Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

План

роботи циклової комісії

викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю

на 2024 – 2025 н. р.

Обговорено й погоджено на засіданні циклової комісії
викладачів професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 27 серпня 2024 р.

Голова циклової комісії _____ Надія ФЕДЬКІВ

Львів 2024

№ з\п	Зміст заходів	Термін виконання	Відповідальний	Прим
1.	Планування роботи циклової комісії на новий навчальний рік. Обговорення заходів на рік	Серпень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
2.	Затвердження навчальних планів і програм згідно з новими стандартами. Наповнення програм новим змістом	Серпень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
3.	Розгляд і затвердження дипломних і творчих робіт	Серпень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
4.	Організація екскурсій в сучасні ресторани Львова для викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки з метою вивчення виробництва та сучасних технологій	Серпень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
5.	Розробка технологічної документації та запровадження нових страв для теоретичного та практичного вивчення	Серпень-вересень	Члени ЦК	
6.	Розробка матеріалів щодо впровадження системи НАССР в школі	Вересень	Прейма Б.М.	
7.	Участь у заходах Дня туризму. Виготовлення страв. ТХ-1.40	Вересень	Гаврилюк С.В. Калуцький Ю.І. Качановський В.Т.	
8.	Мотиваційна зустріч з успішними випускниками ТХ Борисом Віталієм	Вересень	Федьків Н.В.	
9.	Урок на базі ресторану «НОА». Раціональна робота торгово-технологічного обладнання. Тема уроку «Сучасне механічне устаткування»	Вересень	Герега С.С.	
10.	Захист дослідницьких проєктів з технології приготування їжі «Етнічні кухні» англійською мовою	Вересень	Скріль І.В. Трохим Г.М.	
11.	Майстер-клас від шеф-кухаря ресторану «Чорноморка» «Рибні страви в поєднанні з європейською кухнею». ТХ-1.40	Вересень-жовтень	Підчумачев Н.Є. Юхимчук В.О. Слаба Г.М.	
12.	Майстер-клас «Виготовлення страв за технологією су-від»	Вересень-Жовтень	Ліско М.В.	
13.	Конкурс у групах «Кращий кухар»	Жовтень	Трохим Г.М. Слаба Г.М. Федьків Н.В. Кабан Г.М.	

14.	Урок-екскурсія на виробництво ресторану «Фест кейтерінг» на тему «Оперативне планування роботи в закладах ресторанного господарства»	Жовтень-листопад	Слаба Г.М.	
15.	Тематичні заходи до Дня кухара	Жовтень	Викладачі ЦК	
16.	Майстер-клас від шеф-кухаря Ігоря Гериліва «Виготовлення страв з використанням нових технологій у сучасній професійній кухні	Жовтень	Герилів І.В.	
17.	Майстер-клас «Смажені страви з м'яса». ТХ-1.40	Жовтень-Листопад	Федьків Н.В. Калуцький Ю.І. Гаврилюк С.В.	
18.	Відкритий інтегрований урок із гігієни та санітарії та англійської мови за професійним спрямуванням «Профілактика харчових інфекцій»	Жовтень-листопад	Прейма Б.М. Іваненко О.І.	
19.	Урок-конференція «Енергетики-користь і шкода, плюси та мінуси»	Жовтень-листопад	Прейма І.М.	
20.	Майстер-клас «Приготування страв для кейтерингу»	Листопад	Сподарик П.С.	
21.	Практичний семінар «Страви для фуршету»	Листопад	Крашевська С.В.	
22.	Практичний семінар «Канапе для кейтерингу»	Листопад	Карпишин К.А.	
23.	Майстер-клас «Приготуванню страв для учнів шкіл»	Листопад	Балущак М.Я.	
24.	Відкритий урок «Перші страви»	Грудень	Кабан Г.М.	
25.	Майстер-клас від майстра виробничого навчання	Грудень	Горчин В.Б.	
26.	Майстер-клас «Приготування сучасних перших страв»	Грудень	Бугрин О.А.	
27.	Майстер-клас від шеф-кухара. ТХ-1.40	Грудень	Качановський В.Т.	
28.	Урок-екскурсія «Вивчення нових видів устаткування в умовах виробництва на базі ресторану «Кентавр»	Грудень	Царик П.П. Герега С.С.	
29.	Обговорення й схвалення методичної доповіді «Як підвищити харчову безпеку в закладах ресторанного господарства»	Січень	Прейма Б.М.	
30.	Аналіз роботи циклової комісії за перший семестр 2024-2025 н. р.	Січень	Федьків Н.В.	
31.	Урок-екскурсія в ресторан «Чураско» «Етнічна кухня. Грузинські страви»	Лютий	Трохим Г.М.	
32.	Кулінарний мініконкурс «Створи свій кулінарний шедевр»	Лютий	Федьків Н.В. Трохим Г.М.	
33.	Організація та проведення виставки-продажу та майстер-класів з	Лютий-березень	Сухарина О.Я. Члени ЦК	

	виготовлення та оздоблення кондитерських виробів за індивідуальними замовленнями до Дня відкритих дверей			
34.	Обговорення й схвалення методичної доповіді «Дизайн оформлення страв»	Лютий	Федьків Н.В.	
35.	Проведення практичного семінару «Виготовлення і презентація холодних страв і закусок»	Лютий	Майстри виробничого навчання	
36.	Зустріч з успішними випускниками-шефами провідних ресторанів Львова	Березень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
37.	Обговорення й схвалення методичної доповіді «Активізація розумової діяльності учнів на уроках предметів професійно-теоретичної підготовки»	Березень	Кабан Г.М.	
38.	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 Б.М. Члени ЦК	
39.	Мотиваційна зустріч з роботодавцями Сорочинським Р.Я., Герилівим І.В., Ліском М., Кук Т.	Березень	Федьків Н.В. Члени ЦК	
40.	Участь та виготовлення кулінарних виробів для заходів, пов'язаних з профорієнтаційною роботою	Квітень	Майстри виробничого навчання	
41.	Мотиваційна зустріч з шеф-кухарем ресторану «Гомін»	Травень	Герега С.С.	
42.	Кулінарний конкурс «Кращий за професією»	Травень	Члени ЦК	
43.	Обговорення пропозицій щодо покращення методичної роботи комісії на наступний рік, впровадження новітніх технологій у навчальний процес	Червень	Федьків Н.В. Члени ЦК	