

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»



Відповідальному

заступнику директора

факультету харчових технологій

Ірина СОВА

2024 року

**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітньо-професійна  
програма Харчові технології

Наскрізна програма практики для студентів  
за галуззю знань 18 Виробництво та технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
Освітньо-професійна  
програма Харчові технології  
“16” серпня 2024 року



Розробник: Марина МИРОНЕНКО, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «16» серпня 2024 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.  
Протокол від «16» серпня 2024 року № 1

Голова

Д. Костюк

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Наскрізна програма практики студентів спеціальності 181 Харчові технології розроблена згідно з навчальним планом відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців.

Наскрізна програма практики регламентує:

- мету, зміст і послідовність проведення практики студентів в ВСП «Ірпінський фаховий коледж НУБіП України» на визначених базах практики;
- містить рекомендації щодо видів, форм і методів контролю якості підготовки (рівень знань, уміння і навички), які студенти повинні отримувати під час проходження практики;
- підведення підсумків практики студентів.

Метою розробки Наскрісної програми практики студентів, які одержують професійну освіту, є запланована і структурована програма практичної підготовки студента у відповідних установах, організаціях та на підприємствах різних форм власності.

Зміст наскрісної програми практики включає програми всіх етапів практичного навчання (навчальну, технологічну та виробничу).

Наскрізна програма практики студентів ВСП «Ірпінський фаховий коледж НУБіП України» спеціальності 181 Харчові технології розроблена з врахуванням «Про фахову передвищу освіту», Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України (наказ Міністерства освіти України від 08.04.1993, № 93), рекомендацій Міністерства освіти і науки України щодо проведення практики студентів ВНЗ України від 24.04.2013р., Положення про проведення практики студентів у ВСП «Ірпінський фаховий коледж НУБіП України» (Протокол №9 від 29.04.2021 р.).

Наскрізна програма практики забезпечує взаємозв'язок усіх видів практик, включає набуття студентами спеціальних компетентностей передбачених стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Завдання навчальної практики – закріплення і поглиблення теоретичних знань, одержаних під час вивчення спеціальних дисциплін; набуття необхідних навичок із спеціальності, підготовка проходження виробничої практики.

Зміст виробничої практики визначається сучасними вимогами до підготовки фахівців у відповідності з потребами забезпечення суб'єктів харчових та суміжних виробництв фахівцями з харчових технологій.

Практика студентів спеціальності 181 Харчові технології є цілісною системою, що складається з певних структурних компонентів. Види практики їх тривалість і терміни проведення визначаються освітньо-професійною програмою та навчальним планом.

При підготовці фахівців освітньо-професійного рівня фаховий молодший бакалавр спеціальності 181 Харчові технології, складовими практичної підготовки студентів є такі види практики:

Вид практики	Всього годин	III курс	IV курс
		5/6 сем.	7
<b>1. Навчальна</b>	<b>540</b>	<b>135/405</b>	<b>-</b>
з технології виробництва кулінарної продукції	135	135/-	-
технологічна I	135	-/135	-
технологічна II	270	-/270	-
<b>2. Виробнича</b>	<b>135</b>	<b>-/-</b>	<b>135</b>
<b>Всього</b>	<b>675</b>	<b>540</b>	<b>135</b>

У наскрізній програмі з кожного виду практики даються рекомендації щодо методів та форм перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких досягли студенти.

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ПРАКТИК

1.1. Метою практик є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних в коледжі знань, професійних компетентностей для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання, вести наукові дослідження та творчо застосовувати отримані знання в практичній діяльності.

1.2. Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення, органічне поєднання з практичними заняттями, отримання студентами достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців з харчових технологій.

1.3. Завданням навчальної практики є ознайомлення студентів зі специфікою майбутньої спеціальності, знайомство студентів з технологічними процесами харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції.

1.4. Завданням виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок зі спеціальності, а також збір фактичного матеріалу для написання звіту.

