

Міністерство освіти і науки України
ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор
ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
А.В.Хомич
«__» _____ 2020р.

ПАСПОРТ
Кабінет № 42-Г КУЛІНАРІЇ ТА
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Атестація

листопад 2020
місяць рік

Результати атестації кабінету
Результати атестації:

атестовано



Семіх
підпис заступника
директора з НР

Герасимів-Серов
прізвище

місяць рік



М.Кравченко
підпис голови
циклової (методичної) комісії

Кравченко
прізвище

М.П. Голова атестаційної комісії

2020

Загальна характеристика та план

1.0. Дата організації – 01.09.2005р.

1.1. Завідувач (ППП) – Кравченко Тетяна Феодосіївна

1.2. Дисципліни, які викладаються - технологія приготування їжі з основами товарознавства, технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів, технологія продукції ресторанного господарства.

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 інструкція з охорони праці.

1.4. Площа приміщення – 64м².

1.5. Кількість робочих місць для учнів 30.

1.5. Вентиляція приміщення - природна аерація.

1.6. Кабінет має природне освітлення та освітлення електричне (4 світильники по 1 лампочці).

1.7. Опалення водяне з примусовою подачею теплообміну.

Навчально-методичне забезпечення

Підготовка фахівців зі спеціальності кухар, кондитер здійснюється на основі освітньо-професійної програми підготовки спеціалістів, затвердженої Міністерством освіти і науки України. Відповідно з даною програмою в коледжі розроблена освітньо-кваліфікаційна характеристика фахівця.

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;
- документація для державної атестації;
- критерії оцінювання.

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

- семінарських та практичних робіт;
- лабораторних робіт;
- опорних конспектів;
- методичних рекомендацій з вивчення окремих дисциплін, розділів, тем;
- матеріалів підсумкового контролю.

Кабінет «Кулінарії та кондитерського виробництва» обладнаний стендами. При кабінеті є навчальні посібники, додаткова література, методичні вказівки до виконання лабораторних, практичних робіт.

Правила користування навчальним кабінетом

1. Навчальний кабінет повинен бути відкритий за 15 хв. до початку занять.
2. Здобувачі освіти повинні знаходитися в кабінеті тільки в присутності викладача .
3. Кабінет повинні провітрювати кожну перерву.
4. Викладач організовує прибирання кабінету після закінчення занять в ньому.

Пам'ятка чергового по кабінету

1. Чергують в кабінеті у відповідності з графіком, що затверджується зборами групи, всі здобувачі освіти. Чергують одночасно 2 здобувачі освіти.
2. Після кожного уроку чергові здають кабінет і приймають кабінет в чергових тієї групи, яка знаходилась у даному кабінеті на попередньому за розкладом уроці. Приймаючи кабінет, чергові повинні ретельно перевірити стан приміщення, меблів, обладнання тощо.
3. Перед початком уроку чергові забезпечують готовність кабінету до навчальних занять: провітрюють його, готують дошку, крейду, обладнання, в разі необхідності проводять прибирання.
4. Чергові домагаються, щоб в кабінеті під час перерви були тільки здобувачі освіти, які готуються до чергового уроку.

5. Після уроків чергові, під керівництвом завідуючого кабінетом, проводять вологе прибирання кабінету, закріпленого за даною групою.

6. Чергові слідкують за економним використанням електроенергії та води в кабінеті, дотриманням правил техніки безпеки під час навчання, проведення лабораторних і практичних робіт.

