

Звіт
про роботу циклової методичної комісії педпрацівників харчового
виробництва за 2022-2023 навчальний рік

1. Викладацький склад циклової методичної комісії:

- Кравченко Тетяна Феодосіївна, спеціаліст вищої категорії, старший викладач, голова ЦМК;
- Корх Альона Сергіївна, спеціаліст II категорії.

Майстри виробничого навчання:

- Блеянюк Олена Олексіївна
- Бурдак Надія Василівна
- Карпик Анатолій Іванович
- Левковець Світлана Іванівна
- Матюк Наталія Леонідівна
- Муха Наталія Василівна
- Пігулко Жанна Максимівна
- Черевко Інна Вікторівна
- Хомич Тамара Миколаївна

2. Методична проблема, над якою працює циклова методична комісія в даному навчальному році: «Вдосконалення змісту, форм і методів навчання для формування професійних компетентностей учнів та студентів, розвитку їх творчих здібностей, соціальної адаптації».

3. Результат роботи циклової методичної комісії над даною проблемою:

Підготовлені методичні розробки:

П.І.П. викладача	Методичне видання
Кравченко Т.Ф.	1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. - Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. – 18 с. 2. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 251с. 3. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. - Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 25с. 4. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 25с. 5. Процеси і апарати галузі [Текст]: конспект лекцій для здобувачів

	освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 «Механічна інженерія» спеціальність 133 «Галузеве машинобудування» денної форми навчання/ уклад. Т.Ф.Кравченко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022. – 171 с. 6. Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко - Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 25с. 7. Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 3 курсу зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» (спеціалізація «Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва») галузь знань 13 «Механічна інженерія», денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко - Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2022. – 13с. 8. Процеси і апарати галузі [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для студентів 3 курсу зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» (спеціалізація «Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва») галузь знань 13 «Механічна інженерія», денної форми навчання/ уклад. Т.Ф. Кравченко - Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2023. – 15 с. 9. Товарознавство продуктів харчування [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 337 с. 10. Товарознавство продуктів харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2022. – 16 с. 11. Товарознавство продуктів харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 13с. 12. Товарознавство продуктів харчування [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-кваліфікаційного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13. 13. Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 49с. 14. Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший
--	---

	бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 134 с. 15. Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 10 с. 16. Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 13с. 17. Наскрізна програма практичного навчання здобувачів освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, 2023 рік. 18. Дипломне проєктування [Текст]: методичні вказівки до дипломного проєкту для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання / Т.Ф. Кравченко, Ж.М.Пігулко, А.С.Корх . – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022 . – 31 с.
Корх А.С.	1.Барна справа [Текст]:конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. 66 с. 2.Барна справа [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з готельно -ресторанної справи галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. - 30 с. 3. Барна справа [Текст]:методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. -11 с 4.Організація ресторанного господарства [Текст]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи, галузь знань 24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа, денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 19 с.

	5. Дипломне проектування [Текст]: методичні вказівки до дипломного проєкту для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання / Т.Ф. Кравченко, Ж.М.Пігулко, А.С.Корх . – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022 . – 31 с.
Муха Н.В.	1. Методичні вказівки до проходження навчальної практики (виробничі ситуації) для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування. 2. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування.
Пігулко Ж.М.	1. Методична розробка системи уроків виробничого навчання на тему: «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»; 2023р. 2. Ремонт, монтаж, наладка обладнання [Текст]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання / Ж.М.Пігулко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. – 148 с. 3. Ремонт, монтаж, наладка обладнання [Текст]: методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання / Ж.М.Пігулко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. – 15 ст. 4. Ремонт, монтаж, наладка обладнання [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання / Ж.М.Пігулко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2023. – 41 с. 5. Дипломне проектування [Текст]: методичні вказівки до дипломного проєкту для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст (для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр) галузь знань 13 Механічна інженерія спеціальності 133 Галузеве машинобудування денної форми навчання / Т.Ф. Кравченко, Ж.М.Пігулко, А.С.Корх . – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022 . – 31 с.
Бурдак Н.В.	Методична розробка уроку на тему: Приготування киселів [Текст]: для здобувачів освіти І курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Н.В.Бурдак – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 26с.
Хомич Т.П.	Методична розробка уроку на тему: Приготування гарячих солодких страв [Текст]: для здобувачів освіти ІІ курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Т.М. Хомич – Любешів: ВСП

