлуатації устаткування для приготування бульйонів та соусів	1
31	Електричні сковорідки для приготування соусів. Правила безпечної експлуатації.	1
32	Технологічне призначення, класифікація і принцип дії водонагрівачів. Технологічні вимоги до них.	1
33	Теплотехнічні і експлуатаційні показники роботи кип'ятильників. Правила безпечної експлуатації	1
34	Пароварильні та шафи для смаження. Призначення, будова, принцип роботи. Правила експлуатації та техніки безпеки.	1
35	Пароконвектомати. Принципи роботи і види. Правила безпечної експлуатації.	1
36	Пастакукери (макаронівари). Апарати для варіння макаронних виробів. Принцип дії, правила безпечної експлуатації	1
37	Характеристика допоміжного теплового устаткування. Загальні правила раціональної і безпечної експлуатації теплових апаратів.	1

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

№ з/п	Тема уроку	Кількість
1	Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.	1
2	Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.	1
3	Мінеральні речовини: класифікація, характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність..	1
4	Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.	1
5	Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах. ч.1	1
6	Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.ч.2	1
7	Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах..	1
8	Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.	1
9	Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.	1
10	Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.	1
11	Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.	1
12	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.	1
13	Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.	1
14	Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1
15	Харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Вимоги до якості.	1
16	Гриби: види. Товарознавча характеристика. Підготовка до обробки.	1
17	Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід.	1
18	Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені. Норми виходу після механічної кулінарної обробки. Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.	1
19	Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв. Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання.	1
20	Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування. Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізання.	1

21	Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолоджену та заморожену вигляді.	1
22	Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід. Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1
23	Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів.	1
24	Поняття про гарнір.	
25	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів відварених.	1
26	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів припущених.	1
27	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів тушкованих.	1
28	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів смажених.(1 ч.)	1
29	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів смажених (2ч.)	
30	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів запечених.	1
31	Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.	1
32	Рівень готовності страв.	1
33	Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	1
34	Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	1
35	Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	1
36	Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів. (1ч.)	1
37	Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів. (2ч.)	1
38	Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів. Правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки.	1
39	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць варених. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання	1
40	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць смажених. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання. (1 ч).	1
41	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць смажених. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання. (2 ч).	1
42	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування гарячих страв з сиру кисломолочного. Правила порціонування, відпуск, температура подачі. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	1
43	Порядок отримання сировини. Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом. Харчова цінність риби.	1
44	Кулінарне призначення кожної родини риб. Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.	1
45	Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби. Органолептичні показники якості обробленої риби.	1
46	Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.	1
47	Правила охолодження і заморожування обробленої риби. Правила зберігання.	1

48	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.	1
49	Вимоги до якості, норми виходу, умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.	1
50	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби. Вимоги до якості, норми виходу, умови і терміни зберігання фаршированої риби.	1
51	Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів. Харчова цінність та кулінарне, вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.	1
52	Способи кулінарної механічної обробки морепродуктів. Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів	1
53	Правила охолодження і заморожування морепродуктів. Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді.	1
54	Харчова цінність різних видів м'яса. Вимоги до якості м'яса в охолоджену і заморожену вигляді.	1
55	Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів.	1
56	Послідовність і правила приготування напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса.	1
57	Технологічний процес обробки субпродуктів. Вимоги до якості, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів.	1
58	Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	1
59	Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.	1
60	Харчова цінність різних видів м'яса птиці. Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів.	1
61	Технології обробки субпродуктів птиці.	1
62	Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці.	1
63	Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів. Значення перших страв у харчуванні людини. Класифікація перших страв.	1
64	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування овочевих пасеровок.	1
65	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування бульйонів і відварів до перших страв	1
66	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Загальні правила приготування заправних перших страв.	1
67	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування юшок картопляних.	1
68	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Технологія приготування супів молочних.	1
69	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Класифікація соусів. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів.	1
70	Вимоги до якості бульйонів, супів та соусів. Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	1
71	Правила порціонування, відпуски, температура подачі бульйонів, супів та соусів. Умови і терміни зберігання.	1

72	Види, властивості, кулінарне призначення круп, макаронних виробів, бобових для приготування страв.	1
73	Особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових для приготування страв.	1
74	Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових.	1
75	Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових.	1
76	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Технологія приготування каш.	1
77	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Технологія приготування страв з бобових.	1
78	Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Технологія приготування страв з макаронних виробів.	1
79	Правила порціонування, відпуску страв з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових.	1
80	Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових макаронних виробів (паст).	1

Предмет: «Організація виробництва та обслуговування»

