

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

для підготовки фахівців фахового молодшого бакалавра

галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальність 181 Харчові технології

освітньо-професійна програма «Виробництво харчової
продукції»

Укладач Бережна Г.М. спеціаліст вищої категорії, викладач - методист

Розробники Бережна Г.М. спеціаліст вищої категорії, викладач - методист
 Соляр Л.В. спеціаліст вищої категорії, викладач - методист
 Байлюк Л.А. викладач вищої категорії
 Бею І.Ю. викладач вищої категорії

Рецензент Прудивус О.І зав. виробництвом кафе «Набережне»
 Козлан Д.М. власник кавярні «Bazaarcoffee»

Програму схвалено на засіданні циклової
комісії харчових технологій
Протокол від «30 » липня 2025 року № 1
Голова циклової комісії харчових технологій

 Галина Савицька

Зміст

Вступ.....	4
1. Мета, завдання і етапи практики.....	5
2. Базы практики.....	9
3. Організація практики і керівництва.....	10
4. Вимоги до звіту.....	12
5. Підведення підсумків практики	13
6. Критерії оцінки визначення рівня практичних вмінь та навиків студентів з практики.....	14
7. Зміст практики.....	16
7.1. Навчальна практика	16
7.2. Технологічна практика.....	21
7.3. Виробнича практика.....	26
Рекомендована література.....	30
Додатки.....	31
Рецензія.....	38

ВСТУП

У сучасних умовах становлення нової економічної системи України підвищуються вимоги до відповідності рівня підготовки фахівців у закладах фахової передвищої освіти вимогам роботодавців, до забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці. Одним із напрямів вирішення цієї проблеми є поетапна практична підготовка майбутніх фахівців із послідовним нарощуванням рівня професійних знань та практичних навичок.

Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти є невід’ємною складовою освітньо-професійної програми підготовки фахівців, основним завданням якої є якість практичної підготовки випускника за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр.

Одним з головних завдань практичного навчання, є формування професійних навичок студентів, встановлення безпосереднього зв’язку між теорією та практикою, оскільки в умовах реальної професійної діяльності відбувається інтеграція теоретичних знань і практичних умінь здобувачів освіти, що зумовлює оволодіння ними складниками професійної компетентності.

Наскрізна програма практики студентів – це основний навчально-методичний документ, який регламентує мету, зміст і послідовність проведення практики і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки, які здобувачі освіти повинні отримувати під час проходження практик зі спеціальності 181 Харчові технології (освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції») за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр».

Наскрізна програма практики із спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» розробляється у відповідності з освітньо-професійною програмою підготовки здобувача освіти, до складу якої входять практики:

- навчальна;
- технологічна;
- виробнича.

Види практик, періоди проведення та їх обсяги визначаються освітньо-професійною програмою підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, що відображається відповідно в навчальних планах і графіках освітнього процесу. Усі види практики (навчальна, технологічна, виробнича) відображають безперервні та послідовні етапи професійної підготовки, що забезпечує: наступність при їх вивченні; поступове розширення обсягу базових понять у кожній галузі; навчальний матеріал більшими можливостями при закріпленні.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ЕТАПИ ПРАКТИКИ

Практична підготовка - одна з форм організації освітнього процесу та обов'язкова складова освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти, спрямована на завершення формування набутих компетентностей та отримання досвіду їх застосовування, оволодіння сучасними формами організації праці, обладнанням, пристроями і технологіями відповідно до спеціальності, ознайомлення з умовами провадження професійної діяльності.

Мета та завдання наскрізної програми практики студентів полягає в узагальненні та структуруванні усіх етапів професійної підготовки майбутніх фахівців, формуванні стійкого професійного інтересу до обраної спеціальності.

Мета практики: закріпити та поглибити знання, набуті студентами в процесі навчання, прищепити необхідні уміння та навички практичної діяльності за спеціальністю, організаторської діяльності у трудовому колективі.

Практика сприяє формуванню особистості здобувача освіти, вихованню трудової та виробничої дисципліни, поваги до трудових традицій підприємства, бережливості, надбанню досвіду організаторської роботи в колективі.

Практика студентів організується відповідно до навчального плану і складається з етапів :

- навчальна практика ;
- технологічна практика ;
- виробнича практика.

Завдання навчальної практики - підготовка здобувачів освіти до більш усвідомленого, поглибленого вивчення навчальних дисциплін, прищеплення їм первинних умінь за обраною спеціальністю, знайомство з організацією виробництва в кращих закладах ресторанного господарства, підготовка до проходження технологічної та виробничої практики, набуття навиків та умінь приготування страв, кулінарних і борошняних кондитерських виробів масового попиту.

Завданнями технологічної практики є формування професійних навичок здобувачів освіти, встановлення безпосереднього зв'язку між теорією та практикою, оскільки в умовах реальної професійної діяльності відбувається інтеграція теоретичних знань і практичних умінь здобувачів освіти, що зумовлює оволодіння ними складниками професійної компетентності.

Завдання виробничої практики узагальнення, систематизація та удосконалення знань і умінь за спеціальністю, перевірка можливості самостійної роботи майбутнього фахівця в умовах конкретного виробництва.

Проходження практик передбачає формування у здобувачів освіти необхідних компетентностей:

Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність 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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського 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. ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології. ЗК11. Здатність до національного супротиву.
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. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратуро-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію вгалузі харчових технологій ресторанного господарства. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК 11. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції. СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання; СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви. СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються,
Результати 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. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і

	знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. 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. РН18. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею. РН19. Уміти забезпечувати процеси обробки сировини, приготування й оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології. РН20. Уміти застосовувати органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів. РН21. Уміти застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства та організацію якісного обслуговування населення. РН22. Уміти використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.
--	--

	РН23 Уміти задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються. РН24. Застосовувати навички безпечної поведінки та до медичної допомоги в умовах надзвичайних ситуацій, воєнних ризиків і техногенних загроз, використовувати сучасні засоби зв'язку та навігації для забезпечення особистої безпеки і безпеки учасників виробничого процесу.
--	---

Види та обсяги практик визначаються освітньо-професійною програмою підготовки фахівців, що відображається відповідно в навчальних планах і графіках освітнього процесу.