**План роботи кабінету
«Кулінарії та кондитерського виробництва»
на 2023-2024 н.р.**

№ з/п	Зміст заходів	Термін виконання	Відповідальний
Організаційна робота			
1.1	Визначення основних напрямів роботи кабінету на навчальний рік	до 05.09	Т.Ф.Кравченко
1.2	Проведення інвентаризації матеріальних цінностей кабінета	до 01.11	Т.Ф.Кравченко
1.3	Проведення роз'яснювальної роботи серед учнів з питань дотримання техніки безпеки та БЖД: – правила роботи в кабінеті; – інструкції з техніки безпеки – правила пожежної безпеки; – права та обов'язки учнів; – єдині вимоги до учнів.	регулярно протягом року	Т.Ф.Кравченко
1.4	Складення розкладу роботи кабінета	до 10.09	Т.Ф.Кравченко
1.5	Оформлення: – паспорта кабінета; – куточка з техніки безпеки.	до 15.09	Т.Ф.Кравченко
2. Навчально-методична робота			
2.1	Складання тестів з предмета і дисциплін	протягом року	Т.Ф.Кравченко
2.2	Складання різнорівневих завдань для підсумкового оцінювання з предметів і дисциплін	протягом року	Т.Ф.Кравченко
2.3	Підбір відеоматеріали	протягом року	Т.Ф.Кравченко
2.4	Розробка індивідуальних занять	жовтень, листопад	Т.Ф.Кравченко
2.5	Оформлення папки «Науково-дослідна робота»	жовтень	Т.Ф.Кравченко
2.6	Розробка завдань для перевірки знань здобувачів освіти за семестр	грудень	Т.Ф.Кравченко
2.7	Організація обміну передовим педагогічним досвідом серед членів випускної циклової (методичної) комісії	протягом року	Члени ЦМК
2.8	Визначення основних прийомів організації навчальної діяльності здобувачів освіти та роботи з обдарованими дітьми	жовтень	Т.Ф.Кравченко
2.9	Оформлення тематичних папок	протягом року	Т.Ф.Кравченко
2.10	Поповнення тематичних папок		Т.Ф.Кравченко
2.11	Підготовка презентацій по темах	протягом року	Т.Ф.Кравченко
2.12	Розробка методичних розробок.	жовтень-грудень	Т.Ф.Кравченко
3. Удосконалення матеріально-технічної бази кабінету			

3.1	Поновлення стенду «На допомогу випускнику»	<i>грудень</i>	Т.Ф.Кравченко
3.2	Поповнення кабінету навчально-наочними посібниками	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
3.3	Придбання звукових посібників	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
3.4	Оформлення підписки на періодичну пресу для кабінету	<i>червень, грудень</i>	Т.Ф.Кравченко
3.5	Поповнити бібліотеку кабінету новинками науково-методичної літератури з технології приготування їжі і кондитерського виробництва	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
3.6	Складання та подання заявки на виконання поточних робіт у кабінеті	<i>червень</i>	Т.Ф.Кравченко

4. Позакласна робота

4.1	Проведення індивідуальної роботи та консультацій	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
4.2	Організувати роботу гуртка «Веселі кухарі»: скласти списки учасників, обрати старосту гуртка, затвердити план роботи на рік	<i>до 01.10</i>	Т.Ф.Кравченко
4.3	Організація самостійної роботи здобувачів освіти	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
4.4	Проведення предметного тижня	<i>жовтень</i>	Члени ЦМК
4.5	Складання індивідуальних програм для роботи з обдарованими здобувачами освіти	<i>до 10.09</i>	Т.Ф.Кравченко
4.6	Проведення додаткових занять і консультацій з здобувачами освіти, які мають прогалини в знаннях	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
4.7	Провести відкритий виховний захід до «Всесвітнього Дня Гідності»	<i>листопад</i>	Т.Ф.Кравченко

5. Інформаційно-бібліографічна робота

5.1	Вивчення фонду бібліотеки навчального закладу з проблем методики викладання спеціальностей	<i>до 01.11</i>	Т.Ф.Кравченко
5.2	Забезпечення здобувачів освіти методичними рекомендаціями, завданнями для самостійних робіт з дисципліни «Нутриціологія»	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
5.3	Сумісна робота з бібліотекою коледжу (внести в електронний ресурс бібліотеки методичні розробки з дисциплін спеціальності 133 Галузеве машинобудування та 241 Готельно-ресторанна справа)	<i>січень</i>	Т.Ф.Кравченко
5.4	Подання заявок на поповнення книжкового фонду кабінету	<i>протягом року</i>	Т.Ф.Кравченко
5.5	Укомплектування бібліотеки кабінету підручниками та літературою відповідно до вимог навчальних програм	<i>вересень</i>	Т.Ф.Кравченко