№ з/п	Тема уроку	Кількість
1	Ресторанне господарство в сучасних умовах. Загальні відомості про професію та професійну діяльність.	1
2	Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	1
3	Поєднання виробничих та торговельних функцій.	1
4	Організація споживання їжі, як основна особливість підприємств ресторанного господарства.	1
5	Класифікація підприємств ресторанного господарства за різними ознаками. Тип підприємства, його визначення.	1
6	Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності.	1
7	Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика. Поняття про підприємства кейтерінг.	1
8	Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства.	1
9	Значення та види меню.	1
10	Призначення складських приміщень. Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника.	1
11	Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1
12	Організація обробки овочів.	1
13	Організація робочого місця кухаря під час обробки картоплі, коренеплодів та овочів інших видів.	1
14	Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду в овочевому цеху.	1
15	Організація роботи гарячого цеху. Загальні відомості.	1
16	Організація роботи супового відділення гарячого цеху.	1
17	Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.	1
18	Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	1
19	Розміщення технологічного обладнання у гарячому цеху.	1
20	Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	1
21	Правила підбору столового посуду для подання страв з овочів та грибів	1
22	Організація робочого місця для приготування страв з яєць.	1
23	Організація робочого місця для приготування страв з молока та молочних продуктів.	1

24	Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	
25	Правила підбору столового посуду для подання страв з яєць, молока та молочних продуктів	1
26	Організація роботи рибного цеху.	1
27	Організація обробки риби. Загальні відомості.	1
28	Холодильна обробка риби. Способи заморожування та розморожування риби.	1
29	Організація робочого місця для оброблення різних видів риб та приготування напівфабрикатів з них.	
30	Організація робочого місця для приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.	1
31	Організація робочого місця для оброблення продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.	1
32	Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду у рибному цеху.	1
33	Організація роботи м'ясного цеху. Загальні відомості.	1
34	Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності.	1
35	Організація робочого місця кухаря для розрубування м'ясних туш та приготування напівфабрикатів.	1
36	Організація робочого місця кухаря для обробки птиці та приготування напівфабрикатів.	1
37	Організація робочого місця кухаря для обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів.	1
38	Організація робочого місця для приготування котлетної та січеної маси з м'яса, птиці та напівфабрикатів з них.	1
39	Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду у м'ясному цеху.	1
40	Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів.	1
41	Правила підбору столового посуду для подавання бульйонів, супів та соусів	1
42	Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових.	1
43	Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страви і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	1
44	Правила підбору столового посуду для подання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	1

III. Навчально-методична та довідкова література

3.1 Підручники, навчальні посібники

№ з/п	Назва	Автор	Видавництво	Рік видання	Кількість
Предмет «Устаткування підприємств харчування»					
1	Устаткування підприємств громадського харчування.	Саєнко Н.П., Волощенко Т.Д.	ТОВ «ЛДЛ»	2005	1 ел.
2	Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1. Механічне устаткування.	Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М.	Львів: Оріана-Нова	2005	1 ел

3	Устаткування закладів ресторанного господарства.	Мазаракі А.А. та ін.	КНТЕУ	2016	1 ел
Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»					
1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	Доцяк В.С.	Київ: Наш час	2014	1 ел
2	Організація ресторанного господарства	Архіпов В.В.	Київ: Центр учбової літератури	2016	1 ел
3	Українська кухня	Доцяк В.С.	Львів ОРІЯНА-НОВА	1998	1 ел
4	Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-є видання: Навч. пос.	Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В	Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос»	2016	1 ел
5	Кулінарія	Старовойт Л.Я., Косовненко М.С., Смірнова Ж.М.	Київ: Центр учбової літератури	2000	1 ел
6	Кулінарне мистецтво : Підручник	Стахмич Т. М., Пахолук О. М.	К. : Грамота	2008.	1 ел
7	Товарознавство. Продовольчі товари	О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд.	Донецьк: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського	2008	1 ел
8	Товарознавство продовольчих товарів: Підручник.	Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х.	Київ: Лібра,	2007	1 ел
Предмет «Організація виробництва та обслуговування»					

1	Організація ресторанного господарства	Архіпов В.В.	Київ: Центр учбової літератури	2016	1 ел
2	Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-е видання: Навч. пос.	Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В	Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос»	2016	1 ел