Орієнтовний розподіл годин за видами практики

Таблиця 1

<i>Види практики</i>	<i>Курс</i>	<i>Се- местр</i>	<i>Кіль- кість тижнів</i>	<i>Кіль- кість днів</i>	<i>Кіль- кість годин всього</i>	<i>В тому числі</i>	
						<i>Прак- тична робота</i>	<i>Самос- тійна робота</i>
Навчальна	3	5,6	8	40	360	144	216
Технологічна	3	6	5	25	225	150	75
Виробнича	4	7	3	15	135	90	45
Всього			16	80	720	480	240

Тижневе навантаження на здобувача освіти під час технологічної і виробничої практик становить 45 години, з них 15 години самостійна робота, а навчальної практики 18 годин аудиторно і 27 годин самостійна робота.

Циклова комісія харчових технологій може вносити зміни і доповнення до програми з врахуванням специфіки закладів ресторанного господарства регіону та вимог ринку праці.

2.БАЗИ ПРАКТИКИ

Практика здобувачів освіти проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програм практики за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

Базами практики можуть бути суб'єкти господарювання, незалежно від їх організаційно-правової форми та форми власності, фізичні особи-підприємці, які ведуть незалежну професійну діяльність, органи державної влади і місцевого самоврядування, військові частини.

Навчальна практика проводиться у навчально-виробничих лабораторіях коледжу, закладах харчування під керівництвом майстрів виробничого навчання.

Здобувачі фахової передвищої освіти з дозволу циклової комісії можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання.

Здобувачі фахової передвищої освіти можуть проходити практичну підготовку шляхом навчання на робочому місці в процесі трудової, незалежної професійної або підприємницької діяльності, військової служби, тощо в порядку, визначеному положенням про організацію освітнього процесу в коледжі.

Бази практики повинні бути укомплектовані кваліфікованими спеціалістами з достатнім практичним досвідом, здатними бути керівниками та вихователями студентів.

Коледж заключає з базовими підприємствами договори про проходження практики студентів на визначений термін.

3.ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Організація і проведення практики здійснюється у відповідності з Положенням про проведення практики здобувачів освіти, навчальним планом та згідно зведеного графіка практики.

Навчальна практика за рішенням коледжу може проводитися концентровано в декілька періодів або шляхом чергування її з теоретичними заняттями з обов'язковим збереженням в межах навчального року об'єму годин, які визначені навчальним планом на теоретичні заняття і навчальну практику. Під час проведення навчальної практики навчальна група може поділятися на дві підгрупи.

Технологічна та виробнича практика проводиться, як правило, концентровано.

Керівництво практикою здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється двосторонньо: керівником практики від коледжу та керівником практики від бази практики. Підприємства, установи, організації, їх підрозділи, які використовуються як бази практики, повинні відповідати наступним вимогам: наявність структур, що відповідають спеціальностям, за якими здійснюється підготовка фахівців; можливість кваліфікованого керівництва практикою студентів та надання їм робочих місць на час практики; надання студентам права користування документацією, необхідною для виконання програми практики. З боку коледжу до проведення практик залучаються досвідчені фахівці з числа педагогічних працівників.

Керівник виробничої практики від закладу фахової передвищої освіти:

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів, методичних рекомендацій, перелік яких встановлює коледж;
- у тісному контакті з керівництвом практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- складає для здобувачів освіти індивідуальні завдання по програмі практики і надає методичну допомогу в їх виконанні;
 - контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту здобувачів освіти та проведення з ними інструктажів з охорони праці;
- контролює виконання студентами-практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку;
- у складі комісії приймає залік з практики;
- подає завідувачці практикою письмовий звіт про проведення практики із зауваженням і пропозиціями щодо поліпшення практики здобувачів освіти.

Бази практики в особі їх перших керівників разом з закладом фахової передвищої освіти несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики здобувачів освіти.

Загальне керівництво технологічною, виробничою практикою здобувачів освіти в закладах ресторанного господарства покладається на одного із провідних спеціалістів.

Безпосереднє керівництво технологічною та виробничою практикою здобувачів освіти в закладах харчування покладається на досвідчених кваліфікованих працівників, які в них постійно працюють.

Безпосередній керівник виробничої практики від бази практики зобов'язаний:

- знайомити здобувачів освіти з обладнанням, правилами техніки безпеки, правилами внутрішнього розпорядку;
- надати допомогу в оволодінні робітничою професією;
- навчати передових методів праці;
- прищеплювати навички бережливого ставлення до обладнання, матеріалів;
- систематично контролювати ведення звітів та щоденників;
- підтримувати зв'язок з керівниками практики, який здійснює загальне керівництво, та керівником практики від коледжу;
- навчати безпечних методів праці та контролювати дотримання ними правил техніки безпеки на протязі всього періоду практики;
- перевірити та підписати щоденники та звіти студентів, на кожного студента скласти характеристику та підписати її.

Здобувачі освіти під час проходження практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики з коледжу консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- виконати індивідуальне завдання, якщо це передбачено навчальним планом зі спеціальності;
- наприкінці практики подати керівникові практики від підприємства виконаний звіт та щоденник на підпис;
- своєчасно скласти залік з практики;
- пройти анкетування за результатами практики.

Навчально-методичне керівництво і виконання програм практики забезпечують предметні циклові комісії.