	«Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 43с.
Матюк Н.Л.	Виробниче навчання [Текст]: методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування бутербродів» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник, професія 5122 «Кухар», кваліфікація IV розряд / уклад. Н. Л. Матюк. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 38 с.
Карпик А.І.	«Приготування вареників з різними начинками» [Текст]: для здобувачів освіти III курсу професії «Кухар, кондитер» денної форми навчання/ уклад. А.І.Карпик – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», квітень 2023р – 39 с.
Левковець С.І.	«Приготування молочних супів» [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 34 с.
Черевко І.В.	«Приготування солодких супів» [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. І. В. Черевко – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 21 с.

4. Майстер-класи

- «Формування та оздоблення тістечок», Матюк Н.Л.
- «Складання і оформлення 3D торта «Бомба», Пігулко Ж.М.
- «Пісочне тісто і вироби з нього. Смаколики для ЗСУ», Левковець С.І., Черевко І.В.
- «Приготування бенто-тортів», Пігулко Ж.М., Муха Н.В.
- «Приготування кольорових вареників», Карпик А.І.
- «Авторська страва «Роли із морквою по-корейськи», Блянюк О.О.

5. Участь у семінарах та конференціях

- ✓ Участь в семінарі-практикумі на тему: «Формування професійних компетентностей здобувачів фахової перед вищої освіти», грудень 2022р. – Муха Н.В., Пігулко Ж.М.
- ✓ Участь в семінарі-практикумі на тему: «Формування професійних компетентностей здобувачів професійної освіти», грудень 2022р. – Хомич Т.М., Бурдак Н.В., Матюк Н.Л., Муха Н.В., Карпик А.І., Черевко І.В., Левковець С.І.
- ✓ Обласна науково-практична конференція «STEM-ОСВІТА: МОЖЛИВОСТІ ТА ВИКЛИКИ» у межах Всеукраїнського фестивалю «STEM-весна – 2023», 30 березня 2023 року, Корх А.С.
- ✓ Всеукраїнська конференція на тему: «Маркування харчових продуктів», 18 05. 2023р., члени ЦМК.
- ✓ Всеукраїнський освітній онлайн-марафон «Авторське право в Україні: просто про складне», 2022 рік, Кравченко Т.Ф.

6. Керівництво роботою здобувачів освіти:

1. Науково-практична онлайн-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», секція «Готельно-ресторанна справа», 02.11.2022р

- Матюк Андрій, тема: «Здоровий фаст-фуд», науковий керівник: Муха Н.В. ,
- Пилипчук Олена, тема: «Безглютенова дієта: дозволені та заборонені продукти», науковий керівник: Хомич Т.М.
- Балашук Оксана, тема: «Запаси солі в Україні», науковий керівник: Бурдак Н.В.
- Сорока Людмила, тема: «Молекулярна кухня: переваги та недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування», науковий керівник: Черевко І.В.
- Мокітч Лілія, тема: «Хто такі вегетаріанці, і що вони їдять», науковий керівник: Левковець С.І.