Навчально – методична література, підручники

№ з/п	Назва і вид літератури (автори, ким видана, рік видання).	Наявність	Необхідно придбати
	I. Підручники		
1.1	Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія К.: «Генеза», 1999р.	12	
1.2	Доцяк В.С. Українська кухня Львів: «Оріяна-Нова», 1998р.	30	
1.3	Косовенко М.С., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі – К.: Факт, 2003	15	
	II. Навчальні посібники		
2.1	Антонець Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва – К.: Факт, 2003.	15	
2.2	Шумило Г.І. «Технологія приготування їжі» – Київ «Кондор», 2006.	9	6
2.3	Збірник рецептур страв	15	15
	III. Методичні посібники		
3.1	Урок – основна форма організації навчання в ПТНЗ	1	
3.2	Система планування роботи викладача	1	
3.3	Підготовка майстра виробничого навчання до уроку	1	
	IV. Нормативна документація		
4.1	Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар»	1	
4.2	Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кондитер»	1	

Специфікація обладнання кабінету

№ п/п	Назва обладнання кабінету	К-сть
1	Робоче місце викладача	1
2	Дошка	1
3	Столи для учнів	15
4	Стільці для учнів	30
5	Шафи	2

Основні засоби навчання, що використовуються при викладанні предметів за темами навчальної програми

№ п/п	Найменування	Кількість	Примітка
1	2	3	4
	Макети, моделі, муляжі		
1	Муляж схема розбирання яловичої туші	1	
2	Муляж схема розбирання свинячої туші	1	
3	Муляж прості форми нарізки овочів	1	
4	Муляж складні форми нарізки овочів	1	

5	Муляж виробів з котлетної і січеної маси	1	
6	Муляж набір овочів	1	
7	Муляж набір фруктів	1	
8	Набір зразків круп	1	
9	Набір зразків макаронних виробів	1	
10	Набір зразків прянощів	1	
11	Муляжі тортів	5	
12	Муляжі тістечок	4	

Основні засоби навчання, що використовуються при викладанні предметів, дисциплін за темами навчальної програми

№ п/п	Найменування	Примітка
1	2	3
	<i>Аудіовізуальні засоби: кінофільми, діафільми, відеофільми (вказати назви)</i>	
	Відеофільми і відеопрезентації	
	<i>I. Технологія приготування їжі з основами товарознавства</i> <i>II. Технологія продукції ресторанного господарства</i>	
1.1	Обробка лускатої риби	
1.2	Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої півтуші	
1.3	Напівфабрикати з яловичини	
1.4	Напівфабрикати з філе птиці	
1.5	Страви з яєць	
1.6	Борщик до крихточки...	
1.7	Підготовка щуки до фарширування	
1.8	Приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї	
1.9	Борщ український з пампушками	
1.10	Приготування соусу майонезу	
1.11	Підготовка овочів до фарширування	
1.12	Приготування налисників	
1.13	Філе лосося на овочевій подушці	
1.14	Щука фарширована	
1.15	Карась запечений у сметані	
1.16	Раки відварні	
1.17	Риба смажена основним способом	
1.18	Макаронник	
1.19	Макарони відварні з кисломолочним сиром	
1.20	Прості форми нарізки овочів	
1.21	Приготування страв з прісного тіста (вареники, пельмені)	
1.22	Приготування регіональних страв «Кульки картопляні»	
1.23	Приготування чебуреків	

