

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи



Людмила ІЛЛЯШЕНКО

«27» серпня 2024 р.

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
підготовка фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузь знань 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
спеціальність 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
мова навчання: українська

Програма та методичні рекомендації для проходження навчальної практики складені на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології– “23” серпня 2024р.-35 с.

Укладач : **Ольга Картак**
викладач категорії “спеціаліст”

Програма та методичні рекомендації затверджені на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін.

Протокол № 1 від “26” серпня 2024 р.

Голова циклової комісії  Аліна СМАГЛЮК

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол №1 від “26 ”серпня 2024р.

Голова методичної ради  Людмила ІЛІЯШЕНКО

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета навчальної практики	5
2. Завдання навчальної практики	7
3. Організація та керівництво навчальною практикою здобувачів освіти	9
4. Тематична структура навчальної практики	10
5. Зміст навчальної практики	15
6. Організація самостійної роботи здобувачів освіти з навчальної практики	23
7. Підготовка презентації до захисту звіту	
8. Порядок підведення підсумків навчальної практики	23
Рекомендована література	26
Додатки	27

Вступ

Згідно із Положенням про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» зі спеціальності «Харчові технології» практична підготовка обов'язкова складова освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти.

Перелік усіх видів практик для кожної освітньо-професійної програми, їх послідовність, форми, тривалість і строки проведення визначаються в навчальних планах.

Навчальна практика проводиться для завершення формування передбачених освітньо-професійною програмою компетентностей, ознайомлення з обладнанням, пристроями і технологіями відповідно до спеціальності.

Навчальна практика проводиться у спеціально відведений період навчального року або паралельно з навчальними заняттями з урахуванням тривалості навчального часу для здобувачів освіти та форми здобуття фахової передвищої освіти.

Організація та методичне забезпечення навчальної практики здійснюється відповідно до вимог «Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»».

Програма навчальної практики, що укладена відповідно до вищезазначених законодавчих, нормативних, розпорядчих та методичних документів, є основним навчально-методичним документом, згідно з яким здійснюються організаційні заходи та визначається зміст окремих видів занять навчальної практики.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 10,5	Галузь знань 18 Виробництво та технології	обов'язкова	
Змістових модулів - 5			
Загальна кількість годин – 315 (2,3 семестр - 135годин, 4,5 семестр - 180годин)	Спеціальність 181 Харчові технології	Рік підготовки:	
		1,2 ПЗСО	2,3-й БСО
		Семестр	
		2,3-й	4,5-й
Тижневих годин для денної форми навчання:	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Вид контролю:	
		Залік	

1. Мета навчальної практики

У формуванні висококваліфікованих фахівців із харчових технологій важливе місце займає навчальна практика здобувачів фахової передвищої освіти, що здійснюється з метою закріплення одержаних ними теоретичних знань і набуття навичок роботи за спеціальністю.

Важливим питанням у практичній підготовці майбутніх фахівців є забезпечення її неперервності та послідовності у набутті необхідного обсягу практичних знань,

умінь і навичок відповідно до освітньої програми.

Мета навчальної практики – поглибити і закріпити теоретичні знання здобувачів освіти, виробити навички практичної роботи, ознайомити із сучасним обладнанням та процесами на виробництві. Тому у процесі навчання важливо забезпечити не лише потрібний обсяг теоретичних знань з фаху, а й і уміння застосовувати їх у практичній роботі, що слід розглядати як головне завдання підготовки фахівців у коледжі.

Передумови : до початку навчальної практики здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні знання з освітніх компонентів: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Здобувачі освіти під час практики повинні усвідомити, що сфера їх майбутньої діяльності є надзвичайно значущою в економічному розвитку незалежної України. Важливою передумовою фахової освіти є необхідність здобуття здобувачами освіти комплексу фундаментальних і професійних знань, усвідомлення ними специфіки функціонування харчової промисловості, формування активної творчої та громадянської позиції. Навчальна практика повинна розкрити здобувачам освіти реальний стан і перспективи розвитку спеціальності, підготувати їх до наступного опанування дисциплін освітньо-професійної програми.

2. Завдання навчальної практики

Завдання дисципліни: 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 технологічної та виробничої практики, набуття навиків та умінь приготування страв, кулінарних і борошняних кондитерських виробів масового попиту, отримання робочої професії.

Об'єктами дослідження можуть бути харчові виробництва, заклади ресторанного господарства, кулінарні фабрики, крафтові виробництва та інші заклади, що

виготовляють продукти харчування.

На основі знань здобутих при проходженні навчальної практики у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетенції**:

ЗК-3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК. 9. Здатність працювати в команді.

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.

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

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію при виробництві харчової продукції.

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.

Очікувані результати навчання

Під час проходження практики здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

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.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів.

РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів)

харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН 19. Виявляти навички до безпечної діяльності у природному, техногенному і виробничому середовищах з дотриманням вимог законодавчих та нормативно – правових актів, використовувати різні види рухової активності для ведення здорового способу життя.

