МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«БЕРЕЗІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ОДЕСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
28.08.2024 року

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальністю: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма «Харчові технології» фахової передвищої освіти
Кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Розглянуто
На засіданні циклової комісії
спеціальних технологічних дисциплін
Протокол № 1
Від 28. 08. 2024 року
Голова _____ Наталія ОСАДЧУК

Березівка – 2024

ЗМІСТ:

Вступ…….. 2

1. Загальні положення……... …….. 3

2. Тривалість і термін проведення практики…….. 5

3. Бази практики……..…….. 5

4. Організація і керівництво практикою …… 5

5. Підведення підсумків практики ….……..... 6

6. Загальні положення програм окремих видів практики……. 6

6.1. Виробнича технологічна практика…….. 8

6.2. Позначення відповідної компетентності в ОПП…….. 9

6.3. Обсяг практики в кредитах ЄКТС…… 10

6.4. Виховна мета……. 11

7. Зміст виробничої технологічної практики……. 11

7.1. Перелік завдань до самостійної роботи…….. 14

8. Критерії оцінювання результатів навчання…….. 14

9. Рекомендована література ……... 15

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів освіти є складовою частиною освітньо-професійної програми «Харчові технології» фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Практичне навчання здобувачів освіти організовується і проводиться відповідно до навчальних планів освітньо-професійної програми «Харчові технології» фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, відповідно до «Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти», «Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти» (затверджено наказом МОН України №510 від 02.05.2023 https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1054-23#n16 та «Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка».

Практика здобувачів освіти є невід'ємною складовою частиною підготовки фахівців в училищі і проводиться відповідно до наскрізної єдиної програми, яка розрахована на весь термін навчання.

Характерними особливостями наскрізної програми є:

- забезпечення цілісної підготовки фахівців по всім функціям, які передбачені кваліфікаційною характеристикою;
- послідовне ускладнення навчального матеріалу за видами практики, для формування у здобувачів освіти відповідних практичних навичок та умінь;
- зв'язок практики з теоретичним навчанням (навчальні предмети).

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Практична підготовка здобувачів освіти є обов'язковою складовою освітньо-професійної програми спеціальності **181 «Харчові технології»** та здійснюється з метою поетапного формування професійних компетентностей, необхідних для майбутньої виробничо-технологічної діяльності у сфері харчових технологій та ресторанного господарства.

Програма практики забезпечує логічну послідовність, безперервність і наступність практичного навчання, поєднання теоретичної підготовки з практичною діяльністю на підприємствах харчової галузі, у закладах ресторанного господарства різних типів і форм власності.

Метою програми практики є формування у здобувачів освіти стійких професійних умінь і навичок, закріплення теоретичних знань, набуття практичного досвіду роботи за фахом, розвиток професійної самостійності, відповідальності та готовності до виконання виробничо-технологічних, організаційних і аналітичних функцій у сфері харчових технологій.

Основними завданнями програм практики є:

- забезпечення практичної спрямованості освітнього процесу;
- знайомлення здобувачів освіти з реальними умовами виробничої діяльності;
- формування професійних компетентностей відповідно до стандарту освіти;
- набуття досвіду роботи з технологічною, нормативною та обліковою документацією;
- засвоєння сучасних технологій виробництва харчової продукції;
- формування навичок дотримання вимог охорони праці, виробничої санітарії, гігієни та системи ХАСПП;
- розвиток умінь аналізувати виробничі процеси та приймати обґрунтовані професійні рішення;
- підготовка здобувачів освіти до самостійної професійної діяльності та виконання дипломної (кваліфікаційної) роботи.

Наскрізна програма практики включає такі види практики:

- **технологічна практика**;
- **переддипломна практика**.

Кожен вид практики має визначену мету, завдання, зміст і очікувані результати та проводиться відповідно до навчального плану.