- Андрусик Владислав, тема: «Що приготувати як, якщо ти веган», науковий керівник: Левковець С.І.
- Матюк Анна, тема: «Ламінарія в харчуванні: недоліки і переваги», науковий керівник: Карпик А.І.
- Русилю Юрій, тема: «Сучасні тенденції розвитку ресторанної галузі України», науковий керівник: Пігулко Ж.М.
- Савчук Богдан, тема: «Фрукт мамордика, корисні властивості та використання його в кулінарії», науковий керівник: Черевко І.В.
- Оксана Ковальчук, тема: «Фізалис – овочевий рай», науковий керівник: Кравченко Т.Ф.
- Анастасія Чернюк, тема: «Харчова цінність зеленої гречки», науковий керівник: Кравченко Т.Ф.
- Романюк Наталія, тема: «Сучасні еко-тенденції у готелях України», науковий керівник: Корх А.С.
- Вакулик Богдана, тема: «Гастрономіалізм як сучасний тренд сфери гостинності», науковий керівник: Корх А.С.

2. Науково-практична онлайн-конференція «Новачі в технології та обладнанні готельно-ресторанних харчових і переробних виробництв», секція «Галузеве машинобудування», 01.11. 2022 р

- Герасименко Катерина, тема: «Обладнання для фаст-фуду», науковий керівник: Муха Н.В.
- Губарик Катерина, тема: «Користь мармеладу для організму людини», науковий керівник: Хомич Т.М.
- Кузьмич Григорій, тема: «Лінії виробництва круасанів», науковий керівник: Пігулко Ж.М.
- Минчук Владислава, тема: «Інфрачервоні шафи для сушіння харчових продуктів», науковий керівник: Кравченко Т.Ф.
- Деркач Андрій, тема: «Пароконвектомат і його застосування в області харчової індустрії», науковий керівник: Кравченко Т.Ф.
- Ляхович Олександр, тема: «Інновації у виробництві кондитерських виробів», науковий керівник: Корх А.С.
- Терещук Іванна, тема: «Переваги та недоліки цукру та його замінників», науковий керівник: Корх А.С.

3. XV Міжнародна студентська наукова конференція «Молодь як стратегічний потенціал розбудови національної економіки», Луцьк, 2022 рік.

- Ангеліна Матюк, тема: «Якісні властивості куркуми та її використання»
- Оксана Ковальчук, тема: «Кава – незрівнянний напій», науковий керівник: Кравченко Т.Ф.

7. Наші досягнення

1. Взяли участь в інтеграційному заході «Якісна освіта - запорука успішного майбутнього», який відбувся в рамках проєкту Волинського Інституту Права «Соціальна інтеграція ВПО через розвиток громад у партнерських громадах у Волинській області», що підтримується Агенством США з міжнародного розвитку (USAID) через Проєкт USAID «ГОВЕРЛА». Провели майстер-клас «Приготування бенто-тортів», Пігулко Ж.М., Муха Н.В., 03.10.2022 рік.

2. Участь здобувачів освіти коледжу в акції «Цукерка для ЗСУ», яку організовано Луцьким кооперативним фаховим коледжем ЛТЕУ спільно з НМЦ професійно-технічної освіти у Волинській області, за підтримки Управління освіти і науки у Волинській області, 25.10.2022 рік.

3. Підпрацівники ЦМК харчового виробництва взяли участь у засіданні Всеукраїнського методичного об'єднання викладачів ОПП «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв» зі спеціальності 133 Галузеве машинобудування, 10.05.2023 рік.

4. Здобувачі освіти і педпрацівники ЦМК взяли участь у приготуванні тушенок для воїнів ЗСУ, пиріжків і виробів з пісочного тіста для захисників і захисниць України.

5. Богдана Вакулик і Оксана Ковальчук власниці «Бронзового гарбуза», III місце у Всеукраїнському гастрономічному проєкті, on-line кулінарний конкурс рецептів «Гарбузовий Маєток» в номінації «Молоді кухарі профільних навчальних закладів» спеціальність «Готельно-ресторанна справа». Керівники: Кравченко Т.Ф., Черевко І.В.

6. Матюк Н.Л., майстер виробничого навчання, власниця «Срібного гарбуза», II місце у Всеукраїнському гастрономічному проєкті, on-line кулінарний конкурс рецептів «Гарбузовий Маєток» в номінації «Шеф-кухарі».