Практична підготовка є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння здобувачами освіти системою вмінь та навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку здобувача освіти.

Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здібностей і рис особистості технолога.

Обов'язки здобувачів освіти при проходженні практики:

1. до початку практики отримати у закладі фахової передвищої освіти всі необхідні організаційно-методичні матеріали та консультацію щодо їх оформлення;
2. своєчасно прибути на місце практики і документально оформити початок практики;
3. дотримуватись трудової дисципліни, правил трудового розпорядку;
4. дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
5. проводити роботу на місці практики згідно з отриманими завданнями у режимі роботи відповідних підрозділів підприємства;
6. регулярно консультуватися у керівника практики від закладу фахової передвищої освіти;
7. виконати поставлені завдання у повному обсязі відповідно до програми практики та рекомендацій, наданих керівниками практики від закладу фахової передвищої освіти;

8. нести відповідальність за якість виконуваної роботи;
9. вчасно і на належному рівні скласти звіт з практики;
10. захистити звіт з практики у визначений термін.

Здобувач освіти має право:

1. звертатися з усіх питань, що виникають у процесі практики до керівників практики, адміністрації баз практики;
2. користуватися, з дозволу відповідних осіб, документацією, а також бібліотечним фондом;
3. вносити пропозиції щодо удосконалення процесу проходження практики.

3. Організація та керівництво навчальною практикою здобувачів освіти

При проведенні навчальної практики визначатиметься не конкретний об'єкт практики, а обсяг завдань, що потребують обов'язкового вирішення, та конкретизування результатів.

Термін проходження практики – 7 тижнів.

Основними документами для організації і проходження практики є:

- Договір на практику
- Направлення на практику
- Звіт про проходження практики (звіт повинен бути підписаний керівником від бази практики, поданий на перевірку керівнику практики у заданий термін).

Перед початком практики здобувач освіти повинен пройти інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності.

За результатами навчальної практики оформлюється звіт у друкованому вигляді за загальними правилами оформлення.

Керівництво практикою полягає у:

1. видачі здобувачам освіти індивідуальних завдань;
2. наданні необхідних інструкцій щодо проходження практики;

3. проведенні консультацій відповідно до графіка;
4. прийомі та перевірці звітів з практики;
5. оцінюванні звітів і організуванні захисту звітів.

Результати навчання, здобуті шляхом неформальної та інформальної освіти, у тому числі у результаті трудової діяльності здобувача фахової передвищої освіти під час навчання або до його початку, або в разі проходження практики в умовах дистанційного навчання, визнаються в установленому закладом фахової передвищої освіти порядку як проходження відповідної (их) практики (практик).

Обов'язки керівника практики від коледжу полягають у:

- проведенні установчих зборів здобувачів освіти, які відбуваються перед початком практики;
- забезпечення здобувачів фахової передвищої освіти програмою практики;
- забезпеченні завданнями;
- проведенні регулярних консультацій;
- контролюванні дотримання термінів виконання завдань із практики, їх корегування при необхідності та складання звітів;
- контролюванні підготовки звітів про стан проходження здобувачами фахової передвищої освіти практики;
- перевірці звітів з практики і допуску їх до захисту.

Обов'язки здобувача:

- у визначений термін подати на базу практики усі необхідні документи;
- сумлінно виконувати програму практики та доручення керівників практики від бази практики;
- оформити письмовий звіт та своєчасно подати його на перевірку;

4. Тематична структура навчальної практики

Зміст та тематична структура навчальної практики визначається її головною метою та основними завданнями, загальним обсягом годин.

Загальна обсяг навчальної практики – 315 годин (2,3 семестр - 135годин, 4,5 семестр - 180годин), 10,5 кредити ECTS.

Тематика та обсяг годин навчальної практики наведені в табл. 1.

Тематичний план навчальної практики

№ п/ п	Тема та зміст заняття	Кількіст ь днів	Обсяг годин
1.	Ознайомлення з організаційними особливостями роботи закладу харчування. Інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності.	1	9
2.	Ознайомлення з організацією робочого місця з обробки овочів. Ознайомлення з обробкою картоплі, капустианих і цибулевих овочів, коренеплодів, гарбузових, томатних і бобових овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, грибів. Ознайомлення з формами нарізання овочів та їх кулінарне використання. Приготування напівфабрикатів з овочів та грибів. Нарізання овочів: значення, прийоми, форми, використання: прості форми нарізання овочів.	1	9
3	Обробка риби і нерибних морепродуктів. Ознайомлення з кулінарною обробкою риби, з обробкою лускатої, безлускатої та окремих видів риби. Обробкою риби для фарширування. Обробкою риби с хрящовим скелетом. Скласти технологічну схему обробки риби для фарширування.	1	9
4	Ознайомлення з технологією приготування рибних напівфабрикатів. Прийоми нарізання риби, панірування напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів з рибної січеної натуральної, котлетної маси. Обробка морепродуктів, та їх використання. Ознайомлення з особливостями технологічного процесу розбирання риби на філе.	1	9