Професійні спеціальні компоненти вивчені та опрацьовані при отриманні кваліфікації кухаря (кухар код: 5122; офіціант код: 5123; кондитер код: 7412).
При цьому залучені навчальні майстерні та лабораторії:
- навчально-ресторанний комплекс «Відень-Берлін» (кухня –лабораторія з дегустаційною залою);
- лабораторія організації обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- навчально-практичний центр інноваційних технологій індустрії харчування;
- лабораторія кухарів та офіціантів, кафе «Моцарт»;
- віденський дворик;
- кухні лабораторії.

Під час проведення занять зі спеціальних дисциплін в навчальних майстернях та лабораторіях здобувачі освіти використовували сучасне обладнання та устаткування

Мета. Метою технологічної практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення професійно орієнтованих дисциплін, формування практичних умінь і навичок з організації технологічних процесів, ознайомлення з діяльністю підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства.

Під час проходження технологічної практики здобувачі освіти повинні:

- ознайомитися зі структурою підприємства та функціями його підрозділів;
- вивчити асортимент продукції, що виготовляється;
- засвоїти технологічні процеси виробництва харчової продукції;
- брати участь у виконанні основних технологічних операцій;
- опанувати правила роботи з технологічною документацією;
- дотримуватися вимог санітарії, гігієни, охорони праці та пожежної безпеки;
- застосовувати принципи системи ХАСПП у виробничій діяльності;
- формувати професійну дисципліну, відповідального ставлення до професійної діяльності та культуру виробництва.

Зміст технологічної практики передбачає:

- ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства;
- вивчення організації виробничих процесів;
- вивчення технології виробництва харчової продукції;
- виконання технологічних операцій відповідно до посадових обов'язків;
- участь у приготуванні, оформленні та реалізації продукції;
- контроль якості сировини та готових страв;
- дотримуються правил внутрішнього трудового розпорядку;
- написання та оформлення звітної документації.

Технологічна практика має на меті закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами освіти під час вивчення дисциплін , що формують загальні компетентності та дисциплін, що формують спеціальні компетентності та формування практичних умінь і навичок з організації та ведення технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості, а також набуття професійного досвіду за фахом.

Переддипломна практика

Мета. Метою переддипломної практики є узагальнення, систематизація та поглиблення знань і практичних навичок, набуття досвіду самостійної професійної діяльності, а також підготовка матеріалів для написання звіту про проходження переддипломної практики.

Під час проходження переддипломної практики здобувачі освіти повинні:

- глибоко вивчити виробничу діяльність підприємства;
- проаналізувати технологічні процеси та організацію виробництва;
- дослідити систему контролю якості та безпечності харчової продукції;
- оцінити ефективність використання сировини, обладнання та трудових ресурсів;
- зібрати і систематизувати матеріали для написання звіту про проходження переддипломної практики;
- сформувати аналітичні висновки та пропозиції;
- удосконалити навички професійної самостійності.

Зміст переддипломної практики включає:

- детально вивчити специфіку роботи підприємства;
- аналіз технологічних схем виробництва;
- дослідження дотримання стандартів, технічних умов і системи ХАСПП нормативів;
- виконання індивідуальних завдань відповідно до теми дипломної роботи;
- оформлення звіту та підготовку до захисту практики.

Таблиця 1.1. Розподіл виробничих практик по семестрам

Найменування практики	Кількість тижнів	Всього кредитів / годин	Розподіл годин по семестрам			
			I	II	III	IV
1. Технологічна практика	**6**	9 / 270	-	270	-	-
2. Переддипломна практика	**3**	4 / 135	-	-	-	135
Разом :	**9**	**13/405**	**-**	**270**	**-**	**315**

2. ТРИВАЛІСТЬ І ТЕРМІН ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Час і термін проведення технологічної та переддипломної практики проводиться згідно з графіком навчального процесу і розкладом занять.