## 3. НАВЧАЛЬНІ ПРАКТИКИ

### **3.1. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

#### **Мета навчальної практики**

Метою навчальної практики є формування системи знань з механічної кулінарної обробки продуктів, приготування н/ф з них та готових страв. Основними завданнями навчальної практики є набуття навичок з обробки сировини, приготування н/ф, приготування страв. Навчитись розраховувати сировину на кількість готових порцій. Навчитись працювати з збірником рецептур.

Перелік компетентностей студентів, які формуються в результаті навчальної практики з технології виробництва кулінарної продукції:

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

#### **Спеціальні компетентності (СК):**

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.

### **Очікувані результати навчання**

#### **Програмні результати навчання (ПР):**

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

### **Програма навчальної практики**

**Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії). Робота в цеху для миття посуду**

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

#### **Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та їх приготування**

Інструктаж. Ознайомлення з овочевим цехом. Інструктаж з техніки безпеки та організації робочих місць.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізання, кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання.

Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів. Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін. Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею. Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск. Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск. Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін.

Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 3. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без

луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання. Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів.

Види панірувань і їх призначення. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.

Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 4. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів.**

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка м'яса. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.

#### **Тема 5. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Робота із Збірником рецептур.

Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 6. Приготування супів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск. Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування щів: зі свіжою капустою і картоплею, зеленню та ін.

Приготування супу овочевого. Відпуск.

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.

Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.

Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

### **Тема 7. Приготування страв з яєць**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.

Варіння яєць без шкаралупи. Приготування ячної кашки. Приготування яечних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.

Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування вареників з сиром, вареників лінивих. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

### **Тема 8. Приготування соусів**

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної.

Застосування соусів промислового виробництва.

Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.

Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру.

Вимоги до якості.

Використання соусів промислового виробництва.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

### **Тема 9. Приготування прісного тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості.

Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.

Приготування оладок, млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.

Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості.

Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін.  
Правила відпуску. Вимоги до якості.  
Закріплення навичок з теми.

### Структура навчальної практики

№ п/п	Назва теми	Всього	Кількість годин: із них	
			лаб.	сам.
1	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві ( в кухні-лабораторії ) Робота в цеху для миття посуду	16	4	12
2.	Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та їх приготування	20	8	12
3.	Тема 3. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів	22	10	12
4.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів.	26	14	12
5.	Тема 5. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових	20	8	12
6.	Тема 6. Приготування супів	20	8	12
7.	Тема 7. Приготування страв з яєць	18	6	12
8.	Тема 8. Приготування соусів	20	8	12
9.	Тема 9. Приготування прісного тіста та виробів з нього	18	6	12
	Усього годин	180	72	108

### 3.2. ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА I

#### Мета технологічної практики I

Метою проходження технологічної практики I є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональну організацію праці на підприємствах, технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства.

Перелік компетентностей, які формуються в результаті технологічної практики I:

#### Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних.

#### Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.

### **Очікувані результати навчання**

#### **Результати навчання (РН):**

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

### **Програма технологічної практики I**

#### **Тема 1. Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека на підприємствах.**

Ознайомлення з закладом. Вимоги до офіціанта. Інструктаж з охорони праці на підприємстві.

Техніка безпеки в закладі та попередження травматизму. Заходи попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання.

Пожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж.

Правила поведінки студентів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди, користування засобами пожежогасіння. Будова і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Аналіз закладу ресторанного господарства.

#### **Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці при роботі у виробничих цехах.

Характеристика цехів заготівельних: овочевого, м'ясного, рибного. Первинна обробка овочів, риби, м'яса. Характеристика холодного цеху. Характеристика гарячого цеху. Обладнання цехів. Кулінарна характеристика страв, закусок, напоїв. Характеристика кондитерського цеху.

Вивчення асортименту кондитерських виробів. Правила зберігання. Приготування і оформлення холодних страв і закусок. Правила відпуску. Приготування, порціонування та відпуску страв

#### **Тема 3. Меню і преїскуранти**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Призначення меню. Види меню. Преїскурант, призначення і зміст. Складання меню з врахуванням пори року.

Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів

#### **Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці. Столовий посуд і його види: порцеляновий, кришталевий, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення. Столові прибори. Їх призначення, вимоги до них. Столова білизна, асортимент, розміри. Облік та зберігання. Підбір посуду, приборів і білизни для обслуговування відвідувачів, одержання і актування.

#### **Тема 5. Характеристика торгових приміщень**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Види торгових приміщень, інтер'єр, обладнання. Організація робочих місць. Підсобні торгові приміщення.

#### **Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Перевірка якості миття посуду, прасування білизни. Накривання столів скатертинами. Складання полотняних серветок. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи.

#### **Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів**

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця і охорони праці при обслуговування банкетів і прийомів.

Види банкетів: банкет з повним обслуговуванням офіціантами, банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, банкети зі змішаними формами обслуговування.

Прийом замовлення на банкет із урахуванням побажання замовника. Складання меню. Розміщення столів в залі, сервіровка столів. Розміщення гостей за столом. Організація обслуговування учасників банкету. Подача страв та напоїв на банкетах. Подача аперитиву. Розрахунок, безготівковий розрахунок

#### **Тема 8. Обслуговування відвідувачів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Правила зустрічі і розміщення гостей за столом. Правила поведінки офіціанта під час обслуговування. Подача відвідувачу меню і преїскуранту. Правила прийому замовлення і рекомендації страв і напоїв, послідовність подачі страв і напоїв відвідувачу. Зустріч відвідувача і прийом замовлення. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Отримання буфетної продукції. Подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв. Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни. Оформлення звіту.

### **Структура технологічної практики I**

Назви тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
Тема 1. Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека на підприємствах.	6		2	4	
Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства	6		2	4	
Тема 3. Меню і преїскуранти	12		4	8	
Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна	12		4	8	
Тема 5. Характеристика торгових приміщень	12		4	8	

Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування	12			4	8
Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів	14			8	6
Тема 8. Обслуговування відвідувачів. Оформлення звіту	16			8	8
Усього годин	90			36	54

### **3.3. ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА II**

#### **Мета технологічної практики II**

Метою технологічної практики II є формування системи знань з механічної кулінарної обробки продуктів, приготування н/ф з них та готових страв. Основними завданнями навчальної практики є набуття навичок з обробки сировини, приготування н/ф, приготування страв. Навчитись розраховувати сировину на кількість готових порцій. Навчитись працювати зі збірником рецептур.

Перелік компетентностей, які формуються в результаті технологічної практики II:

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних.

#### **Спеціальні компетентності (СК):**

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини,

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаративно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК12. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).

СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

#### **Очікувані результати навчання**

#### **Програмні результати навчання (ПР):**

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

### **Програма технологічної практики II**

#### **Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві)**

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві. Аналіз закладу ресторанного господарства.

#### **Тема 2. Робота в цеху для миття посуду**

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

**Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв**  
Інструктаж. Ознайомлення з овочевим цехом. Інструктаж з техніки безпеки та організації робочих місць.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізання, кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання.

Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.

Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.

Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.

Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкова, капуста тушкова, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.

Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін.

Правила відпуску. Закріплення навичок з теми.

**Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з рибним цехом.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання. Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів.

Види панірувань і їх призначення. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.

Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. Приготування кальмарів в соусі.

Приготування лангустінов у вершковому соусі.

Закріплення навичок з теми.

**Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них**

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка м'яса. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.

#### **Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з гарячим цехом. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв.

Робота із Збірником рецептур.

Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: горох відварений, квасоля тушкована. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування відварених макаронів. Приготування макаронів заправлених вершковим маслом. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 7. Приготування супів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з суповим відділенням.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск. Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування супу овочевого. Відпуск.

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.

Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.

Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.

Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.

Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування вареників з сиром, вареників лінових. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

### **Тема 9. Приготування соусів**

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної.

Застосування соусів промислового виробництва.

Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.

Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру.

Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

### **Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.

Приготування оладок, млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.

Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості.

Правила відпуску.

Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

## **Структура технологічної практики II**

Назви тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	8			4	4
Тема 2. Робота в цеху для миття посуду	10			4	6
Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв	26			10	16
Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та	36			18	18

страв з неї					
Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясопродуктів, субпродуктів та приготування напівфабрикатів та страв з них	42			18	24
Тема 6. Приготування страв з круп макаронних та бобових виробів	34			18	16
Тема 7. Приготування супів	34			18	16
Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру	20			8	12
Тема 9. Приготування соусів	24			4	20
Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту	36			6	30
Всього	270			108	162

## 4. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

### 4.1. Загальні вимоги до організації та проведення виробничої практики

Виробнича практика для студентів денної форми здобуття освіти спеціальності 181 Харчові технології є обов'язковим завершальним етапом навчання, що проводиться після засвоєння студентами теоретичного курсу та проходження навчальних практик відповідно до навчального плану підготовки фахового молодшого бакалавра.

Проходження студентами практики на підприємствах, в установах та організаціях (далі база практики) може проходити у очній, дистанційній чи змішаній формах.

Зміст практики визначається сучасними вимогами до підготовки фахівців у відповідності з потребами забезпечення суб'єктів господарської діяльності фахівцями з харчових технологій.

**Метою проходження виробничої практики** на підприємстві (в організації, установі) є набуття здобувачем освіти фахових вмінь, ознайомлення з технологією виробництва в галузі харчових технологій, апробація і закріплення набутих знань в конкретних умовах виробництва. Практика є продовженням навчального процесу і передбачає участь в роботі певних підприємств, оволодіння навичками вирішення виробничих (технологічних) та економічних питань, вміння кваліфіковано аналізувати і корегувати технологічні процеси виробництва харчових продуктів а також удосконалювати, розробляти й створювати нові, конкурентоспроможні технології в галузі.

#### **Основними завданнями виробничої практики є:**

- засвоєння технологічних процесів в тій чи іншій галузі харчових виробництв;
- набуття навичок здійснення технологічних заходів у виробничих умовах;
- оволодіння методами виробничого обліку у виробництві харчових продуктів;
- оволодіння технологічними процесами виробництва і зберігання харчової продукції;
- оволодіння методиками контролю якості продукції, що виробляється та її сертифікації;
- навчання організації і управлінню виробництвом, ринковим механізмом господарювання, організації оплати праці, створення безпечних і здорових умов праці;
- оволодіння методами аналізу економічної ефективності ведення організації виробництва;
- вивчення передового досвіду і особливостей роботи кваліфікованих працівників харчових підприємств;
- навчання організації заходів в умовах підприємств харчової промисловості з питань екологічної безпеки і цивільної оборони, охорони навколишнього середовища;
- виконання збору матеріалів згідно виданого керівником практики від коледжу завдання.

#### **4.2. Планування робіт із практики**

Для забезпечення якісної організації проведення практики:

- циклова комісія забезпечує розробку навчально-методичного забезпечення;
- завідувач навчально-виробничої практики готує й організовує видачу наказу на проведення виробничої практики по коледжу не пізніше ніж за місяць до її початку. У наказі вказується спеціальність, курс, академічна група, прізвища, імена та по батькові студентів, які направляються на конкретне підприємство, строки проведення.

Керівник підприємства (бази практики) видає наказ на її проведення на підприємстві, в якому призначає керівників практики, ухвалює порядок організації і проведення практики, заходи для створення необхідних умов.

#### **4.3. Вибір баз практики**

Практична підготовка студентів коледжу здійснюється шляхом проходження ними практики на підприємствах, в установах та організаціях (базах практики) згідно з укладеними угодами. Базами виробничої практики студентів спеціальності 181 Харчові технології можуть бути: підприємства харчової промисловості.