З кожного виду практики розробляється комплекс навчально-методичного забезпечення, який має містити наступні основні документи:

- робоча програма практики;
- звіт у формі робочого зошита з методичні рекомендації щодо виконання завдань програми практики та складання звіту, щоденника;
- тематика індивідуальних завдань на технологічну та виробничу практику;
- інструкція з охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- журнали реєстрації інструктажів з охорони праці і БЖД.

4. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Звіт з практики оформляється згідно з вимогами, що встановлює коледж, з обов'язковим урахуванням вимог стандарту ДСТУ 3008-2015 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

Звіт повинен містити інформацію про виконання усіх завдань програми практики стосовно бази практики та відомості про виконання індивідуального завдання.

Також повинна бути коротко і конкретно описана робота, яку особисто виконав студент – практикант.

Звіт повинен мати такі розділи:

- загальні відомості про базу практики;
- описання виконаної щоденної роботи згідно із програмою практики ;

- питання з охорони праці на підприємстві;
- висновки і пропозиції;
- список літератури;
- характеристика керівника практики від бази практики з печаткою.

Звіт ведеться постійно і охайно. Текст звіту має бути надрукованим на одній стороні стандартного білого аркуша А4 (формату 210x297 мм), з використанням текстового редактора Word, шрифтом Times New Roman чорного кольору прямого накреслення через півтора міжрядкові інтервали кеглем 14, без виділення по тексту або підкреслення, поля: ліве - 30 мм, праве - 10 мм, верхнє - 20 мм, нижнє - 20 мм. Схеми, рисунки, креслення і т. д. виконуються олівцем (якість ведення звіту враховується при загальній оцінці практики).

Складений звіт повинен мати наскрізну нумерацію сторінок. Номер сторінки проставляють праворуч у верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Аркуші звіту повинні бути зшиті. Звіт перевіряється і підписуються керівниками практики від підприємства і закладу фахової передвищої освіти.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання. Форма звітності студента за практику - це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником бази практики. Письмовий звіт разом з іншими документами, встановленими коледжем (щоденник, характеристика та ін.), подається на рецензування.

Під час перевірки звертається увага на оформлення та змістовність звіту з технологічної і виробничої практик, правильність і достовірність викладеного матеріалу, дотримання вимог і термінів написання. Після перевірки поданих керівнику звіту та щоденника з технологічної і виробничої практик студент допускається до захисту звіту.

Робота захищається студентом у комісії, призначеній наказом директора коледжу. До складу комісії входять керівник практики від коледжу, викладачі та (за можливості) керівник від бази практики. Комісія приймає залік у студентів не пізніше, ніж за 10 днів після її завершення.

Під час захисту звіту з технологічної і виробничої практики студент доповідає про виконану роботу, підготувавши завчасно доповідь (презентацію) не більше 3-5-ти хвилин, та відповідає на питання членів комісії. Під час захисту необхідно встановити рівень практичної підготовки

здобувачів освіти, оскільки в умовах реальної професійної діяльності відбувається інтеграція теоретичних знань і практичних умінь студентів, що зумовлює оволодіння ними складниками професійної компетентності.

Оцінювання проходження з технологічної та виробничої практик студентами здійснюється згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ».

Під час оцінювання звіту з технологічної та виробничої практик враховуються:

- 1.Робота на практиці (відгук керівника з практики від підприємства, результати відвідування бази практики).
- 2.Ступінь розкриття питань програми практики.
- 3.Якість оформлення звіту з практик.
- 4.Оцінка керівника практики від підприємства та від коледжу.
- 5.Доповідь(презентація) та відповіді на захисті звіту з практики.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ТА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИК

Оцінка за виконання завдань виставляється за чотирибальною системою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») відповідно до основних критеріїв та показників рівня знань, умінь, навичок, що виявлені у здобувачів освіти.

Основні показники оцінок, знань студентів за результатами виконання завдань:

Оцінка	Критерії оцінювання
5(відмінно)	Під час захисту практики студент демонструє: знання і розуміння всього програмного матеріалу в повному обсязі; послідовний і логічний, обґрунтований, безпомилковий виклад матеріалу; самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях; уміло формулює висновки та узагальнення. -Звіт і щоденник оформленні у відповідності зі встановленими вимогами, відсутні зауваження керівників практики. -Характеристика студента від керівника практики із закладу ресторанного господарства – позитивна.
4(добре)	Під час захисту практики студент демонструє: знання і розуміння всього програмного матеріалу в повному обсязі; послідовний і логічний, обґрунтований виклад матеріалу; самостійне, впевнене і правильне і без особливих труднощів застосування знань в конкретних ситуаціях; формулює висновки та узагальнення. Наявні несуттєві зауваження щодо оформлення звіту і

	щоденника, відсутні зауваження керівників практики. Характеристика студента від керівника практики із закладу ресторанного господарства – позитивна.
3(задовільно)	Під час захисту практики студент демонструє: знання та розуміння тільки основного програмного матеріалу; спрощений виклад матеріал; відповідає невпевнено, не має твердих знань. Звіт і щоденник оформленні не зовсім охайно, переважна більшість питань програми практики висвітлена, однак мають місце помилки в тексті та оформленні. Характеристика студента від керівника практики із закладу ресторанного господарства – позитивна.
2 (незадовільно)	Під час захисту практики студент демонструє: поверхове знання і розуміння основного програмного матеріалу в обсязі, який не дозволяє засвоювати наступний програмний матеріал; непослідовний виклад матеріалу з допущенням істотних помилок, Звіт і щоденник оформленні не охайно, переважна більшість питань програми практики не висвітлена. Характеристика студента від керівника практики із закладу ресторанного господарства – негативна.