1.24	Картопля смажена у фритюрі	
1.25	Локшина домашня	
1.26	Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї (ковбаски рибні, січеники рибні)	
1.27	Приготування борщу холодного	
1.28	Приготування солодких супів з ягід	
1.29	Механічна кулінарна обробка капустяних та салатно-шпинатних овочів, їх використання	
1.30	Технологія приготування котлетної маси з м'яса і напівфабрикати з неї	
	Мультимедійні презентації	
1.1	Білки	
1.2	Вітаміни	
1.3	Вуглеводи	
1.4	Жири	
1.5	Мінеральні речовини	
1.6	Цибуля від семи недуг	
1.7	Хто капусту щодня споживає, той добре себе почуває	
1.8	Пряні овочі	
1.9	Нарізка овочів	
1.10	Проста форма нарізки овочів	
1.11	Види, хімічний склад грибів	
1.12	Хімічний склад і харчова цінність риби, класифікація. Характеристика родин риб.	
1.13	Обробка риби з лускою	
1.14	Обробка риби для фарширування	
1.15	Обробка морепродуктів	
1.16	М'ясо: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.	
1.17	Приготування котлетної маси і напівфабрикатів з неї	
1.18	Крупи, бобові, макаронні вироби	
1.19	Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових	
1.20	Теплова кулінарна обробка продуктів	
1.21	Прянощі і приправи	
1.22	Страви з смажених овочів	
1.23	Технологія приготування прісного тіста і виробів з нього	
1.24	Асортимент страв і виробів з прісного тіста	
1.25	Великокускові, порціонні і дрібнокускові напівфабрикати з яловичини	
1.26	Великокускові, порціонні і дрібнокускові напівфабрикати з свинини, баранини, телятини	
1.27	Прянощі і приправи	
1.28	Кулінарна характеристика перших страв	
1.29	Перші страви	

1.30	Заправні перші страви	
1.31	Борщі	
1.32	Капусняки. Розсольники.	
1.33	Пампушки до борщу	
1.34	Солянки	
1.35	Страви з яєць	
1.36	Страви з круп	
1.37	Страви з птиці	
1.38	Страви з м'яса	
1.39	Смажені, тушковані страви з м'яса	
1.40	Гарячі напої	
1.41	Цукор. Мед. Компоти	
1.42	Желе	
1.43	Гарячі солодкі страви	
1.44	Молекулярна кулінарія	
1.45	Продукти харчування: наші друзі і вороги	
1.46	Книга рекордів Гінеса	
1.47	Салати із морепродуктів	
1.48	Страви із морепродуктів	
1.49	Приготування фаршів, млинчиків з різними начинками	
1.50	Класичний рецепт млинців	
1.51	Українська кухня	
	<i>II. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</i>	
2.1	Приготування смажених у фритюрі пиріжків із квасолею	
2.2	Приготування бісквіту основного	
2.3	Приготування дріжджового тіста опарним способом, пиріг з маком	
2.4	Приготування дріжджового безопарного тіста, булочка з повидлом	
2.5	Приготування зефіру	

Основні засоби навчання, що використовуються при викладанні предмета за темами навчальної програми

№ п/п	Найменування	Кількість	Примітка
1	2	3	4
	<i>Технічна документація</i> Перераховуються інструктивно - технологічні карти, довідки, креслення, тощо.		

	<i>I. Технологія приготування їжі з основами товарознавства</i> <i>II. Технологія продукції ресторанного господарства</i>		
1.1	Прості форми нарізки овочів	15	
1.2	Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та н/ф з неї	15	
1.3	Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	15	
1.4	Технологія приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів	15	
1.5	Технологія приготування супів	15	
1.6	Технологія приготування страв з овочів	15	
1.7	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього	15	
1.8	Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини.	15	
1.9	Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з свинини, баранини.	15	
1.10	Технологія приготування супів	15	
1.11	Технологія приготування соусів	15	
1.12	Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композиції	15	
1.13	Технологія приготування страв з овочів, грибів	15	
1.14	Яйця, страви з яєць	15	
1.15	Технологія приготування страв з сиру та яєць		
1.16	Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів	15	
1.17	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	15	
1.18	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.	15	
1.19	Технологія приготування холодних страв і закусок.	15	
1.20	Технологія приготування холодних страв і закусок.	15	
1.21	Технологія приготування солодких страв і напоїв.	15	
1.22	Технологія приготування тіста та виробів з нього.	15	

Дидактичні комплекти з предмета

№ п/п	Найменування	Примітка
1	2	3
	<i>III. Технологія приготування їжі з основами товарознавства</i> <i>II. Технологія продукції ресторанного господарства</i>	
1.1	Комплект комплексних контрольних завдань для проведення кваліфікаційної атестації з професії кухар IV розряду	