3. БАЗИ ПРАКТИКИ

Практика здобувачів освіти проводиться на базах практики, які мають відповідати вимогам програми.

Бази практики закріплюються за училищем на підставі відповідних договорів з підприємствами, які формували замовлення на спеціалістів, при підготовці спеціалістів за цільовими договорами.

Здобувачі освіти можуть самостійно з дозволу відповідної циклової комісії, за узгодженням заст. Директора з НВР, підібрати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання.

З базами практики навчальний заклад завчасно укладає договори на її проведення за встановленою формою.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює заступник директора училища з навчально-виробничої роботи. Конкретну роботу по закріпленню здобувачами освіти за базами практики, забезпечення їх методичними матеріалами, підготовкою баз практики, проведенню всіх організаційних заходів та інше проводить керівник технологічної або переддипломної практики разом з заступником директора з НВР.

Планування кожного етапу та виду практики проводиться заступником директора з НВР відповідно до, навчальних планів, даної єдиної наскрізної програми практичного навчання для вказаної спеціальності, базою підготовки здобувачів освіти, умовами навчального закладу та базових установ.

Для кожного етапу та виду практики повинна бути підготовлена та вестись відповідна документація:

- робоча програма практики;
- журнал обліку проведення практики;
- журнал реєстрації інструктажу з охорони праці;
- звіт здобувача освіти про виконання практики;
- відомість оцінок за підсумками практики.

На підставі навчальних планів та графіка навчального процесу училища складаються накази по проведенню кожного виду практики, план-графік контролю практичного навчання здобувачів освіти, журнал обліку проведення практик.

Документація готується заступником директора з НВР в тісному контакті з заступником директора НР, відповідною цикловою комісією, погоджується та затверджується директором училища.

Програми практики складаються викладачами, розглядаються на засіданнях циклової комісії та затверджуються заступником директора з НВР.

До керівництва практикою здобувачів освіти залучаються досвідчені викладачі циклової комісії. Для керівництва практикою можуть залучатися спеціалісти галузі (роботодавці).

Керівник практики в своїй роботі керується відповідними методичними вказівками.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

На всіх етапах проходження практик здобувачі освіти підлягають поточному та підсумковому контролю безпосередньо керівниками практики від училища та баз практики.

Систематично повинні контролюватись рівень одержаних навичок та умінь, якість виконання завдань, відвідування і дисципліна та по закінченню практик написання звітів.

Після закінчення терміну практики здобувачі освіти звітують про виконання програми написання звітів про проходження технологічної та переддипломної практики.

Загальна і характерна форма звітності здобувача освіти за практику - це подання письмового звіту, підписаного і оціненого керівником технологічної або переддипломної практики та безпосередньо керівником виробництва (підрозділу). Письмовий звіт разом з іншими документами, установленими навчальним закладом (характеристика), подається на рецензування керівнику практики від училища.

Порядок проведення практики, оформлення звіту та інших документів затверджується спеціальними методичними вказівками.

Звіт з практики захищається здобувачем освіти (з диференційною оцінкою) в комісії, призначеній заступником директора училища з НВР.

Комісія приймає залік у здобувачів освіти на базах практики в останній день її проходження, у навчальному закладі на протязі перших десяти днів після практики.

Оцінка за практику вноситься в Журнал обліку виробничого навчання та в Протокол кваліфікаційних пробних робіт учнів за підписами членів комісії. Підсумки технологічної практики вносяться в Протокол кваліфікаційних пробних робіт учнів за підписами членів комісії.

6. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРОГРАМ ОКРЕМИХ ВИДІВ ПРАКТИКИ

6.1. Технологічна практика

Мета. Метою технологічної практики є закріплення, поглиблення та систематизація теоретичних знань, отриманих здобувачами освіти під час вивчення професійно орієнтованих дисциплін, формування практичних умінь і навичок з організації та здійснення технологічних процесів виробництва харчової продукції, набуття первинного професійного досвіду роботи за фахом у реальних умовах діяльності підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства.

