Міністерство освіти і науки України

Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
29 серпня 2023 р.

План

роботи циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю

на 2023 – 2024 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової комісії
викладачів професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 29 серпня 2023 р.

Голова циклової комісії _____ Надія ФЕДЬКІВ

Львів 2023

№ з/п	Зміст заходів	Термін виконання	Відповідальний	Відмітка про виконання
1.	Складання плану роботи циклової комісії на поточний рік. Обговорення заходів на рік	Серпень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
2.	Затвердження навчальних планів і програм згідно нових стандартів. Наповнення програм новим змістом	Серпень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
3.	Розгляд і затвердження дипломних і творчих робіт	Серпень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
4.	Обговорення і затвердження плану роботи з обдарованими учнями, організація роботи учнівських клубів, наповнення їх змістом	Серпень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
5.	Розробка технологічної документації та запровадження нових страв для теоретичного та практичного вивчення	Серпень-вересень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
6.	Участь у благодійному ярмарку «Незламний Херсон». Випікання і продаж піци з донатами для жителів Херсонської області	Вересень	Шугайло Ю.Г. Сухарина О.Я.	
7.	Тренінг із формування комунікативних умінь і навичок	Вересень	Шугайло Ю.Г.	
8.	Мотиваційна зустріч з успішним випускником ТХ Ростиславом Бучком на тему «Шлях до успіху»	Вересень	Федьків Н.В.	
9.	Урок на базі ресторану «Голодний Микола» «Раціональна робота торгово технологічного обладнання», «Машина для нарізки хліба та гастрономії»	Вересень	Герега С.С.	
10.	Майстер-клас від шеф-кухаря ресторану «Французькі канікули» Прокопчука Богдана «Пасти-європейська страва із різноманітних продуктів і соусів»	Вересень	Сухарина О.Я.	
11.	Майстер-клас від власників «Фабрики піци» та Козереми Наталії «Піца від А до Я»	Вересень-Жовтень	Сухарина О.Я.	
12.	Конкурс «Кращий кухар» серед навчальних груп	Жовтень	Трохим Г.М. Слаба Г.М. Федьків Н.В.	

13.	Урок-екскурсія на виробництво ресторану «Таурас» «Оперативне планування роботи в закладах ресторанного господарства»	Жовтень-листопад	Слаба Г.М.	
14.	Захід до Дня кухаря	Жовтень	Борецька М.М. Валігун О.В. Шугайло Ю.Г.	
15.	Майстер-клас шеф-кухарів Гериліва Ігоря Клима Назара «Страви української кухні з використанням локальних продуктів у сучасній інтерпретації. Страви з риби»	Жовтень	Герега С.С. Хлопко О.М.	
16.	Майстер-клас «Холодні страви і закуски» від Віталія Бориса, випускника коледжу	Жовтень-Листопад	Федьків Н.В.	
17.	Відкритий інтегрований урок із ТПЇ та іноземної мови «Приготування перших страв»	Жовтень-листопад	Трохим Г.М.	
18.	Урок-конференція «Сучасні вимоги санітарії та гігієни до роботи в закладах ресторанного господарства»	Жовтень-листопад	Прейма І.М.	
19.	Мотиваційна зустріч з успішними випускниками	Листопад	Слаба Г.М. Герега С.С.	
20.	Відкритий урок на виробництві «Використання нових способів теплової обробки в приготуванні страв і апаратне їх забезпечення»	Листопад	Слаба Г.М.	
21.	Майстер-клас від шефа «М'ясні страви української кухні»	Листопад	Хлопко О.М. Герега С.С.	
22.	Теоретично-практична конференція «Актуальні тенденції в світовій кондитерії»	Листопад	Балущак М.Я. Мужик І.В. Кабан Г.М.	
23.	Відкритий урок «Устаткування для варіння»	Грудень	Федьків Н.В.	
24.	Виставка обрядових страв різних регіонів України	Грудень	Викладачі Майстри в/н	
25.	Майстер-клас «Брускета: що це та з чим її їдять»	Грудень	Шугайло Ю.Г.	
26.	Майстер-клас від шефа Піхоти Олександра	Грудень	Федьків Н.В.	
27.	Урок-екскурсія «Вивчення нових видів устаткування в умовах виробництва на базі ресторану «Рафаель»	Грудень	Герега С.С. Федьків Н В	
28.	Підведення підсумків роботи циклової комісії за перший семестр	Січень	Федьків Н.В. Члени комісії	

29.	Майстер-клас від успішних випускників	Січень	Биковська Н.В.	
30.	Конкурс «Спритний кухар»	Лютий	Шугайло Ю.Г. Федьків Н.В.	
31.	Кулінарний мініконкурс «Створи свій кулінарний шедевр»	Лютий	Федьків Н.В. Трохим Г.М.	
32.	Організація та проведення виставки-продажу та майстер-класів з виготовлення та оздоблення кондитерських виробів за індивідуальними замовленнями до Дня відкритих дверей	Лютий-березень	Сухарина О.Я. Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
33.	Обговорення та схвалення методична доповідь «Дизайн оформлення страв»	Лютий	Шугайло Ю.Г.	
34.	Практичний семінар «Виготовлення і презентація рибних страв з залученням провідних шеф-кухарів, випускників коледжу»	Лютий	Майстри виробничого навчання	
35.	Зустріч з успішними випускниками-шефами провідних ресторанів Львова	Березень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
36.	Майстер-клас «Вироби з тіста з різними начинками»	Березень	Балущак М.Я. Шугайло Ю.Г.	
37.	Розробка матеріалів, виготовлення експериментальних зразків виробів відповідно до концепції здорового харчування з використанням пошуково-дослідницьких робіт учнів. Демонстрація та обговорення на засіданні циклової комісії.	Березень	Федьків Н.В. Прейма І.М. Мужик І.В. Члени циклової комісії	
38.	Мотиваційна зустріч з роботодавцями: Сорочинським Р.Я., Герилівим І., Ліско М., Кук Т.	Березень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	
39.	Участь та виготовлення кондитерських виробів для заходів, пов'язаних з профорієнтацією коледжу	Квітень	Сухарина О. Я. Майстри виробничого навчання	
40.	Мотиваційна зустріч з шеф-кухарем ресторану «Рафаель»	Травень	Шугайло Ю.Г.	
41.	Кулінарний конкурс «Кращий з професії»	Травень	Федьків Н.В. Члени комісії	
42.	Обговорення пропозицій щодо покращення методичної роботи комісії на наступний рік, впровадження новітніх технологій у навчальний процес	Червень	Федьків Н.В. Члени циклової комісії	