1.2	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи №1 з теми «Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення н/ф з них»	
1.3	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 2 з теми «Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів»	
1.5	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 3 з теми «Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів»	
1.6	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 4 з тем «Обробка риби, продуктів моря та приготування н/ф з них»	
1.7	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 5 з теми «Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф»	
1.8	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 6 з теми «Приготування бульйонів, супів та соусів»	
1.9	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 7 з теми «Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів»	
2.0	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 8 з теми «Страви з риби та нерибних продуктів моря»	
2.1	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 9 з теми «Страви з різних видів м'ясної продукції»	
2.2	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 10 з теми «Тісто та вироби з нього»	
2.3	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 11 з теми «Холодні страви та закуски»	
2.4	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 12 з теми «Солодкі страви та напої»	
3.3	Комплект різнорівневих завдань для проведення заліку	

№ п/п	Найменування	Кількість	Примітка
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Технічна документація Перераховуються інструктивно - технологічні карти, довідки, креслення, тощо.		
	<i>I. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</i>		
1.1	Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	15	
1.2	Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів	15	
1.3	Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	15	
1.4	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них	15	
1.5	Технологія приготування тістечок і тортів	15	
Кондитер IV розряду			

1.8	Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів	15	
1.9	Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього	15	
1.10	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них	15	
1.11	Технологія приготування тортів	15	

Дидактичні комплекти з предмета

№ п/п	Найменування	Примітка
1	2	3
	II. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	
1.1	Комплект комплексних контрольних завдань для проведення кваліфікаційної атестації з професії кондитер III розряду	
1.2	Комплект комплексних контрольних завдань для проведення кваліфікаційної атестації з професії кондитер IV розряду	
1.3	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи №1 з теми «Вступ. Основні речовини харчових продуктів»	
1.4	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 2 з теми «Характеристика сировини та підготовка її до виробництва»	
1.5	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 3 з теми «Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів»	
1.6	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 4 з теми «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»	
1.7	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 5 по темах «Замішування тіста та способи його розпушування», «Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»	
1.8	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 6 з теми «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них»	
1.9	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 7 з теми «Технологія приготування тістечок і тортів»	
2.0	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 8 з теми «Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів»	
2.1	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 9 з теми «Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього»	
2.2	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 10 з теми «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них»	
2.3	Комплект різнорівневих завдань для контрольної роботи № 11 з теми «Технологія приготування тортів»	
3.3	Комплект різнорівневих завдань для проведення заліку	

Інвентаризаційна відомість навчального кабінету № 42-Г

№ п/р	Назва обладнання	Рік придбання	Інвентарний №.
1	Шафа (1 шт., саморобна)	2006	1136052
2	Шафа (1 шт., саморобна)	2006	1136053
3	Стіл учительський (саморобний)	2006	1136050
4	Стілець учительський (промисловий)	2006	1136051
5	Парти (10 шт., саморобні)	2006	1136054 - 1136064
6	Стільці (30 шт., промислові)	2006	11366021 - 11366049
7	Дошка маркерна (промислова)	2009	10620017

Перелік стендів

№ п/п	Назва	Прим.
1	Стенди	
1.1	Схема кулінарного розбирання яловичої туші	
1.2	Схема кулінарного розбирання баранячої і телячої туші	
1.3	На допомогу випускнику	
1.4	Класифікація гідравлічних машин	
1.5	Класифікація процесів харчових виробництв	
1.6	Класифікація дисперсних систем	

Перелік плакатів, банерів

№ п/п	Назва	К-сть	Прим.
	<i>I. Технологія приготування їжі з основами товарознавства</i>		
1.1	Схема розбирання свинячої туші	1	
1.2	Схема розбирання баранячої і телячої туш	1	
1.3	Розбирання свинячої туші	1	
1.4	Розбирання яловичої туші	1	
1.5	Заправлення птиці	1	
1.6	Заправлення птиці без проколювання	1	
1.7	Технологічна схема обробки картоплі	1	
1.8	Технологічна схема розбирання риби на порційні шматки-кругляки	1	
1.9	Технологічна схема розбирання риби на філе	1	
1.10	Технологічна схема обробки риби для використання цілою	1	
2.0	<i>II. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</i>		
2.1	Технологічна схема приготування сиропу	1	
2.2	Технологічна схема приготування желе	1	
2.3	Технологічна схема приготування крему масляного (масляний основний, шарлот, глясе)	1	
2.4	Технологічна схема приготування крему вершкового (сметанного)	1	