Вибору баз практики передують робота завідувача навчально-виробничої практики та циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій по вивченню діяльності підприємств з точки зору їх придатності для проведення практики студентів за спеціальністю, а також підсумків проведення практик за останні роки, що, в свою чергу, повинно сприяти підвищенню якості й ефективності практичної підготовки студентів.

Вибір баз практики проводиться з урахуванням спеціалізації, технічного та технологічного забезпечення виробництва. Студенти з дозволу адміністрації коледжу можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики. Основою для індивідуального направлення на практику є угода.

З визначеними базами практики коледж завчасно укладає угоди на її проведення. Тривалість дії угод погоджується договірними сторонами.

#### **4.4. Порядок укладання угод з підприємством на проведення практики**

Офіційною основою для проведення будь-якого виду практики студентів на підприємстві є угода. Вона укладається між коледжем і підприємством за встановленою в «Положенні про проведення практики студентів закладів вищої освіти України» типовою формою.

#### **4.5. Розробка робочої програми виробничої практики, її узгодження і коригування**

Робоча програма виробничої практики розробляється відповідальним (відповідальними) за керівництво практикою від циклової комісії на основі наскрізної програми відповідно до конкретної бази. Затверджена програма виробничої практики є документом, виконання якого обов'язкове для коледжу (циклової комісії), підприємства, викладача, студента-практиканта. Робоча програма виробничої практики повинна оновлюватися щороку.

Робоча програма виробничої практики передбачає виконання таких завдань:

- одержання вступного інструктажу на базі практики;
- проведення інструктажу з охорони праці з розписом у журналі реєстрації інструктажів кожного студента;
- виконання індивідуальних завдань керівника практики;
- оформлення звіту з практики.

#### **4.6. Розподіл студентів за базами практики й призначення їм керівників**

До керівництва практикою студентів залучаються досвідчені викладачі коледжу, які брали безпосередню участь в освітньому процесі, за яким вона проводиться.

Розподіл студентів за базами практики здійснюється з урахуванням укладених угод, замовлення на підготовку спеціалістів і їх майбутнього місця роботи після закінчення навчання. Такий розподіл студентів за базами практики і призначення їм керівників юридично узаконюються наказом директора коледжу.

#### **4.7. Обов'язки завідувача навчально-виробничої практики та керівника практики від закладу освіти**

Перед початком практики завідувач відділу навчально-виробничої практики та керівник практики від коледжу вирішують організаційні питання, зокрема:

- перевірка наявності оновленої робочої програми;
- забезпечення виконання навчального плану, якість проведення практики;
- забезпечення керівництва практикою досвідченими викладачами;
- укладання угод на проведення практики з підприємствами, що визначені як бази практики;
- не пізніше місяця до початку практики складається проект наказу на проведення практики і подається на підпис до директора коледжу;
- розподіл відповідно до укладених угод студентів по підприємствах – базах практики;
- за тиждень до початку практики провести інструктаж студентів-практикантів, де повідомити про мету й завдання практики, систему її звітності, з'ясувати календарний графік і порядок проходження практики та забезпечення безпеки в дорозі до бази практики, видати необхідні документи.

Під час проходження практики її керівник у тісному контакті з керівником практики від підприємства стежить за виконанням календарного графіка практики, контролює виконання здобувачами освіти внутрішнього трудового розпорядку.

##### **Керівник практики від коледжу:**

Забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом здобувачів освіти на практику, а саме:

- 1) контролює готовність баз практики та проводить при необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;
- 2) проводить організаційні заходи перед направленням студентів на практику, в тому числі:
  - інструктаж про порядок проходження практики та охорону праці;
  - надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення на практику, повідомлення про прибуття на практику, щоденник практики, методичні рекомендації тощо);
  - ознайомлення студентів із системою звітності за результатами практики, а саме: подання письмового звіту;
  - проведення зі студентами попереднього обговорення змісту та результатів практики тощо;
- 3) у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- 4) контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів на базі практики;
- 5) у складі комісії приймає диференційовані заліки з практики.

