

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

**Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій**



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Заступник директора  
з навчальної роботи**

**Вікторія СОВА**  
2025 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

**з технології виробництва кулінарної продукції**

(назва навчальної практики)

галузь знань

**18 Виробництво та технології**

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна  
програма

**Харчові технології**

спеціальність

**181 Харчові технології**

відділення

**Підприємництва**

(назва відділення)

Робоча програма «Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

«29» серпня 2025 року, - 15 с.

Розробник: Богдан РИЧИЦЬКИЙ, викладач спеціаліст

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

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

  
Н.Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова

  
Д. Костюк

## 1. Опис навчальної практики

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної практики
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 18 Технологія і виробництво	Обов'язкова
Загальна кількість годин – 180	Спеціальність: 181 Харчові технології  Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
		3(2)-й
		Семестр
		5(3)-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 18 год. самостійної роботи – 27 год.	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції
		-
		Практичні
		-
		Лабораторні
		72 год.
		Самостійна робота
108 год.		
		Вид контролю: Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить для денної форми здобуття освіти – 72/108.

## 2. 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.

### **3. Передумови проведення практики**

Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції є логічним продовженням вивчення дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Товарознавство харчових продуктів».

### **4. 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 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.

### **5. Критерії оцінювання**

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої навчальної програми.

### **6. Засоби оцінювання**

Контроль набутих знань здійснюється у таких формах: поточного контролю на лабораторних заняттях та підсумкового контролю: оформлення звіту за результатами навчальної практики.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних та в процесі здійснення самостійної роботи. Підсумковий контроль у формі заліку проводиться з метою оцінки результатів навчальної практики на завершальному етапі.

### **7. 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 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 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: із 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 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 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.

## **8. Структура навчальної практики**

№ п/п	Назва теми	Всього	Кількість годин:	
			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

## **9. Теми семінарських занять**

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1	Не передбачено навчальним планом	

### 10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1	Не передбачено навчальним планом	

### 11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
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 Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.	2
2	Інструктаж. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Інструктаж. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу.	2
3	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. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.	2
4	Інструктаж. 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	2
5	Інструктаж. 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.	2
6	Інструктаж. 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.	2
7	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.	2
8	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.	2

9	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.	2
10	Інструктаж. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.	2
11	Інструктаж. Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Закріплення теми.	2
12	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.	2
13	Інструктаж. Механічна кулінарна обробка м'яса. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів.	2
14	Інструктаж. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Механічна кулінарна обробка птиці.	2
15	Інструктаж. 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.	2
16	Інструктаж. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
17	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.	2
18	Інструктаж. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	2
19	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.	2
20	Приготування страв з каш: відварної овсяної, гречаної, рисової каші, кус-кусу. Вимоги до якості. Відпуск.	2
21	Інструктаж. Приготування страв з каш: бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.	2
22	Інструктаж. Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	2
23	Тема 6. Приготування супів. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та	2

	відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів.	
24	Інструктаж. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової. Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск.	2
25	Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску. Приготування щів: із 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.	2
26	Інструктаж. Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	2
27	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 яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.	2
28	Інструктаж. 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.	2
29	Інструктаж. 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	2
30	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.	2
31	Інструктаж. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної.	2
32	Інструктаж. Застосування соусів промислового виробництва. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.	2
33	Інструктаж. Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	2
34	Тема 9. Приготування прісного тіста та виробів з нього Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	2

	Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.	
35	Інструктаж. 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 оладок, млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск	2
36	Інструктаж. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	2
	Разом	72

## 12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. 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.	12
2	Тема 2. Обробка капустяних, салатних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання. 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.	12
3	Тема 3. Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. Закріплення навичок з теми.	12
4	Тема 4. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.	12
5	Тема 5. Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості.	12
6	Тема 6. 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.	12
7	Тема 7. Приготування вареників з сиром, вареників лінових. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості.	12
8	Тема 8. 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.	12
9	Тема 9. Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості.	12

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.	
Разом	108

### 13. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, навчально-методичне забезпечення з навчальної практики, розміщене на навчально-інформаційному порталі Moodle.