Технологічна практика спрямована на підготовку здобувачів освіти до виконання виробничо-технологічних функцій, дотримання вимог чинних нормативно-правових актів, стандартів якості та безпечності харчової продукції, а також на формування професійної відповідальності, самостійності та культури виробництва.

Основними завданнями технологічної практики є:

- ознайомлення здобувачів освіти з організаційною структурою підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства, їх виробничими підрозділами та функціональними обов'язками персоналу;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється, та особливостей технологічних процесів її виробництва;
- формування практичних навичок виконання основних технологічних операцій з обробки сировини, приготування, оформлення та реалізації харчової продукції;
- опанування роботи з технологічною, нормативно-технічною та обліковою документацією;
- набуття навичок раціональної організації робочих місць та використання виробничого обладнання;
- дотримання вимог виробничої санітарії, гігієни, охорони праці, пожежної безпеки та екологічної безпеки;
- застосування принципів системи аналізу небезпечних чинників і контролю у критичних точках (ХАСПП) у процесі виробничої діяльності;
- розвиток професійних якостей, відповідальності, дисциплінованості та здатності працювати в команді;
- формування умінь аналізувати виробничі ситуації та приймати обґрунтовані професійні рішення.

Для досягнення поставленої мети практики необхідно:

- вивчити й проаналізувати асортимент продукції виробничої програми підприємства;
- зробити аналіз технологічних процесів виробництва, форм та умов

організації реалізації продукції;
- засвоїти систему організації постачання підприємства, складського й тарного господарства;
- ознайомитись із системою організації праці на підприємстві;
- вивчити систему організації торговельної діяльності підприємства та обслуговування споживачів;
- набути професійних навичок із виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого підприємства;
- відпрацювати програмний асортимент, нові технології;
- засвоїти методи визначення технологічних параметрів та керування якістю в ході технологічного процесу;
- виконувати посадові обов'язки на робочих місцях (кухаря, бригадира);
- вивчити чинну систему контролю якості продукції та розробити заходи щодо її удосконалення;
- вивчити нормативну документацію, виконати індивідуальні завдання з розробки технологічної документації на продукцію, підготовки договорів з постачальниками продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів.

У результаті проходження технологічної практики здобувач освіти повинен відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю *181 Харчові технології* **знати та міти:**

Інтегральна компетентність (ІК):

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Перелік компетентностей здобувачів освіти, які формуються в результаті проходження технологічної практики:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

6.2. ПОЗНАЧЕННЯ ВІДПОВІДНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В ОПП, зміст компетентності та номери тем навчальної дисципліни, що розкриває зміст відповідної компетентності, наведено у таблиці:

№	Позначення в ОПП	Зміст компетентності	Номер теми навчальної дисципліни, що розкриває зміст компетентності
Спеціальні навчання			
1	СК1	Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	Т - 2-28; 32-34 с. р. 1-7
2	СК2	Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.	Т - 2-3 с. р. 1-7
3	СК3	Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.	Т – 1-28; 32-34 с. р. 1-7
4	СК4	Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.	Т – 1-28; 32-34 с. р. 1-7
5	СК5.	Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.	Т – 2-28; 32-34 с. р. 1-28
6	СК6	Здатність заповнювати обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	Т-1; с. р. 1-28
7	СК7	Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно- технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.	Т – 1-28, 32-34 с. р. 1
8	СК8	Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.	Т- 1; 32-34 с. р. 1
9	СК9	Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.	Т- 1; 32-34; с. р. 1
10	СК 10	Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.	Т- 1; 32-34; с. р. 1-28
11	СК11.	Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах ресторанного господарства та громадського харчування	Т – 29-34; с. р.8-10
12	СК12.	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.	Т – 16-34; с. р.8-10

Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних
виробництв та якість продукції і послуг закладів ресторанного господарства.
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової (кулінарної) продукції.
РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової та кулінарної продукції.
РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової (кулінарної) продукції під час її виробництва.
РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств та закладів громадського харчування і координувати їх діяльність.
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва в ресторанному господарстві.
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
РН 18. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами послуг громадського харчування у професійній діяльності.

