Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
27 серпня 2024 р.

План

роботи циклової комісії

викладачів та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу

на 2024 – 2025 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової комісії викладачів та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу

Протокол № 01 від 27 серпня 2024 р.

Голова циклової комісії _____ Марта ПОЛІЩАК

Львів 2024

№ з/п	Зміст заходів	Термін виконання	Відповідальний	Відмітка про виконання
1.	Обговорення, вдосконалення і затвердження навчально-планової документації на 2024-2025 н. р.	Серпень	Поліщак М.І. Члени комісії	
2.	Урочистий Перший урок «Твоє майбутнє у твоїх руках»	Вересень	Поліщак М.І.	
3.	Інформація про новітні виробничі технології та обговорення і схвалення навчальних програм з виробничого навчання на новий навчальний рік	Вересень	Голяк О.Р. Поліщак М.І. Члени комісії	
4.	Урок-гра «Джанго» з теми «Організація підготовки до обслуговування відвідувачів	Вересень	Поліщак М.І.	
5.	Урок в ресторані на тему «Сервіс сучасного ресторану»	Вересень	Голяк О.Р.	
6.	Підготовка методичних розробок та документації	Вересень	Члени комісії	
7.	Семінар «Організаційна структура та підпорядкування персоналу в ресторані»	Вересень	Матвєєва Г.Л.	
8.	Організація мотиваційної зустрічі-диспуту з директором парк-готелю «Древній Град» Романом Дорожинським	Вересень	Голяк О.Р. Поліщак М.І.	
9.	Відкритий урок «Посуд для подавання холодних закусок»	Жовтень	Поліщак М.І.	
10.	Конкурс підприємницьких ідей	Жовтень	Кондратюк І.В.	
11.	Обговорення та схвалення тез «Цифрові компетенції викладача ПТО»	Жовтень	Богоніс О.М.	
12.	Організація дружнього візиту провідних спеціалістів служби сервісу ресторану «Park Art Of Rest»	Жовтень	Голяк О.Р.	
13.	Майстер-клас «Чайна церемонія»	Жовтень	Мандзяк М.Б.	
14.	Відкритий урок-екскурсія на виробництво «Особливості обслуговування в ресторанах різних напрямів»	Жовтень	Кондратюк І.В. Поліщак М.І.	
15.	Відкритий урок «Декантування та подавання червоного вина»	Листопад	Курако О.О.	

16.	Розробка і впровадження в роботу методичних вказівок щодо написання дипломних робіт	Листопад	Поліщак М.І.	
17.	Урок-гра «Оформлення барної вітрини»	Листопад	Поліщак М.І.	
18.	Майстер-клас для офіціантів «Техніка наливання напоїв»	Листопад	Мандзяк М.Б.	
19.	Урок-практикум «Підбір посуду, приборів, столової білизни для сервірування столу до святкової вечері»	Листопад	Матвєєва Г.Л.	
20.	Урок «Організація шведського столу»	Листопад	Глод Г.В.	
21.	Урок «Сучасні вимоги щодо організації зустрічі та приймання гостей в ресторані»	Листопад	Голяк О.Р.	
22.	Відкритий урок «Мінімальне сервірування столу» з нагоди «Дня без викладача» спільно з викладачами іноземних мов	Листопад	Поліщак М.І.	
23.	Бінарний урок «Ознайомлення зі столовим посудом, його видами, розміром і призначенням»	Грудень	Голяк О.Р. Матвєєва Г.Л.	
24.	Організація конкурсу професійної майстерності між групами «Офіціант. Адміністратор залу»	Січень	Поліщак М.І. Матвєєва Г.Л. Глод Г.В.	
25.	Практичний тренінг «Чек-лист для офіціантів»	Січень	Кондратюк І.В.	
26.	Відкритий урок «Онлайн-інструменти сучасного викладання»	Січень	Богоніс О.М.	
27.	Обговорення методичної розробки «Прогресивні технології обслуговування»	Лютий	Матвєєва Г.Л.	
28.	Урок-практикум «Правила приготування раклету»	Лютий	Глод Г.В.	
29.	Семінар «Правила подавання шампанського»	Лютий	Курако О.О.	
30.	Проведення семінару «Правила подавання солодких страв»	Лютий	Майстри в/н	
31.	Розробка матеріалу для відеоуроків	Березень	Голяк О.Р.	
32.	Майстер-клас «Приготування та подавання фондю»	Квітень	Мандзяк М.Б.	
33.	Підсумки та звіт роботи циклової комісії	Квітень	Поліщак М.І. Члени комісії	