#### **4.8. Обов'язки керівника практики від підприємства**

Виконуючий загальне керівництво практикою на підприємстві:

- 1) несе особисту відповідальність за проведення практики;
- 2) організовує практику відповідно до програм практики;
- 3) призначає наказом кваліфікованих фахівців для керівництва практикою;
- 4) створює належні умови для виконання студентами програми практики;
- 5) забезпечує студентам умови безпечної праці на конкретному робочому місці;
- 6) проводить обов'язкові інструктажі з охорони праці (ввідний та на робочому місці);
- 7) надає студентам-практикантам можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практики;
- 8) після закінчення практики надає характеристику на кожного студента, в котрій відображає виконання програми практики, якість підготовленого ним звіту.

#### **4.9. Обов'язки студентів**

При проходженні виробничої практики студенти зобов'язані:

- 1) до початку практики одержати від керівника практики коледжу направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх документів;
- 2) своєчасно прибути на базу практики;
- 3) у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- 4) вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- 5) нести відповідальність за виконану роботу;
- 6) своєчасно оформити звіт по проходженню практики та захистити його перед комісією.

#### **4.10. Контроль за проведенням практики**

Основною метою контролю за проведенням кожного виду практики є виявлення і усунення недоліків та надання практичної допомоги студентам при виконанні її програми.

Контроль від коледжу за якісне проведення кожного виду практики виконують:

- керівник практики від коледжу;
- завідувач відділу навчально-виробничої практики;
- заступник директора з навчальної роботи.

Кожний контролюючий вживає оперативні заходи до усунення виявлених недоліків. Про серйозні недоліки контролюючий зобов'язаний доповідати директору коледжу та керівництву підприємства.

#### **4.11. Вимоги до написання та оформлення звіту з виробничої практики**

Письмовий звіт разом з іншими документами, встановленими коледжем, подається керівнику практики від коледжу. Звіт має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики, висновки і пропозиції, список використаної літератури та ін. Оформлюється звіт за вимогами, що визначені у програмі практики. Звіт є основним документом, що свідчить про виконання студентом програми практики. Зміст звіту має розкривати компетентності студента, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданнями практики.

Опрацювання окремих питань звіту має ілюструватися таблицями та формами документів. Вказані форми мають бути заповнені і подані в додатках до звіту.

Звіт з практики повинен містити:

- титульний аркуш з усіма підписами;
- зміст, де вказаний перелік розділів і тем з позначенням сторінок;
- вступ – стисло характеристику підприємства, мету і завдання практики;
- основну частину (звіт про конкретну виконану роботу протягом практики відповідно до програми та індивідуального завдання обсягом 15 – 20 сторінок);
- висновок та пропозиції з питань охорони праці на підприємстві;
- список літератури, використаної при підготовці звіту.

У процесі захисту комісія визначає та оцінює якість опрацювання та засвоєння програми практики.

Студенти, які не виконали програму виробничої практики, не здали в заклад освіти звітну документацію або не захистили її перед комісією, до складання Атестації не допускаються.

Студенту, який не виконав програму виробничої практики з поважних причин, може надаватися право проходження практики повторно при виконанні умов, визначених коледжем та базою практики.

#### **4.12. Підведення підсумків практики**

Загальною формою звітності студента за практику кожного виду є письмовий звіт згідно з робочою програмою виробничої практики, який оцінює і підписує керівник практики. Звіт має містити відомості про виконання студентом усіх розділів робочої програми практики та індивідуального завдання.

Захист практики відбувається в присутності комісії, яка призначається наказом директора коледжу.

На захист подаються:

- звіт з практики;
- щоденник виробничої практики, підписаний керівниками від підприємства та коледжу;
- робочі матеріали (бланки документів і т.д.).

Підготовлений Звіт з виробничої практики, додатки з документів, подані керівнику з виробничої практики від закладу освіти на перевірку, оцінюються за балами, наведеними в таблиці.