6.3. ОБСЯГ ПРАКТИКИ В КРЕДИТАХ ЄКТС

Виробнича технологічна практика викладається на І курсі у ІІ семестрі для здобувачів освіти денної форми навчання.

Кількість кредитів ECTS – 9, тривалість практики – 6 тижнів.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	семінари / контрольні роботи	лабораторні роботи	практичні роботи
денна форма:	270	-	-	-	180

заочна форма:	-	-	-	-	-
Самостійна робота, годин:	Денна форма – 90		Заочна форма – немає		

6.4. ВИХОВНА МЕТА

Виховна мета технологічної практики полягає у формуванні у здобувачів освіти відповідального ставлення до майбутньої професійної діяльності, усвідомлення важливості дотримання вимог охорони праці, виробничої дисципліни, санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки. Під час проходження практики виховується працелюбність, сумлінність, акуратність, організованість, відповідальність за результати виконаної роботи та культуру професійної поведінки.

Технологічна практика сприяє вихованню поваги до праці, колективної взаємодії, дотримання професійної етики та етичних норм спілкування в трудовому колективі. У здобувачів освіти формується бережливе ставлення до сировини, матеріальних цінностей, обладнання та навколишнього середовища, а також усвідомлення необхідності забезпечення якості та безпечності продукції.

Крім того, технологічна практика спрямована на розвиток самостійності, ініціативності, дисциплінованості, здатності до самоконтролю та прийняття відповідальних рішень у виробничих ситуаціях, що є важливою складовою професійного становлення майбутнього фахівця у сфері ресторанного господарства.

7. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Змістовний модуль 1:

Знайомство з системою охорони праці на підприємстві, обов'язками практиканта, робочими ділянками обладнанням та структурними підрозділами підприємства

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	**заочна форма**
1	Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення зі структурою підприємства та його підрозділами Види виробничого обладнання та правила його безпечної експлуатації. Основне та допоміжне обладнання. Загальні вимоги безпеки під час роботи з механічним, тепловим і електричним обладнанням. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень і персоналу Особиста гігієна працівників. Ознайомлення та використання нормативно-технічною документацію в галузі харчових технологій. Забезпечити екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Порядок проведення інструктажів та ведення документації з охорони праці Журнали інструктажів. Ознайомлення з внутрішніми інструкціями	6	-

	підприємства.		
	Всього	6	-

Змістовний модуль 2

Вивчення технологій виробництва готової продукції на підприємстві

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	**заочна форма**
2	Приготування напівфабрикатів із риби та м’яса для смаження у фритюрі та грилі.	6	-
3	Приготування напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці для смаження у фритюрі та на грилі.	6	-
4	Приготування напівфабрикатів із дичини.	6	-
5	Приготування прозорих та протертих супів.	6	-
6	Приготування соусів на вершковому маслі та їх похідних.	6	
7	Приготування рибних гарячих страв та гарячих страв з морепродуктів.	6	-
8	Приготування окрошки м’ясної на кефірі та риби фаршированої. Вимоги до якості страв.	6	-
9	Приготування страв з м’яса та сільськогосподарської птиці.	6	-
10	Приготування виробів із тіста для закусок: корзиночків, волованів, профітролів, крутонів.	6	-
11	Приготування протертих супів з крупами, овочевих відварах, на концентрованих молочних бульйонах (дієта1, 2,5).	6	-
12	Приготування варених страв з риби та м'яса (дієта1,5, 7 і 10).	6	-
13	Приготування протертих, смажених або запечених м'ясних страв та субпродуктів(дієта1, 2, 5, 7 і 10).	6	-
14	Приготування страв з овочів на пару, припусканні та тушкуванні.	6	-
15	Приготування солодких страв із свіжих і сушених фруктів і ягід.	6	-
16	Приготування страв у власному соку за допомогою технології Sous Vide.	6	-
17	Приготування збалансованих і корисних страв за допомогою технології фьюжн.	6	-
18	Приготування страв за допомогою фламбірування.	6	-
19	Приготування страв парою, технологія приготування – папільот.	6	-
24	Приготування солодких страв та напоїв, використовуючи кулінарний пальник.	6	-
25	Приготування супів європейської кухні: бульйону консоме, протерті супи.	6	-
26	Приготування холодних супів та перших страв за власною рецептурою і технологією.	6	-
27	Приготування других страв з риби та м’яса за власною рецептурою і технологією.	6	-

