

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРЖУЮ

Директор ВСП «Любешівського
ТФК ЛІТУ»

А. В. Хомич
« 01 » « 03 » 2022 року



ПАСПОРТ

Кабінет № 413

« РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ »

Результати атестації кабінету

Атестація

Вересень 2022
місяць рік

місяць рік



Результати атестації

[Signature]
підпис заступника
директора з НВР

Горосенко-Сурень
прізвище

[Signature]
підпис голови
циклової комісії

Кравченко Т. Ч.
прізвище



М.П. Голова атестаційної комісії

Любешів 2022

1. Загальна характеристика та план

1.1. Дата організації 01.08.2022р.

1.1.1. Завідувач (ППП) Корх Альона Сергіївна

1.2. Дисципліни, які викладаються : «Барна справа», «Організація ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства(практикум)».

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 з охорони праці.

1.4. Площа приміщення 19,2 м².

1.5. Вентиляція приміщення – природня.

1.6. Опалення – водяне, з примусовою подачею теплообміну.

1.7. Кількість робочих місць-14.

2. Навчально-методичне забезпечення

Підготовка фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

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.

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.

Навчально-методичне забезпечення дисципліни «Організація ресторанного господарства(практикум)»

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 РГР (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. Основні положення		+	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. Розтяг і стиск		+	10	Не пер.	15	15	15	10	15	15	5	5	Не пер.	2	Не пер.	10
3	Тема 3. Елементи теорії напруженого стану		+	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. Зсув		+	10	Не пер.	15	10	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
5	Тема 5. Геометричні характеристики плоских перерізів		+	10	Не пер.	15	Не пер.	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
6	Тема 6. Згин прямого бруса		+	10	Не пер.	15	Не пер.	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
7	Тема 7. Кручення		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
8	Тема 8. Косий згин		+	10	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10
9	Тема 9. Стійкість центрально-стиснутих стержнів		+	10	Не пер.	15	Не пер.	Не пер.	10	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10

10	<i>Тема 10. Основи розрахунку за граничним станом</i>		+	10	Не пер.	15	15	5	5	Не пер.	Не пер.	Не пер.	10				
-----------	---	--	---	----	---------	---------	---------	---------	---------	----	----	---	---	---------	---------	---------	----

4. Технічні засоби навчання і наочні посібники

Таблиця 2.

Назва, тип ТЗН, наочних посібників	Кількість, шт.	Балансова вартість, грн.	
		за одиницю	загальна сума
1	2	3	4
Ноутбук Dell Inspiron	1	5000	5000

5. Меблі та інвентар

Таблиця 3.

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
Тумба нависна	1800	1800	2023	Промисловий
Стіл учительський (1 шт.)	3000	3000	2008	Промисловий
Дошка (1 шт.)	1800	1800	2011	Промисловий
Шафа	2100	2100	2008	Промисловий
Стіл	726	726	2011	Промисловий
Стільці коричневі	113	226	2011	Промисловий
Стільці	70	1120	2005	Промисловий

6. Забезпечення літературою, навчальними посібниками

Таблиця 4.

Назва, рік видання	Необхідно	Фактично	% забезпече ння
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 _____