#### Критерії оцінювання звітів з виробничої практики

Критерій, за яким оцінюється звіт	Рейтинговий бал	Бал перевірки
<b>1. Перевірка звіту:</b>	<b>70</b>	
- відповідність змісту звіту завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо її виконання	40	
- самостійність вирішення поставленої задачі, виконання розрахунків, таблиць	20	
- використання комп'ютерних технологій	5	
- відповідність стандартам оформлення	5	
<b>2. Захист звіту, в тому числі:</b>	<b>30</b>	
- доповідь	15	
- правильність відповідей на поставлені запитання	15	
<b>Всього</b>	<b>100</b>	

За результатами перевірки керівником практики від закладу освіти, максимальний допуск до захисту Звіту з виробничої практики складає 30 балів. До уваги приймається оформлення та змістовність Звіту з виробничої практики, правильність і достовірність викладеного матеріалу, дотримання вимог і строків написання.

Після перевірки поданих керівнику Звіту та щоденника практик студент допускається до захисту Звіту з виробничої практики, про що керівник зазначає на титульному аркуші звіту.

Під час захисту звіту з виробничої практики студент доповідає про виконану роботу, підготувавши завчасно доповідь не більше 3-5-ти хвилин, та відповідає на питання членів комісії. Під час захисту необхідно виявити теоретичні знання та знання технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

Оцінювання проходження виробничої практики студентами здійснюється згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «Ірпінський фаховий коледж НУБіП України».

При оцінюванні звіту з виробничої практики враховуються:

1.Робота на практиці (відгук керівника з практики від підприємства, результати відвідування бази практики).

2.Ступінь розкриття питань програми практики.

3.Якість оформлення звіту з виробничої практики.

4.Оцінка керівника практики від підприємства та від закладу освіти.

5.Доповідь та відповіді на захисті звіту з практики.

Оцінка за практику заноситься в відомість успішності та в залікову книжку студента.

Студент, який не виконав програму виробничої практики, одержав негативний відгук про роботу або незадовільну оцінку на захисті Звіту, не допускається до складання Атестації.

#### Рекомендовані джерела інформації

##### ОСНОВНІ

##### Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>

2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
3. Закон України "Про захист прав споживачів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
4. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
5. Закон України "Про систему громадського здоров'я" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
7. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#n2>
8. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0151-22#n13>
9. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження, затверджений постановою КМУ від 31.10.2018 р. № 896 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
12. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
13. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". К.: Держстандарт України, 2004.

#### **Підручники (навчальні посібники)**

14. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. / К.: Центр навчальної літератури, 2016. 468 с.
15. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
16. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяїнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.
17. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолук О.М. К.: Грамота, 2020 р. 280 с.
18. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра, 2020. 484 с
19. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч./ Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

20. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб./ О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. Нац. ун-т харч. технологій. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

21. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Київ: Грамота, 2020. 280 с.

### ДОПОМІЖНІ

22. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов К.: Профкнига, 2018. 336 с.

23. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Навчальний посібник/ І. В. Сирохман, М. І. Філь, М.- М. В. Калимон. Львів: Львівська комерційна академія. 2015. 424 с.

24. Корж Н.В. Готельна справа: Навчальний посібник/ І. В. Левицька, Н. В. Онищук. Київ.нац.торг.-екон. ун-т. Вінниця, 2015. 580 с.

25. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 Туризм/ А. С. Соколенко, І. С. Баландіна; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва. Харків: ХНУМГ, 2022. 120 с.

### ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

26. Види бенкетів, порядок їх обслуговування. Режим доступу: URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

27. Виїзний туризм. Режим доступу: URL: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)

28. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу. Режим доступу: URL: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichai-tatraditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichai-tatraditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)

29. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства. Режим доступу: URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

30. Сервірування столів. Режим доступу: URL: <http://tourism/book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

31. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. Режим доступу: URL: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>

32. Традиційні українські страви. Режим доступу: URL: <http://varenuk.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy>

33. Українська національна кухня. Режим доступу: URL: <http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>