3.2 Довідники, словники

№ з/п	Назва	Автор	Видавництво	Рік видання	Кількість
<i>Предмет «Устаткування підприємств харчування»</i>					
1	Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва. Посібник практикум, профкнига.	Самойчук К.О., Кюрчев С. В., Паляничка Н. О. та ін.	ТДАТУ. – К. ПрофКнига	2020	1 ел.
2	Машина, обладнання Та їх використання При переробці Сільськогосподарської Продукції. Лабораторний практикум	В.Ф. Ялпачик, В.О. Олексієнко, Ф.Ю. Ялпачик, К.О. Самойчук, О.В. Гвоздєв, В.Г. Циб, Н.О. Паляничка, В.І. Шевченко, Ю.О. Борхаленко, С.Ф. Буденко.	Мелітополь.: ТОВ «Видавничий будинок ММД»	2015	1 ел.
3	Технологічне обладнання харчових виробництв. Частина 3 «Обладнання закладів ресторанного господарства». Навчально-методичний комплекс для студентів 3 курсу та 1с.т. курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання	Савченко-Перер ва М.Ю., Кацов В.М.	Суми: Інформаційн о-видавничий центр Сумського НАУ, 2019. – 432 с.	2019	1 ел.
<i>Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»</i>					
1	Збірник технологічної документації	М.В.Мелько, О.С.Ступін	Львів : СПОЛОМ	2016	1 ел.

2	Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах	Клопотенко Є.	Львів: Видавництво «Літопис»	2019	1 ел.
3	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності.	О.В. Шаліманов, Т.П. Дяченко, Л.О.Кравченко та ін.	А.С.К.	2000	1 ел.
4	Збірник рецептур	В.С.Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Панасенко	Київ: Центр учбової літератури	2010	1 ел.
Предмет «Організація виробництва та обслуговування»					
1	Організація і техніка обслуговування	С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук	Інститут професійно-технічної освіти НАПН України	2015	1 ел.
2	Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта	Сало Я. М.	Львів: Афіша	2007	1 ел.
3	Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.	Мостова Л.М., Новікова О.В.	К.: Ліра-К	2011	1 ел.

IV. Екранно-звукові посібники

4.1. Презентації

Предмет «Устаткування підприємств харчування»

№ з/п	Розділ, тема	Назва	Кількість
1	Тема 1. Вступ. Ознайомлення з технікою підприємств харчування.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	3 ел
2	Тема 2. Устаткування для механічної обробки овочів, фруктів, грибів, ягід та горіхоплідних.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	2 ел

3	Тема 3. Устаткування для теплової обробки продуктів. Обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	3 ел
4	Тема 4. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	3 ел
5	Тема 5. Устаткування для механічної обробки різних видів риб, продуктів моря та готування напівфабрикатів з них.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	4 ел
6	Тема 6. Устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	1 ел
7	Тема 7. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування бульйонів, супів та соусів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	6 ел
8	Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	4 ел

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

№ з/п	Розділ, тема	Назва	Кількість
1	Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування..	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	9 ел
2	Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів..	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	2 ел
3	Тема 3. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	2 ел
4	Тема 4. Підготовка до обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	5 ел
5	Тема 5. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	5 ел
6	Тема 6. Страви та гарніри з овочів і грибів..	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	10 ел
7	Тема 7. Страви з яєць молока та молочних продуктів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	8 ел

8	Тема 8. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів.	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	10 ел
9	Тема 9. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них.		7 ел
10	Тема 10. Бульйони, супи та соуси	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	8 ел
11	Тема 11. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	10 ел

Предмет: «Організація виробництва та обслуговування»

№ з/п	Розділ, тема	Назва	Кількість
1	Тема 1. Типи підприємств ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	9 ел
2	Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	2 ел
3	Тема 3. Організація роботи складів (комори).	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	2 ел
4	Тема 4. Організація роботи овочевого цеху	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	5 ел
5	Тема 5. Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	5 ел
6	Тема 6. Правила подачі страв з овочів та грибів	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	10 ел
7	Тема 7. Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	8 ел
8	Тема 8. Правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	10 ел
9	Тема 9. Організація роботи рибного цеху.	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	7 ел
10	Тема 10. Організація роботи м'ясного цеху	У відповідності з -поурочно-тематичн им планом	8 ел

11	Тема 11. Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	10 ел
12	Тема 12. Правила подачі бульйонів, супів та соусів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	5 ел
13	Тема 13. Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	5 ел
14	Тема 14. Правила подачі страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	У відповідності з -поурочно-тематичним планом	5 ел

Перелік державних та нормативних документів

№ з/п	Назва документа
1.	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
7.	Нормативно-правові акти з охорони праці

2.4. Комплексно-методичне забезпечення

Предмет «Устаткування підприємств харчування»

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

	- презентації	1	1						
--	---------------	---	---	--	--	--	--	--	--

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

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

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

	- презентації								
--	---------------	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

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

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Предмет: «Організація виробництва та обслуговування»

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

	- презентації	1	1						
--	---------------	---	---	--	--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	- презентації	1	1						
--	---------------	---	---	--	--	--	--	--	--