

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ЛЮБЕШІВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЛУЦЬКОГО НТУ»

Циклова методична комісія педпрацівників харчового виробництва

ЗАТВЕРЖУЮ

Директор ВСП «Любешівського
технічного фахового
коледжу Луцького НТУ»


А. В. Хомич
« ___ » « ___ » 2020 року

ПАСПОРТ

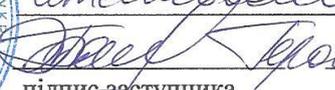
Кабінет № 43-Г « Організація виробництва та
обслуговування», «Облік калькуляція і звітність»,
«Устаткування підприємств харчування»

Результати атестації кабінету

Атестація
листопад 2020
місяць рік



Результати атестації

атестовано

підпис заступника
директора з НВР
Косишук Сергій
прізвище

місяць рік

підпис голови
циклової комісії
прізвище



М.П. Голова атестаційної комісії

Любешів 2020

1. Загальна характеристика та план

1.1. Дата організації 01.08.2008р.

1.1.1. Завідувач (ПП) Корх Альона Сергіївна

1.2. Дисципліни, які викладаються : «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів ХП», «Організація виробництва та обслуговування».

1.3. Наявність методичного куточка ,куточка з охорони праці. При кабінеті є куточок методичного забезпечення з необхідною літературою та посібниками А також є в наявності куточок з ОП та інструкції х охорони праці.

1.4. Площа приміщення 37,2м².

1.5. Вентиляція приміщення – природня.

1.6. Опалення – водяне, х примусовою подачею теплообміну.

1.7. Кількість робочих місць-30.

2. Навчально-методичне забезпечення

Підготовка фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, 133 Механічна інженерія здійснюється на основі освітньо-професійних програм підготовки фахових молодших спеціалістів, з професії «Кухар, кондитер», «Кухар», здійснюється на основі Державного стандарту професійно-технічної освіти з професії «Кухар, кондитер».

Науково-методична робота забезпечує створення і постійне вдосконалення системи методичних документів, що об'єднуються в навчально-методичний комплекс за спеціальністю:

- Робочий навчальний план;
- Кваліфікаційні вимоги з циклу дисциплін;
- Робочі програми;
- Критерії оцінювання.

Навчально-методичний комплекс викладання навчальних дисциплін включає в себе методичні розробки:

- лекцій;
- практичних робіт;
- лабораторних робіт;
- опорних конспектів лекцій;
- методичних рекомендацій з вивчення окремих дисциплін, розділів тем.

Кабінет «Обладнання і організація виробництва промислово-харчового господарства» обладнаний стендами, які відображають розділи дисциплін. При кабінеті є навчальні посібники, додаткова література, методичні вказівки до виконання лабораторних ,практичних робіт .При кабінеті є інструкція з охорони праці №43,інструкція під час роботи в лабораторії(кабінеті) і журналу обліку інструктажу з охорони праці.

3.Лабораторні(практичні) роботи з предмету «Устаткування підприємств харчування»

Таблиця1

Номер роботи	Назва практичної роботи	Кількість посадочних місць	Відсоток забезпеченості обладнанням, матеріалами та ін. Для виконання роботи	Необхідно придбати (виготовити). Термін
1	2	3	4	5
1	ЛР№1. Вивчення будови ,принципу роботи універсальних кухонних машин	30	50	Придбати універсальну кухонну машину до 01.05.23.
2	ЛР№2. Вивчення будови ,принципу роботи машин для очищення овочів.	30	50	Оновити роздатковий матеріал до 01.03.23.
3	ЛР№3. Вивчення будови ,принципу роботи машин для протирання овочів.	30	50	-
4	ЛР№4. Вивчення будови ,принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування н/ф .	30	50	Придбати м'ясорубку 01.06.23.
5	ЛР№5 . Вивчення будови ,принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса .	30	50	Оновити роздатковий матеріал 01.03.23.
6	ЛР№6 . Вивчення будови ,принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна та замішування тіста.	30	50	-
7	ЛР№7. Вивчення будови ,підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів.	30	50	-
8	ЛР№8. Вивчення будови ,підготовка до роботи електричних та газових плит.	30	50	-
9	ЛР№9. Вивчення будови ,підготовка до роботи фритюрниць, сковорід.	30	50	-
10	ЛР№10. Вивчення будови ,підготовка до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів	30	50	-

3 Лабораторні(практичні) роботи з предмету «Організація виробництва та обслуговування»

Таблиця 2

Номер роботи	Назва практичної роботи	Кількість посадочних місць	Відсоток забезпеченості обладнанням, матеріалами та ін. Для виконання роботи	Необхідно придбати (виготовити). Термін
1	2	3	4	5
1	ПР№1 Складання меню	30	100	Оновити методичні вказівки До 01.04.23.
2	ПР№2 Сервіровка столу	30	90	-
3	ПР№3 Складання наряду-замовлення	30	95	Поповнити роздатковий матеріал До 01.05.23.
4	ПР№4 Складання серветок	30	95	-
5	ПР№5 Сервіровка столу для банкету	30	90	-

4. Технічні засоби навчання і наочні посібники

Таблиця 3.