Оцінка за практику заноситься в відомість обліку успішності та в залікову книжку студента і враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії студентові разом з його оцінками за результатами теоретичного навчання.

Здобувач освіти, який не виконав програму з технологічної і виробничої практик, одержав негативний відгук про роботу або незадовільну оцінку на захисті звіту, не допускається до складання заліку.

Підсумки кожної практики обговорюють на засіданнях циклової комісії, підсумкових конференціях студентів з практики, а загальні підсумки практик - на педагогічних радах.

Під час навчальної практики студенти ведуть щоденник, а після її закінчення здобувачі освіти одержують підсумкову оцінку за результатами роботи протягом практики.

Після вивчення теоретичного матеріалу і проходження всіх практик студенти здають кваліфікаційний екзамен у відповідності з Положенням про порядок атестації і присвоєння кваліфікації особам, які оволоділи робітничими професіями. Кваліфікаційний екзамен з робітничих професій приймається кваліфікаційною комісією, яка визначає ступінь їх підготовки з професії і встановлює рівень кваліфікації (розряд). З даної

спеціальності студенти одержують робітничу професію: кухаря 3-го розряду.

7.ЗМІСТ ПРАКТИКИ

7.1 Навчальна практика

1.Мета та завдання навчальної практики

Мета навчальної практики – є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у коледжі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Завдання навчальної практики – підготовка здобувачів освіти до більш усвідомленого, поглибленого вивчення навчальних дисциплін, прищеплення їм первинних умінь за обраною спеціальністю, знайомство з організацією виробництва на кращих підприємствах харчування, підготовка до проходження виробничої технологічної та переддипломної практики, набуття навиків та умінь приготування страв, кулінарних і борошняних виробів масового попиту.

Після завершення навчальної практики студенти повинні:

знати і вміти:

- визначати якість сировини і напівфабрикатів, які надходять в заклади ресторанного господарства;
- організацію робочого місця на різних ділянках роботи кухаря по приготуванню і відпуску страв;
- володіти навиками приготування напівфабрикатів з різних видів сировини;
- знання термінів і умов зберігання та реалізації напівфабрикатів;
- володіти навиками приготування та оздоблення страв масового попиту та складного приготування;
- володіти навиками приготування дієтичних та національних страв;
- визначати якість різних видів страв і напоїв;
- володіти навиками приготування борошняних кулінарних виробів з різних видів тіста;
- володіти навиками підбору посуду, роздавального інвентарю і здійснення порціонування під час відпускання страв.

2. Тематичний план навчальної практики

№ пп	Назва теми	Кількі сть днів	Кількі сть годин	В тому числі	
				практич- на робота	самостій на робота
1	2	3	4	5	6
1	Інструктаж з охорони праці. Ручна обробка овочів. Прості та фігурні форми нарізання овочів, елементи карвінгу.	2	18	6	12
2	Механічна обробка риби.	1	10	4	6
3	Механічна обробка м'яса.	2	24	8	16
4	Приготування супів	6	48	22	26
5	Приготування страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.	3	30	12	18
6	Приготування страв та гарнірів з овочів.	4	34	14	20
7	Приготування страв з риби.	4	34	14	20
8	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.	4	48	16	32
9	Приготування страв з яєць і сиру.	2	14	6	8
10	Приготування холодних страв.	5	38	18	20
11	Приготування страв та виробів з борошна.	5	42	18	24
12	Приготування солодких страв та напоїв.	2	20	6	14
	Всього	40	360	144	216

3. Програма навчальної практики.

Тема 1. Інструктаж з охорони праці. Ручна обробка овочів. Прості та фігурні форми нарізання овочів, елементи карвінгу.

Організація робочого місця при ручній та механічній обробці овочів. Визначення асортименту та якості овочів.

Обробка картоплі і коренеплодів, капустяних, цибулевих, томатних овочів. Визначення норм втрат при ручному способі обробки овочів. Порівняння з нормативними даними. Нарізування овочів ручним способом. Прості і фігурні форми нарізання овочів та елементи карвінгу.

Тема 2. Механічна обробка риби

Організація робочого місця при обробці риби і приготування напівфабрикатів з неї. Визначення якості сировини, яка надходить. Обробка риби.

Розроблення риби з кістковим скелетом цілою, на кругляки, на філе з шкірою без кісток, філе з шкірою і реберними кістками, на чисте філе. Нарізання порційних шматків для варіння, припускання, смаження основним способом. Приготування борошняної та білої паніровки, льезона.

Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків, тюфтельок, зраз, рулету.

Оцінка якості напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 3. Механічна обробка м'яса .

Організація робочого місця при обробці м'яса. Визначення якості сировини, яка надходить. Обробка м'яса .

Приготування напівфабрикатів: великошматкових, порційних, дрібношматкових.

Обробка птиці, заправка, обробка субпродуктів, приготування натурально - січеної та котлетної маси і напівфабрикатів з них.

Оцінка якості напівфабрикатів. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 4. Приготування бульйонів та супів.

Організація робочого місця при приготуванні супів . Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування бульйонів: кістковий, рибний, курячий.

Приготування та відпуск: супів картопляних з овочами , бобовими, крупами та макаронними виробами, борщів українського, полтавського, львівського, київського, чернігівського, з чорносливом та грибами, капустаків, розсольників , солянок .

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 5. Приготування страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових.

Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів з круп, макаронних виробів та бобових. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування каш в'язких, рідких, розсипчастих.

Приготування страв та гарнірів з круп, макаронних виробів та бобових: спагеті з куркою у вершковому соусі, гратен з макаронів та сиру, запечені макарони з овочами та сиром; гречані котлети з сиром та шпинатом, бобових з копченою грудинкою, квасолі тушкованої з овочами, запіканки із бобових та картоплею.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 6. Приготування страв та гарнірів з овочів.

Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів з овочів. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування страв та гарнірів з варених, тушкованих, запечених і смажених з овочів: картопля відварна з цибулею і грибами, картопляне пюре, галушки картопляні, овочі «Аль-Дент»; овочі гриль, рагу із овочів, капуста тушкова, картопля тушкова з грибами і цибулею, овочі тушковані по-карпатськи; деруни по-селянськи, картопля смажена з цибулею і грибами, зрази картопляні.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 7. Приготування страв з риби.

Організація робочого місця при приготуванні страв з риби, підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування соусів на бульйонах та їх похідних, молочних і сметанних, холодних соусів і заправок.

Приготування страв з риби смажених, тушкованих та запечених : риба смажена, філе риби в клярі, риба тушкова в томаті з овочами, риба запечена в сметанному соусі, скумбрія запечена з овочами, скумбрія на грилі, жульєн з сьомги та креветок.

Приготування страв з рибної котлетної маси (котлети рибні, кульки рибні, тюфтелі, риба фарширована).

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 8. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.

Організація робочого місця при приготуванні страв з м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Підбір інструментів, інвентарю, посуду

Приготування страв з смаженого м'яса та сільськогосподарської птиці: стейк, куряче філе у вершковому соусі, качка з мандаринами, биточки київські, биточки по-вінницьки, котлета натуральна з філе птиці, котлета по-київськи.

Приготування страв з тушкованого і запеченого м'яса та птиці: яловичина тушкова з чорносливом, свинячі ребра в медово-часниковому соусі, печення по-домашньому, птиця тушкова з грибами і картоплею, плов з птиці, рагу з птиці.

Приготування страв з січеної і котлетної маси: битки з печінки, котлета по-домашньому, зрази січені, тюфтельки, котлети січені з птиці, биточки, фрикадельки та зрази з птиці.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання

Тема 9. Приготування страв з яєць і сиру.

Організація робочого місця при приготуванні страв з яєць та сиру. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування страв з яєць: омлету натурального, мішаного, фаршированого, яйця пашот, яєчні натуральної.

Приготування страв з сиру: вареники ліниві, сирники, запіканка, пампушки сирні, пудинг.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання

Тема 10. Приготування холодних страв

Організація робочого місця при приготуванні холодних страв та закусок. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування відкритих, закритих та гарячих бутербродів: асорті з м'ясними гастрономічними продуктами на хлібові, канапе з сиром, валовини з куркою, сендвічі зі смаженою телятиною та іншими продуктами, хот дог, гамбургери.

Приготування холодних страв: салатів-коктейлів, вінегретів, салатів з сирих та варених овочів; страв та закусок з овочів, риби та м'яса.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання

Тема 11. Приготування страв та виробів з борошна

Організація робочого місця при приготуванні страв та виробів з борошна. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування вареників та млинців з різними начинками, локшини, пельменів та оладок.

Приготування виробів з дріжджового та бездріжджового тіста.
Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 12. Приготування солодких страв та напоїв.

Організація робочого місця при приготуванні солодких страв. Підбір інструментів, інвентарю, посуду

Приготування солодких страв: чорнослив зі збитою сметаною, яблука по-київськи, кошиків з ягодами та солодких страв з утворенням желе.

Приготування молочних коктейлів, прохолодних та гарячих напоїв.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

7.2 Технологічна практика

1. Мета та завдання технологічної практики

Технологічна практика є важливою складовою професійної підготовки здобувачів освіти у сфері ресторанного господарства

Її основною метою є закріплення, поглиблення та систематизація теоретичних знань, отриманих під час вивчення спеціальних дисциплін, а також формування практичних умінь і навичок у реальних умовах роботи закладів ресторанного господарства.

Одним з головних завдань практичного навчання, є формування професійних навичок студентів, встановлення безпосереднього зв'язку між теорією та практикою, оскільки в умовах реальної професійної діяльності відбувається інтеграція теоретичних знань і практичних умінь здобувачів освіти, що зумовлює оволодіння ними складниками професійної компетентності.

У процесі проходження практики здобувачі освіти вдосконалюють професійні компетентності з приготування страв і кулінарних виробів масового попиту, а також опановують технології приготування складних кулінарних і борошняних виробів. Особлива увага приділяється вивченню організації обслуговування споживачів, сучасних форм розрахунків, дотриманню стандартів якості та безпеки харчування.

Практика організовується відповідно до навчального плану та проходить на базі сучасних закладів ресторанного господарства (ресторанів, кафе, кав'ярень, їдалень), а також навчально-виробничих підприємств, діяльність яких відповідає вимогам освітньої програми. Перевага надається підприємствам із чіткою організаційною структурою та належним рівнем технологічного забезпечення.

Проходження практики сприяє набуттю практичного досвіду, розвитку професійного мислення, відповідальності та готовності до самостійної діяльності за обраною спеціальністю

Перелік вмінь та навиків, яких повинні набути студенти під час проходження виробничої технологічної практики:

з обробки сировини та приготування різних страв:

- вміти користуватися технологічним обладнанням з дотриманням правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- вміти виконувати складні форми обробки;
- вміти витримувати терміни і умови зберігання та реалізації рибних напівфабрикатів.
- вміти готувати супи високої якості;
- вміти користуватись технологічними картами;
- вміти доводити до смаку і оцінювати якість готових супів;
- вміти готувати супи для дієтичного харчування, готувати національні супи (асортимент залежності від місцевих умов), готувати фірмові супи;
- вміти організувати робоче місце кухаря з приготування гарячих страв, напоїв, гарнірів та соусів до страв з овочів, круп, м'яса, птиці;
- вміти готувати та оздоблювати страви порційні та складного приготування;
- готувати дієтичні гарячі страви, оцінювати якість страв, готувати національні та фірмові гарячі страви і напої.
- вміти організувати робоче місце на різних ділянках роботи кухара холодного цеху;
- вміти готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці, риби, які потребують складної кулінарної обробки, дієтичні, холодні, солодкі страви, які потребують складної кулінарної обробки і оздоблення, холодні напої на основі чаю, кави, молока, вершків, кефіру, овочевих і фруктових соків, плодовоовочевих відварів, квасу, вітамінних напоїв, національних напоїв, оцінювати якість холодних страв і закусок, холодних солодких страв і напоїв;
- вміти готування фірмові холодні страви і закуски, салати-коктейлі;
- вміти організувати робочі місця для приготування борошняних кулінарних виробів, національні вироби з тіста, здійснювати бракераж борошняних кулінарних виробів;
- вміти раціонально організувати робоче місце по відпуску супів, гарячих, солодких, холодних страв і напоїв;
- вміти підібрати посуд, роздавальний інвентар і порціонувати, оформляти страви масового попиту і порційні, підбирати гарніри і соуси до страв з

урахуванням збалансованого харчування і рекомендувати їх відвідувачам, оформляти облікову документацію.

з обслуговування споживачів:

- вміти готувати торгівельні приміщення до обслуговування;
- вміти сервірувати столи;
- вміти організовувати роботу в торгівельній залі;
- вміти складати різні види меню;
- вміти обслуговувати різні категорії споживачів;
- вміти розраховуватись зі споживачами;
- вміти оформляти відповідну документацію.

2. Тематичний план технологічної практики

№ пп	Назва теми	Кількі сть днів	Кількі сть годин	В тому числі	
				Практи чна робота	Самостій на робота
1	2	3	4	5	6
1	Ознайомлення з підприємством	2	18	12	6
2	Відпрацювання практичних умінь та навичок	20	180	120	60
2.1.	Обробка сировини	3	9	6	3
2.2.	Приготування перших страв	3	18	12	6
2.3.	Приготування других страв та гарячих напоїв	4	36	24	12
2.4.	Приготування холодних, солодких страв та напоїв.	4	36	24	12
2.5.	Приготування борошняних кулінарних виробів.	4	36	24	12
2.6.	Оформлення і відпуск готової продукції.	2	18	12	6
3.	Набуття практичних навичок з обслуговування споживачів	3	27	18	9
Всього		25	225	150	75

3.Зміст програми технологічної практики

1. Ознайомлення з підприємством

Інструктаж з охорони праці.

Ознайомлення з типом та структурою закладу ресторанного господарства. Вивчити меню закладу, його асортимент та структуру (холодні закуски, перші страви, другі страви, десерти, напої тощо).

2. Відпрацювання практичних умінь та навичок з

2.1. Обробки сировини

Підготовка овочів до фарширування. Нарізання овочів для других страв і гарнірів, порційних і бенкетних страв, фігурне нарізання овочів.

Обробка риби для фарширування.

Приготування напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі, на відкритому вогні, риби гриль.

Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів і з м'ясної котлетної маси для різних видів теплової обробки. Приготування напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці. Зняття та зачищення філе курки.

2.2. Приготування супів

Приготування супів високої складності (асортимент за Збірником рецептур). Приготування гарнірів для прозорих та солодких супів. Приготування супів-пюре. Приготування національних супів (асортимент залежно від місцевих умов).

2.3. Приготування гарячих страв та напоїв

Організація робочого місця кухара, застосування сучасного обладнання та інвентарю. Приготування і оформлення гарячих страв складного приготування з овочів (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування страв з риби з використанням сучасних технологій ресторанного господарства (асортимент за Збірником рецептур). Приготування страв з натурального січеного м'яса високого ступеня складності (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування страв з м'яса смаженого і запеченого з використанням сучасних технологій ресторанного господарства (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування сучасних соусів до страв з м'яса, риби, птиці (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування, порціонування і оформлення страв з птиці вареної, припущеної, смаженої цілими тушками, фаршированої (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування національних страв з філе птиці і дичини (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування страв з яєць та сиру високого ступеня складності (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування гарячих напоїв, гарячих солодких страв з використанням високих технологій (асортимент за Збірником рецептур).

2.4 Приготування холодних, солодких страв та напоїв

Організація робочого місця кухаря, застосування сучасного обладнання, інвентарю та посуду для відпуску. Приготування і оформлення солодких страв з використанням сучасних технологій ресторанного господарства (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування і оформлення прохолодних напоїв і десертів сучасного кулінарного виробництва (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування фірмових холодних напоїв.

Приготування холодних і солодких страв для дієтичного харчування (асортимент за Збірником рецептур).

2.5 Приготування борошняних кулінарних виробів

Організація робочих місць на різних ділянках технологічної лінії приготування виробів з тіста.

Приготування національних виробів з тіста (асортимент залежно від місцевих умов).

2.6 Оформлення і відпуск готової продукції

Підготовка продуктів для оформлення страв при відпуску, підбір інвентарю для відпуску страв.

Підготовка контрольних порцій страв і напоїв. Порціонування, оформлення і відпуск перших, других, холодних, солодких страв і напоїв.

Участь в оформленні облікової документації.

3. Набуття практичних навичок з обслуговування споживачів

Ознайомлення з посадовими характеристиками адміністратора та офіціантів.

Підготовка торговельних приміщень до обслуговування. Прибирання приміщень. Порядок підготовки столової білизни, посуду, спецій для сервірування столів.

Попереднє сервірування столу.

Організація роботи в торговельній залі.

Підготовка персоналу до обслуговування, проведення інструктажу.

Обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства.

Основні елементи обслуговування: зустріч відвідувачів і розміщення їх в залі, запропонування меню і прейскуранту. Приймання замовлень і рекомендацій у виборі страв і напоїв. Передача замовлень на виробництво.