### 14. Розподіл балів, які отримують студенти

#### Національна шкала оцінювання та рейтинг студента освіти

Оцінка національна	Рейтинг студента, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

### 15. Розподіл балів, які отримують студенти

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	Всього балів
ЛЗ 1,2	ЛЗ 3,4,5,6	ЛЗ 7,8,9, 10,11	ЛЗ 12,13,14,15, 16,17,18	ЛЗ 19,20, 21,22	ЛЗ 23,24, 25,26	ЛЗ 27,28, 29	ЛЗ 30,31, 32,33	ЛЗ 34,35, 36	
6	11	14	18	11	11	9	11	9	100

### 16. Рекомендовані джерела інформації

#### ОСНОВНА

#### Законодавчі та нормативні документи

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%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» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
3. 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)» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
4. 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» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#n2>
5. 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» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0151-22#n13>
6. 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 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>

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

7. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. [Текст] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, А. Є. ДЕНИСОВА, І. М. ДЕМІДОВ, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА, О. В. БІЛОУС, О. І. ОЛЬХОВСЬКА – К.: Центр навчальної літератури, 2018. – 468 с.

8. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолук О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с.

9. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О.М.Пахолук.—Київ: Грамота, 2020. – 280 с.

### **ДОПОМІЖНА**

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

### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ**

1. Школа ресторанного бізнесу. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

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

3. Українська національна кухня. – Режим доступу: <http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>

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

5. Bonduelle Group. – Режим доступу: <http://bonduelle.ua/eating/kuhni-svitu/>

6. Picante Cooking. – Режим доступу: <https://picantecooking.com/ua/>

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ З ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

### Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою. Рейтинг студента з навчальної практики у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1.

**Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою**

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка **«Відмінно»** виставляється студенту, який глибоко, ґрунтовно засвоїв програмний матеріал, досконало, грамотно і логічно послідовно його викладає. Практичну підготовку може пов'язати з теорією. Студент:

- постійно вирішував практичні завдання засобами спеціалізованих прикладних програм;

- вільно володіє практичними навичками;
- при виконанні практичних занять вільно володіє нормативними документами;
- вміє працювати в команді;
- дотримувався санітарних та гігієнічних норм;
- впевнено поведився з інвентарем;
- навчився читати технологічні картки та працювати з ними;
- навчився складати технологічні картки;
- готував страви різної складності;
- показав вміння формулювати висновки;
- вільно відповідав на додаткові питання, обґрунтовував правильні рішення;
- володів різноманітними навичками і прийомами виконання різноманітних завдань;
- виконував завдання для самостійної роботи.

Оцінка **«Добре»** виставляється студенту, який твердо засвоїв програмний матеріал, грамотно і по суті подає його, не допускає суттєвих неточностей у відповідях на питання, як правило, вірно застосовує теоретичні положення при рішенні практичних питань і задач, володіє необхідними навичками і прийомами їх виконання. Студент:

- вільно вирішував поставлені практичні завдання;

- при виконанні практичних занять в достатній мірі володіє нормативними документами;

- впевнено поведився з інвентарем;
- навчився читати технологічні картки та працювати з ними;
- навчився складати технологічні картки допускаючи невеликі помилки;
- готував страви, допускаючи окремі неточності;
- виконував завдання для самостійної роботи.

Оцінка **«Задовільно»** виставляється студенту який засвоїв лише програмний матеріал, але не засвоїв його детально, допускає багато неточностей, недостатньо вірні трактування, порушується послідовність у викладі програмованого матеріалу і відчуває труднощі у виконанні практичних робіт. Студент:

- відповідав на окремі питання, які обговорювалися;
- виконував завдання для самостійної роботи;
- допускав неточності при приготуванні страв;
- не навчився складати технологічні картки;
- не виявляв належної активності під час роботи в колективі.

Оцінка «Незадовільно» виставляється студенту, який не знає значної частини програмованого матеріалу, допускає суттєві помилки, невпевнено, з великим труднощами виконує практичні роботи. Студент:

- не знає склад програмного та технічного забезпечення програм;
- невміло поводить з інвентарем;
- проводив практичні завдання з великими труднощами;
- не в змозі самостійно вирішувати практичні завдання;
- не вміє працювати з технологічними картками;
- допускав суттєві помилки при складанні технологічних карт;
- не вміє складати стандартні звіти тощо.