Назва, тип ТЗН, наочних посібників	Кількість, шт.	Балансова вартість, грн.	
		за одиницю	загальна сума
1	2	3	4
Телевізор (Panasonic)	1	6000	6000
Ноутбук Dell Inspiron	1	5000	5000
Комплект навчальних фільмів	6	-	-
Стенд «Складання серветок»	1	-	-
Стенд «Сервірування столу»	1	-	-
Стенд «Устаткування для нарізки овочів»	1	-	-
Стенд «Холодильне устаткування»	1	-	-
Стенд «Устаткування для нарізки овочів»	1	-	-

5. Меблі та інвентар

Таблиця 4.

Назва і коротка характеристика	Вартість, грн.		Рік придбання, виготовлення	Спосіб виготовлення (промисл., саморобн.)
	За одиницю	Загальна сума		
1	2	3	4	5
Парти (8 шт.)	2500	37500	2020	Промисловий
Стіл учительський (1 шт.)	3000	3000	2008	Промисловий
Полиця (1 шт.)	1000	1000	2008	Промисловий
Дошка (1 шт.)	1800	1800	2011	Промисловий
Стіл учительський (1 шт.)	2100	2100	2008	Промисловий

6. Забезпечення літературою, навчальними посібниками

Таблиця 5.

Назва, рік видання	Необхідно	Фактично	% забезпечення
Сасенко Н.П, Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств харчування	12	12	100
Шинкаренко О. П. та інші. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Львів 2005р.	4	1	25
Устаткування підприємств харчування : Лабораторний практикум(Л.Я. Старовойт, Шинкаренко та інші. Львів 2001 р.	10	8	80
Устаткування закладів ресторанного господарства І. О.Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна Київ 2005р.	10	5	50
Архіпов В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Київ 2009 р.	15	5	35
Сало Я.М. Організація обслуговування населення підприємств ресторанного сервісу, Львів 2010 р.	15	5	35

Голова атестаційної комісії _____

Члени атестаційної комісії _____

Навчально-методичне забезпечення дисципліни

«Устаткування закладів ГРГ»

Викладач Корх А.С.

№ з/п	Назва теми	Код	Конспекти лекцій	Навчальні посібники та методичні рекомендації до вивчення тем (кількість екземплярів)	Інструктивно-методичні матеріали до семінарських занять (кількість екземплярів)	Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять та ГРГ (кількість екземплярів)	Інструктивно-методичні матеріали до лабораторно-практичних занять (кількість екземплярів)	Завдання для контрольних робіт (кількість екземплярів та варіантів)	Тестові завдання (кількість екземплярів та варіантів)	Роздатковий матеріал (кількість екземплярів)	Таблиці, мапи, карти, плакати, схеми (кількість екземплярів)	Підручники (кількість екземплярів)	Довідники, словники (кількість екземплярів)	Аудіоматеріали (кількість екземплярів)	Відео матеріали (кількість екземплярів)	Комп'ютерні програми (кількість екземплярів)	Матеріали для самостійної роботи (книги, журнали, газети) (кількість екземплярів)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
2	Тема 2. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою		+	10	Не пер.	15	15	15	10	15	15	5	5	Не пер.	2	Не пер.	10
3	Тема 3 Устаткування для клінінгу		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
4	Тема 4. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства		+	10	Не пер.	15	10	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
5	Тема 5. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства		+	10	Не пер.	15	Не пер.	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
6	Тема 6. Стравоварильне устаткування. Кавоварки.		+	10	Не пер.	15	Не пер.	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10

7	<i>Тема 7. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати</i>		+	10	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10				
8	<i>Тема 8. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування</i>		+	10	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10				
9	<i>Тема 9. Холодильне устаткування</i>		+	10	Не пер.	15	Не пер.	10	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
10	<i>Тема 10. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії</i>		+	10	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10				