Сучасні способи обслуговування споживачів.

Розрахунок зі споживачами.

Набуття практичних навичок розрахунку зі споживачами, оформлення документації.

7.3 Виробнича практика

1. Мета та завдання виробничої практики

Виробнича практика студентів організовується відповідно до навчального плану, затвердженого директором коледжу.

Мета виробничої практики:

- формування у студентів комплексу професійних знань і вмінь з обраної спеціальності необхідних для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва;

- набуття та поглиблення необхідних практичних вмінь та навичок з використання знань про сучасні та інноваційні технології виробництва харчових продуктів їх реалізації та організації споживання;

- формування професійних компетенцій відповідно до освітньо-професійної програми фахівця зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Завдання виробничої практики узагальнення, систематизація та удосконалення знань і умінь за спеціальністю, перевірка можливості самостійної роботи майбутнього фахівця в умовах конкретного виробництва.

Планування проведення практики на усіх її етапах повинно забезпечити:

- цілісність підготовки фахівця до виконання основних трудових функцій;
- послідовне розширення умінь, що формуються та їх удосконалення по мірі переходу від одного етапу до іншого;
- зв'язок практики з теоретичним навчанням.

Під час практики студенти працюють дублерами керівника підприємства, завідувача виробництвом (шеф-кухаря), метрдотеля (адміністратора) проводять підбір даних та аналізують роботу закладів ресторанного господарства.

Перелік вмінь та навиків, яких повинні набути студенти під час проходження виробничої практики:

- знати виробничу структури підприємства;
- знати асортиментної політики підприємства;
- володіти навиками розробки різних видів меню та розрахунку необхідної кількості сировини;
- знати організацію контролю за роботою в цехах, нормами закладання сировини, виходом напівфабрикатів, готових страв;
- володіти навиками складання звітності завідувачим виробництвом;

- знати організацію постачання та укладання договорів;
- знати порядок приймання та звільнення робітників з урахуванням трудового законодавства;
- володіння навиками ведення санітарного і контрольного журналів, книги відгуків та пропозицій;
- володіння навиками складання графіків виходу на роботу;
- володіння навиками приймання замовлень для проведення урочистостей, виготовлення напівфабрикатів, готових страв;
- знати методів вивчення споживчого попиту.
-

2. Тематичний план виробничої практики

№ п/п	Назва теми	Кількість днів	Кількість годин	В тому числі	
				Прак тична робота	Самостій на робота
1	2	3	4	5	6
1	Ознайомлення з підприємством	1	9	6	3
2	Дублювання роботи завідуючого виробництвом	6	54	36	18
3	Дублювання роботи керівника підприємства	3	27	18	9
4	Дублювання роботи адміністратора (метрдотеля)	4	36	24	12
5	Ознайомлення з основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства	1	9	6	3
	Всього	15	135	90	45

3.Зміст програми виробничої практики

1. Ознайомлення з підприємством

Ознайомлення з підприємством, його формою власності, структурою і специфікою роботи.

Ознайомлення з правилами та організаційними основами охорони праці, безпеки праці, гігієни та виробничої санітарії на підприємстві.

Структура управління підприємством.

2. Дублювання роботи завідуючого виробництвом

Ознайомлення з службовою характеристикою завідуючого виробництвом.

Види матеріальної відповідальності на підприємстві. Асортиментна політикою підприємства.

Порядок розробки різних видів меню на виробництві і складання меню на розрахунковий робочий день.

Порядок складання технологічних і калькуляційних карт та порівняння їх між собою.

Організація контролю за роботою в цехах, нормами закладки продуктів, виходом напівфабрикатів, готових страв.

Контроль за якістю продукції на підприємстві. Взяти участь в контролі якості страв на підприємстві.

Порядок складання звіту завідуючого виробництвом про роботу за один день.

Правила розробки і впровадження нових та фірмових страв.

Розробка рекомендацій з покращення роботи виробництва, якості напівфабрикатів та готової продукції.

3. Дублювання роботи керівника підприємства

Ознайомлення з службовою характеристикою керівника підприємства. Організація постачання підприємства сировиною, продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного оснащення.

Порядок укладення договору на постачання товарів.

Джерела закупівлі товарів. Встановлення вартості на товари.

Пропозиції щодо поліпшення організації постачання підприємства.

Система оплати праці на підприємстві; порядок ведення санітарного та контрольного журналів, книги відгуків та пропозицій.

Порядок здійснення звітності підприємством.

Пропозиції щодо поліпшення роботи підприємства харчування з метою забезпечення високих прибутків та високої культури обслуговування споживачів.

4. Дублювання роботи метрдотеля (адміністратора)

Ознайомлення з службовою характеристикою метрдотеля (адміністратора).

Укладання договорів про матеріальну відповідальність робітників торговельної зали.

Порядок складання графіків роботи офіціантів.

Підготовка торговельних приміщень, столового посуду, приборів та білизни до обслуговування.

Обслуговування споживачів у торговельній залі.

Порядок приймання замовлення на проведення бенкетів, спеціальних форм обслуговування, на виготовлення напівфабрикатів, готових страв.

Рекламні засоби на підприємстві та робота з їх удосконалення..

Обслуговування бенкетів.

Порядок розгляду відгуків та пропозицій споживачів та ухвалення відповідних рішень.

5.Ознайомлення з основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства

Ознайомлення з сучасними умовами діяльності підприємства відповідної форми власності.

Порядок здійснення звітності підприємством.

Рекомендована література

Базова

- 1.Збірник нормативних документів державного регулювання ресторанного бізнесу.- Харків: 2003.-434с.
2. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.-К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 11с.
- 3.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007.-280с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. О.В.Шалимінов. К.: А.С.К.,2000.- 697 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства.- К.: КНТЕУ, 2012.-557с.
- 6.Сало А. Я. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. Львів, Афіша, 2011.-404с.
- 7.Ткач В.В., Пластун, А.М.,- Технологія приготування їжі, практикум, Київ, 2004.- 289с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі.:Кондор , 2006.-504с.