2.5	Технологічна схема приготування глазури (сирцева, шоколадна)	1	
2.6	Технологічна схема приготування помадки	1	
2.7	Технологічна схема приготування крему білкового (сирцевий, білковий, зефір)	1	
2.8	Технологічна схема приготування крему заварного	1	
2.9	Технологічна схема приготування масляного бісквіту	1	
2.10	Технологічна схема приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом	1	
2.11	Технологічна схема приготування дріжджового тіста опарним способом. Приготування опари.	1	
2.12	Технологічна схема приготування цукрового вафельного тіста	1	
2.13	Технологічна схема приготування крихтового напівфабриката	1	
2.14	Технологічна схема приготування прісного здобного тіста	1	
2.15	Технологічна схема приготування заварного тіста і виробів з нього	1	
2.16	Технологічна схема приготування бісквіта (теплий спосіб)	1	
2.17	Технологічна схема приготування пісочного тіста	1	
2.18	Технологічна схема приготування пісочного десертного тіста	1	
2.19	Технологічна схема приготування повітряного тіста	1	
2.20	Технологічна схема приготування пряничного тіста заварним способом (1 спосіб)	1	
2.21	Технологічна схема приготування пряничного тіста заварним способом (2 спосіб)	1	
2.22	Технологічна схема приготування прісного листкового тіста	1	
2.23	Технологічна схема приготування виробів з прісного листкового тіста	1	

Акт про готовність кабінету № 42-Г до навчального року
Документація

№ п/п		<u>2023-2024</u>	<u>2024-2025</u>	<u>2025-2026</u>	<u>2026-2027</u>
1.	Паспорт	+			
2.	Інструкція з ОП	+			
3.	Правила користування кабінетом	+			
4.	План роботи кабінету	+			
5.	Режим роботи кабінету	+			
6.	Інвентарна відомість	+			
7.	План удосконалення кабінету	+			