28	Приготування соусів бешамель, епаньйоль, галанез.	6	-
	Всього	**138**	

Змістовний модуль 3

Удосконалення навиків роботи офіціантів. Технологія обслуговування. Ознайомлення з обов'язками метрдотеля. Участь в обслуговуванні спеціальних закладах

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	**заочна форма**
29	Класичні та сучасні стилі сервірування (повсякдення, банкетне, тематичне). Правила обслуговування дипломатичних прийомів.	6	-
30	Техніки активного слухання та правильне оформлення замовлення.	6	-
31	Причини стратегії вирішення скарг та екстрені ситуації.	6	-
	Всього	18	-

Змістовний модуль 3

Стажування на робочих місцях керівників виробничих ділянок середньої ланки. Складання заліку

№ теми	**Зміст теми**	**Кількість годин**	
		денна форма	**заочна форма**
32	Стажування на робочому місці бригадир зміни	6	-
33	Стажування на робочому старший кухар	6	-
34	Залік з практики.	6	-
	Всього	18	

7.1. ПЕРЕЛІК ЗАВДАНЬ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ с/р	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	**Інструктаж з охорони праці.** Ознайомлення з основними вимогами охорони праці, пожежної безпеки та правил безпечної поведінки на робочому місці. **Структура підприємства.** Вивчення організаційної структури підприємства та функцій основних підрозділів. **Виробниче обладнання та безпека праці.** Ознайомлення з видами основного й допоміжного обладнання та загальними вимогами безпеки під час роботи з механічним, тепловим і	5	-

	електричним обладнанням. **Санітарно-гігієнічні вимоги.** Вивчення вимог до виробничих приміщень, обладнання та персоналу. **Особиста гігієна працівників.** Ознайомлення з правилами особистої гігієни та вимогами до санітарного одягу. **Нормативно-технічна документація.** Опрацювання основних нормативно-технічних документів у галузі харчових технологій та правил їх застосування. **Екологічна безпека.** Ознайомлення з вимогами щодо забезпечення екологічної безпеки та поводження з відходами. **Інструктажі та документація з охорони праці.** Вивчення порядку проведення інструктажів і ведення відповідної документації. **Журнали та внутрішні інструкції.** Ознайомлення з журналами інструктажів та внутрішніми інструкціями підприємства.		
2	**Приготування напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці та дичини** Приготування напівфабрикатів із м'яса, риби, морепродуктів, сільськогосподарської птиці та дичини для подальшого смаження у фритюрі, на грилі, варіння, запікання та інших способів теплової обробки. Вимоги до якості напівфабрикатів.	12	-
3	**Приготування перших страв.** Приготування прозорих, протертих та холодних супів. Приготування супів європейської кухні (консоме, протерті супи), окрошки м'ясної на кефірі. Приготування супів за власною рецептурою і технологією	12	-
4	**Приготування гарячих страв з риби, м'яса та птиці** Приготування гарячих страв з риби, морепродуктів, м'яса та сільськогосподарської птиці різними способами теплової обробки. Приготування фаршированої риби. Вимоги до якості готових страв.	12	-
5	**Дієтичне харчування та щадні технології** Приготування протертих супів з крупами, на овочевих відварах та молочних бульйонах. Приготування варених, протертих, смажених і запечених м'ясних страв та субпродуктів відповідно до дієт №1, 2, 5, 7, 10. Приготування страв з овочів на пару, припусканні та тушкуванні.	12	-
6	**Соуси та борошняні вироби для закусок .** Приготування соусів на вершковому маслі та їх похідних. Приготування класичних соусів (бешамель, еспаньйоль, голландез). Приготування виробів із тіста для закусок: корзиночків, волованів, профітролів, крутонів.	8	-
7	**Інноваційні та сучасні технології приготування страв** Приготування страв із використанням сучасних технологій: sous vide, ф'южн, фламбірування, папільот, приготування страв і напоїв із застосуванням кулінарного пальника. Приготування збалансованих і корисних страв.	10	-
8	**Класичні та сучасні стилі сервірування** (повсякдення, банкетне, тематичне). Правила обслуговування дипломатичних прийомів. Ознайомлення з повсякденним, банкетним і тематичним сервіруванням столу та основними правилами обслуговування дипломатичних прийомів.	9	-
9	**Техніки активного слухання та правильне оформлення замовлення**. Вивчення прийомів активного слухання, правил спілкування з гостями та правильного приймання й оформлення замовлення.	5	-