8. Співпраця із стейкхолдерами

1. Відео майстер-клас від стейкхолдера Катерини Шукалович, власниці готельно-ресторанного комплексу «Мрія», 03.11.2022 рік.

2. Відео майстер-клас від випускника коледжу, шеф-кухаря Сергія Карашука, 31.10.2022.

3. Майстер-клас від стейкхолдера Березюк Розалії, СТ «Слов'яночка» на тему «Приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього», 28.11.2022 рік.

4. Майстер-клас «Приготування кольорових вареників» від майстра в/н Анатолія Карпіка і Катерини Шукалович – власниці готельно-ресторанного комплексу «Мрія», 03.02.2023 рік.

5. Виїзні лекції в готельно-ресторанному комплексі «Мрія» з дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Барна справа», «Основи промислової санітарії» для здобувачів освіти спеціальностей «Готельно-ресторанна справа», «Галузеве машинобудування», професії кухар, кондитер, 21.04.2023 рік.

6. Майстер-клас «Приготування зефіру» від Світлани Левковець, майстра виробничого навчання і Розалії Березюк, майстра-кондитера, кондитера 6 розряду СТ «СЛОВ'ЯНОЧКА», 12.05.2023 рік.

7. Майстер-клас «Авторська страва «Роли із морквою по-корейськи», Блянюк О.О. і Шукалович К.

8. Круглий стіл «Пошук нових механізмів підготовки кадрів відповідно до вимог роботодавців», 03.11.22 рік.

9. Програма тижня працівників харчової промисловості 31.10.2022-04.11.2022

31.10.2022

- ✓ Відео майстер-клас від випускника коледжу, шеф-кухаря Сергія Карашука.
- ✓ Відео робіт учениці 46 групи Ольги Божко

01.11.22

- ✓ Науково-практична онлайн-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», секція «Галузеве машинобудування»
- ✓ Майстер-клас «Авторська страва «Роли із морквою по-корейськи», Блянюк О.О.

02.11.22

- ✓ Науково-практична онлайн-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», секція «Готельно-ресторанна справа»

03.11.22

- ✓ Відео майстер-клас від стейкхолдера Катерини Шукалович

- ✓ Круглий стіл «Пошук нових механізмів підготовки кадрів відповідно до вимог роботодавців»

04.11.22

- ✓ Відео-презентація «Приготування бенто-тортів», Муха Н.В., Пігулко Ж.М.
- ✓ Відео-презентація «Цукерка для ЗСУ», члени ЦМК

10. Самоосвіта

- Вивчення передового досвіду (відвідування занять викладачів, опрацювання фахової літератури).
- Участь в засіданнях обласних секцій педагогічних працівників професій ресторанного господарства.

11. Виховні заходи:

- Всесвітній День Гідності в Любешівському технічному коледжі Луцького НТУ, Кравченко Т.Ф., Корх А.С.

12. Перспективи розвитку

- Доповнити дидактичне забезпечення з предметів викладачам Пігулко Ж.М., Корх А.С., Мусі Н.В.
- Придбати в необхідній кількості навчальну літературу з кондитерського виробництва.
- Для покращення навчально-матеріальної бази необхідно придбати в лабораторію кондитерського виробництва пароконвектомат або шафу пекарню, електронні ваги, багатоярусні підставки для тортів та інші.
- Оформити згідно ДСПТО кабінет з предмета «Устаткування підприємств харчування».
- Для якісного виконання робочих програм із предмета «Організація виробництва та обслуговування» необхідно придбати допоміжні прибори в асортименті, поповнити асортимент посуду. В кабінеті розмістити зразки тематичних сервіровок, зразки сучасного натурального посуду.

Пропоную визнати роботу циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва задовільною.

Голова циклової методичної комісії
педпрацівників харчового виробництва

Т.Ф. Кравченко