

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

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ЗАТВЕРЖУЮ

Заступник директора

З навчальної роботи

Вікторія СОВА

2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

технологічної практики II

(назва навчальної дисципліни)

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

«Технологічна практика II»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

«09» січня 2026 року, - 17 с.

Розробник:

Богдан РИЧИЦЬКИЙ, викладач спеціаліст

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

Протокол від «09» січня 2026 року № 6

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

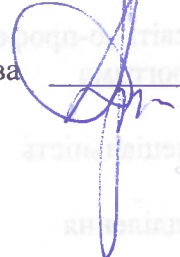


Н.Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «15» січня 2026 року № 6

Голова



Д. Костюк

© Ірпінь, 2026 рік

1. Опис технологічної практики

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика технологічної практики
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 9	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова
Загальна кількість годин – 270	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
		3(2)-й
		Семестр:
		6(4)-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: 18	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Практичні:
		-
		На підприємстві:
		108 год
		Самостійна робота:
		162 год
Вид контролю:		
Диференційований залік		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 108/162

2. 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 студентів, 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 безпеки сировини,

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-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.

3. Передумови проведення практики

Технологічна практика II є логічним продовженням вивчення дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Товарознавство харчових продуктів».

4. 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.

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 практичних заняттях та підсумкового контролю: оформлення звіту за результатами навчальної практики.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та в процесі здійснення самостійної роботи.

Підсумковий контроль у формі заліку проводиться з метою оцінки результатів навчальної практики на завершальному етапі.

7. 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, плодкових, 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 лангустинов 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 капустяників: капустяк 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 ліневих. 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 заняття, 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.

8. 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 страв з неї	36			18	18
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

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.	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві): 1. Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. 2. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. 3. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.	2
2.	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві): 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. 2. Особиста гігієна кухаря. 3. Правила використання спецодягу. 4. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.	2
3.	Тема 2. Робота в цеху для миття посуду: 1. Ознайомлення з цехом для миття посуду. 2. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	2
4.	Тема 2. Робота в цеху для миття посуду: 1. Миючі та дезінфікуючі засоби. 2. Правила їх використання. 3. Зберігання чистого посуду. 4. Санітарні вимоги до столового посуду.	2
5.	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Інструктаж. Ознайомлення з овочевим цехом. Інструктаж з техніки безпеки та організації робочих місць. 2. Робота із Збірником рецептур. 3. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.	2
6.	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізання, кулінарне використання. 2. Обробка капустяних, салатних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання.	2
7.	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. 2. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. 3. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.	2

8.	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін. 2. Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею. 3. Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.	2
9.	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкова, капуста тушкова, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск. 2. Закріплення навичок з теми.	2
10.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Ознайомлення з рибним цехом.	2
11.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід. 2. Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. 3. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	2
12.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. 2. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання. 3. Приготування напівфабрикатів. 4. Прийоми приготування напівфабрикатів.	2
13.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Види панірувань і їх призначення. 2. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	2
14.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.	2
15.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. 2. Короп фарширований гречаною кашею.	2
16.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. 2. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2

17.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка нерибних продуктів моря. 2. Підготовка до теплової обробки.	2
18.	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка нерибних продуктів моря. 2. Підготовка до теплової обробки. Закріплення навичок з теми.	2
19.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. 2. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	2
20.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Робота із Збірником рецептур.	2
21.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Механічна кулінарна обробка м'яса. 2. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів	2
22.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
23.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. 2. Механічна кулінарна обробка птиці.	2
24.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. 2. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
25.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. 2. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
26.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них:	2

	1. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	
27.	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінки смаженої. Вимоги до якості.	2
28.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Ознайомлення з гарячим цехом.	2
29.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв.	2
30.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Робота із Збірником рецептур.	2
31.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
32.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
33.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з бобових: горох відварений, квасоля тушкована. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
34.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з бобових: горох відварений, квасоля тушкована. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
35.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування відварених макаронів. 2. Приготування макаронів заправлених вершковим маслом. 3. Вимоги до якості. Відпуск.	2
36.	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з макаронних виробів: запіканки з макаронів. 2. Вимоги до якості. Відпуск. 3. Закріплення навичок з теми.	2
37.	Тема 7. Приготування супів: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Ознайомлення з суповим відділенням.	2
38.	Тема 7. Приготування супів: 1. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв.	2
39.	Тема 7. Приготування супів: 1. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.	2
40.	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування напівфабрикатів для супів.	2

	2. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.	
41.	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск. 2. Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. 3. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.	2
42.	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування супу овочевого. Відпуск. 2. Приготування капустяків: капустяк Запорізький та ін. Відпуск. 3. Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.	2
43.	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.	2
44.	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування холодних супів: борщ холодний. 2. Правила відпуску.	2
45.	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск. 2. Закріплення навичок з теми.	2
46.	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. 3. Робота із Збірником рецептур.	2
47.	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Варіння яєць без шкаралупи. Відпуск. Вимоги до якості.	2
48.	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. 2. Відпуск. Вимоги до якості.	2
49.	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Приготування яєчної кашки. 2. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості. 3. Закріплення навичок з теми.	2
50.	Тема 9. Приготування соусів: 1. Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. 2. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 3. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. 4. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. 5. Застосування соусів промислового виробництва. 6. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.	2

51.	Тема 9. Приготування соусів: 1. Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості. 2. Закріплення навичок з теми.	2
52.	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. 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. 3. Робота із Збірником рецептур. 4. Перерахунок сировини.	2
53.	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск. 2. Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості. 3. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості. 4. Приготування оладок , млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.	2
54.	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску. 2. Закріплення навичок з теми.	2
	Разом	108

11. Теми лабораторних занять

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

12. Теми самостійних робіт

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві): 1. Аналіз закладу ресторанного господарства	4
2	Тема 2. Робота в цеху для миття посуду: 1. Організація миття столового та кухонного посуду. 2. Закріплення техніки миття посуду, скла, наборів.	6
3	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. 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.	16
4	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка нерибних продуктів моря.	18

	2. Приготування кальмарів в соусі. 3. Приготування лангустінов у вершковому соусі. 4. Підготовка до теплової обробки.	
5	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.	24
6	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	16
7	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування бульйонів: рибного, м'ясного, грибного.	16
8	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Приготування вареників з сиром, вареників лінових. Відпуск. Вимоги до якості. 2. Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості.	12
9	Тема 9. Приготування соусів: 1. Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. 2. Використання соусів промислового виробництва. 3. Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості.	20
10	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. 2. Правила відпуску. Вимоги до якості оформлення звіту.	30
	Разом	162

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 здобувачі освіти

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	Всього балів
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

15. Шкала оцінювання студентів

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

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>

Державні стандарти

6. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

7. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

8. Дорохович А. М. Технологія шоколаду [Текст] : навч. посібник / А. М. Дорохович. – Київ : НУХТ, 2019. – 367 с.

9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 344 с.

10. Сімакова О. О. Основи кулінарії : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 83 с.

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

ДОПОМІЖНА

12. Паска М. З. Технологія маргаринових та промислових жирів [Текст] : навч. Посібник/ М. 26. Паска, І. М. Демідов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2018. – 188 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

13. GastroGuide. Путівник по закладам Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gastroguide.in.ua/>

14.Знаймо.Меню та технологічні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://znaimo.gov.ua/techcards>

15. Newfood. Про їжу майбутнього [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<https://newfood.ua/>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ II 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 школою 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 навиками;
- 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.