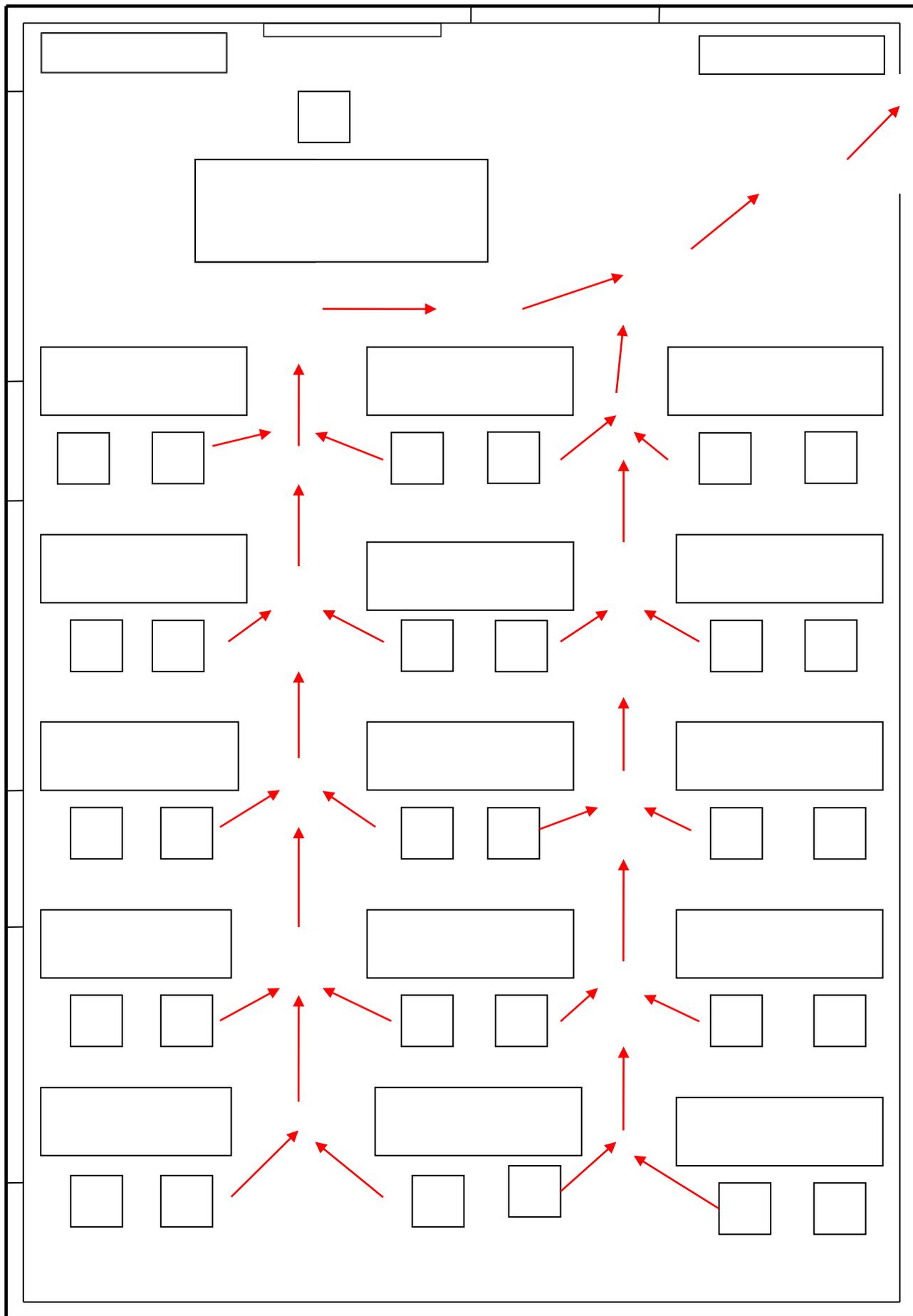
Оцінка кабінету № 42Г за підсумками перевірки
готовності до початку навчального року

Навчальний рік	Оцінка	Зауваження та пропозиції
<u>2023-2024</u>	Задовільно	Вставити нові вікна
____/____		
____/____		
____/____		

Голова
атестаційної комісії _____

Члени атестаційної комісії _____

План евакуації при пожежі
з кабінету 42Г



**Навчально-методичне забезпечення дисципліни
«Процеси і апарати»**

Викладач Кравченко Т.Ф.

№з/п	Назва розділу, 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 РГР (кількість екземплярів)	Інструктивно-методичні матеріали до лабораторно-практичних занять (кількість екземплярів)	Завдання для контрольних робіт (кількість екземплярів та варіантів)	Тестові завдання	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	Основні положення та наукові основи курсу		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
2	Механічні процеси		+	10	Не пер.	10	Не пер.	10	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
3	Гідромеханічні процеси		+	10	Не пер.	10	Не пер.	10	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
4	Теплові процеси		+	10	Не пер.	10	Не пер.	10	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
5	Масообмінні процеси		+	10	Не пер.	10	Не пер.	10	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10

Навчально-методичне забезпечення дисципліни «Товарознавство продуктів харчування»

Викладач Кравченко Т.Ф.

№ з/п	Назва розділу, 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 РГР (кількість екземплярів)	Інструктивно-методичні матеріали до лабораторно-практичних занять (кількість екземплярів)	Завдання для контрольних робіт	Тестові завдання	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
	ВСТУП		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	-	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
1	Хімічний склад, якість товарів		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
2	Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
3	Зерноборошняні товари		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
4	Цукор, мед, крохмаль, кондитерські вироби		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
5	Смакові товари		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
6	Риба і рибні товари		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
7	Яйця і яєчні продукти		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
8	Харчові жири		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
9	М'ясо і м'ясні продукти		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
10	Молоко і молочні товари		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	10	-	5	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10

	Австралії та Нової Зеландії																
2.1	Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
2.2	Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
2.3	Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
2.4	Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України		+	10	Не пер.	10	Не пер.	+	+	-	-	-	-	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10