Допоміжна

- 9.Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2012.-342с.

Інформаційні ресурси

- 1.<http://www.restorator.ua>
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>
3. Путівник по ресторанах швидкого харчування України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www. bistro.com.ua](http://www.bistro.com.ua)
4. Ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
www.restoran.ua
5. Євген Клопотенко Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://school22.rv.ua/doc/zbirnik_klopotenka.pdf

ДОДАТОК А

Зразок титульної сторінки звіта

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**З В І Т
з переддипломної практики**

студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

в закладі ресторанного господарства

(назва закладу ресторанного господарства)

Відділення - **обліку і харчової продукції**

Циклова комісія – **харчових технологій**

Освітньо-професійний ступінь - **фаховий молодший бакалавр**

Галузь знань **18 Виробництво та технологія**

Спеціальність **181 Харчові технології**

Освітньо- професійна програма **«Виробництво харчової продукції»**

IV курс

Група ВХП

**Керівник практики від
закладу ресторанного господарства**

М.П.

_____/_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник практики від коледжу

_____/_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

2025

Зразок щоденника

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ЩОДЕННИК

з виробничої переддипломної практики

студент_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Відділення - обліку і харчової продукції

Циклова комісія – харчових технологій

**Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший
бакалавр**

Галузь знань 18 Виробництво та технологія

Спеціальність 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової
продукції»**

IV курс

Група ВХП

Студент

(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув в заклад ресторанного господарства

(назва закладу ресторанного господарства)

«» 2025 року

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Печатка

Вибув з закладу ресторанного господарства

(назва закладу ресторанного господарства)

« » 2025 року

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Печатка

Робочі записи під час практики

1. Ознайомлення з підприємством

2. Дублювання роботи завідуючого виробництвом

3. Дублювання роботи керівника підприємства

4. Дублювання роботи метрдотеля

5. Ознайомлення з основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства

Відгук і оцінка роботи студента на практиці

в закладі ресторанного господарства _____
(назва закладу ресторанного господарства)

Назвати види робіт, у яких брав участь практикант, ступінь проявлених ним
умінь і навиків, відношення його до роботи

Виконання громадських доручень, контакт з колективом

Зауваження щодо виконання програми практики і організаторських
здібностей практиканта, готовність до самостійної роботи за фахом

Результати практики та якість звіту заслуговують оцінку _____

Керівник практики від закладу ресторанного господарства

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Печатка

« » 2025 року

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

Оцінка:

кількість балів _____
(цифрами і літерами)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

РЕЦЕНЗІЯ

на наскрізну програму практики
для підготовки фахівців зі спеціальності «Харчові технології»
освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

Наскрізна програма практики розроблена згідно освітньо-професійної програми зі спеціальності «Харчові технології» ОПП «Виробництво харчової продукції» та навчального плану підготовки фахівців освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр.

Основною метою практичної підготовки сфери харчування є закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами фахової передвищої освіти під час навчання, набуття й удосконалення компетентностей, визначених освітньо-професійною програмою. До складу практичної підготовки відносяться такі види практики: навчальна, технологічна, виробнича.

Наскрізна програма практики регламентує мету, зміст і послідовність проведення практики і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки, які здобувачі освіти повинні отримувати під час проходження практик зі спеціальності Харчові технології (освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції») за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр».

Програма практики зорієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей здобувачів фахової передвищої освіти, вміння застосовувати набуті теоретичні знання в професійній діяльності, набуття практичного досвіду, оволодіння сучасними методами, формами організації праці, пристроями і технологіями в галузі харчових технологій.

У представленій до рецензування програмі практики враховано сучасні вимоги до підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.

Наскрізна програма практики здобувачів освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення для одержання достатнього обсягу практичних результатів.

Наскрізна програма практики складена на відповідному рівні й може бути рекомендована для забезпечення практичної підготовки студентів зі спеціальністю «Харчові технології» за опп «Виробництво харчової продукції».

Рецензент

ФОП Козлан Д.М.
«Кавярня»

Bazaar Coffee

РЕЦЕНЗІЯ
на наскрізну програму практики
для підготовки фахівців зі спеціальності «Харчові технології»
освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

Практичне навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ» є важливою складовою підготовки висококваліфікованих кадрів.

Наскрізна програма практики розроблена згідно освітньо-професійної програми зі спеціальності «Харчові технології» ОПП «Виробництво харчової продукції» та навчального плану підготовки фахівців освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр.

Наскрізна програма - це план професійної підготовки фахових молодших бакалаврів із трьох видів практик: навчальної, технологічної та виробничої, які сприяють закріпленню теоретичних знань та умінь здобувачів освіти, набуттю ними практичних навичок та формуванню фахових компетентностей.

У наскрізній програмі чітко поставлена мета і завдання практичної підготовки здобувачів освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів.

Навчальна програма складена відповідно до нормативів з дотриманням принципів науковості, систематичності та послідовності, за витриманою відповідно до вимог структурою.

Обсяг практичного навчання 24 кредити ЄКТС, терміни проходження практики, визначені програмою, відповідають вимогам до підготовки фахових молодших бакалаврів.

Рецензована наскрізна програма практики для підготовки здобувачів освіти освітнього-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності «Харчові технології» за ОПП «Виробництво харчової продукції» має необхідні структурні та змістові складові, відповідає основним критеріям якості фахової передвищої освіти та може бути рекомендована для впровадження в освітній процес.



Рецензент

Прудивус О.І.

зав. виробництвом кафе «Набережне»