10	**Причини стратегії вирішення скарг та екстрені ситуації.** Ознайомлення з причинами виникнення скарг, стратегіями їх вирішення та діями персоналу в екстрених ситуаціях**.**	5	-
	Всього	**90**	

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				
		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/Satisfactory	D	58	64	6
		54	57	5
Задовільно/Satisfactory	E	50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

9.1. БАЗОВА

1.	Морозова Н.І., Шаповалова А.П	Опорний конспект «Бухгалтерський облік в торгівлі».	Київ: ВЦ КНТЕУ 2003 – 109 с.
	Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В.	Основи охорони праці: Підручник для проф,-тех. навч. закладів.	Київ: 2001 «Вікторія»
2.	Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.	Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.	Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008
3.	Архіпов В.В.	Організація ресторанного господарства.	Київ: ЦУЛ, 2007
4. О	Мунін Г.Б.	Франчайзинг в готельно-ресторанному бізнесі.	Київ: Кндор, 2008
5.	Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О.	Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент.	Київ: ЦНЛ, 2006
6.	Сало Я.М.	Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа.	Львів: Афіша, 2011
7.	Мостова Л.М.	Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.	Київ: Кондор, 2014

8.	Олійник О.М.	Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.	Львів: Оріана-Нова, 1998
9.	Тарасова В.В.	Метрологія, стандартизація і сертифікація. Підручник.	Київ: ЦУЛ, 2006
10.	Черевко О.І.	Методи контролю якості харчової продукції	Київ: Кондор, 2018
11.	Самойленко А. А.	Сертифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник.	К.: КНТЕУ, 2006
12.	Беляева А.М.	Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для завед. ресторанного хозяйства.	Київ: А.С.К., 2007
13.	Шалімінов О.В., Дяченко Т.П. та ін.	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування їжі, всіх форм власності.	Київ: А.С.К., 2005 р.
14.	ЗдобновА.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.	Сборник блюд и кулинарных изделий для ПОП.	Київ:А.С.К,. 2005

9.2. ДОПОМІЖНА

1.	Морозова Н.І., Шаповалова А.П	Опорний конспект «Бухгалтерський облік в торгівлі».	Київ: ВІЦ КНТЕУ 2003 – 109 с.
2.	Ткач В.В., Пластун А.М.	Технологія приготування їжі. Практикум	Київ: ЦНЛ, 2004
3.	Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О.	Інноваційні ресторанні технології: Основи теорії. Навч. посібник	Київ: Кондор, 2013