5.	Обробка м'яса, м'ясо-продуктів, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини. Ознайомлення з організацією технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Ознайомлення з особливостями технологічного процесу обробки м'яса. Організація робочого місця. : устаткування, посуд, інструмент.	1	9
6.	Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої, свинячої, баранячої туш. Ознайомлення з сортуванням і кулінарним використанням частин м'яса.	1	9
7.	Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини. Нарізання, відбивання, панірування, маринування напівфабрикатів з яловичини Ознайомлення з технологією приготування напівфабрикатів: ростбіф, м'ясо шпиговане, біфштексу, антрекоту, лангету.	1	9
8.	Приготування напівфабрикатів з баранини, телятини, свинини натуральні. Приготування січеної, котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Ознайомлення з технологією приготування напівфабрикатів: котлети натуральні, битки по-київськи, шашлик. Ознайомлення з технологією приготування напівфабрикатів з січеної, котлетної маси: біфштекс січений, зрази, рулет.	1	9
9.	Механічна кулінарна обробка птиці. Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування напівфабрикатів з птиці. Вимоги до якості. - котлети натуральні, - котлети паніровані, - котлета по – київські.	1	9
10	Приготування бульйонів, супів. Організація робочого місця. Ознайомлення з технологією приготування та кулінарним використанням бульйонів. Схематично зобразити класифікацію перших	1	9

	страв.		
11	Ознайомлення технологією приготування заправних перших страв (загальні правила приготування). Приготування борщів, щів, розсольників, солянок, молочних супів, холодних супів, холодних солодких, на хлібному квасі, сироватці; кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з загальними правилами приготування заправних перших страв та борщу українського.	1	9
12	Ознайомлення з технологією приготування соусів. Приготування соусів з борошном: соуси червоні м'ясні, соуси білі на бульйонах, соуси грибні, молочні, сметанні. Приготування соусів без борошна, холодних та солодких соусів. Схематично зобразити класифікацію соусів, технологічну схему приготування соусу основного червоного.	1	9
13	Приготуванню страв і гарнірів з овочів і грибів. Ознайомлення з технологією приготування страв і гарнірів з варених, припущених овочів і грибів; кулінарним використанням вимогами до якості, правилами оформленнями і подавання страв Ознайомлення з правилами варіння овочів. Організація робочого місця: устаткування, посуд, інструмент.	1	9
14	Ознайомлення з технологією приготування страв з тушкованих, смажених, запечених овочів і грибів. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування тушкованих страв з овочів і грибів: капуста тушкова з		

	грибами; рагу з овочів; перець фарширований.		
15	Ознайомлення з технологією приготування страв з риби. Ознайомлення з технологією приготування страв з смаженої, тушкованої, запеченої, вареної і припущеної риби; кулінарним використанням, вимогами до якості, правилами оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями правил варіння риби. Організація робочого місця: устаткування, посуд, інструмент.	1	9
16	Ознайомлення з технологією приготування страв з січеної натуральної риби і котлетної маси. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування страв: зраз рибних (тільне) і ковбасок рибних.	1	9
17	Ознайомлення з організації робочого місця для приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів. Ознайомлення з технологією приготування смажених страв з м'яса. Інноваційні технології у приготуванні страв з м'яса (застосування техніки сувід).	1	9
18	Ознайомлення з технологією приготування запечених страв з м'яса. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування яловичини запеченої у цибулевому соусі.	1	9
19	Ознайомлення з технологією приготування тушкованих страв (великими, порційними та малими шматками). Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування тушкованих страв: м'ясо духове, печеня по-домашньому.	1	9

20	Ознайомлення з технологією приготування страв з січеного натурального м'яса і котлетної маси. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування біфштексу січеного, котлет полтавських.	1	9
21	Ознайомлення з технологією приготування варених і припущених страв з птиці, смажених тушкованих страв з птиці. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Визначити способи теплової обробки приготування страв з птиці. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування: качки фаршировані, гуски, качки по-домашньому.	1	9
22	Ознайомлення з правилами обробки (миття) яєць, санітарними вимогами щодо приготування страв з яєць. Ознайомлення з технологією приготування страв з варених, смажених і запечених страв з яєць, кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями подавання омлету фаршированого.	1	9
23	Ознайомлення з технологією приготування холодних, варених, смажених і запечених страв з сиру. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування смаженої і запеченої страви: сирники по-київському, запіканка з сиру.	1	9
24	Ознайомлення з технологією приготування холодних страв та закусок. Ознайомлення з санітарними вимогами по приготуванню холодних страв і закусок, а	1	9

	також з технологією приготування бутербродів (відкриті, закриті, закусочні, гарячі); кулінарним використанням, вимогам до якості, правилами оформлення та подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування закусочних бутербродів (канапе).		
25	Ознайомлення з технологією приготування салатів, вінегретів, страв і закусок з овочів. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування салатів: Столичного, Київського.	1	9
26	Ознайомлення з технологією приготування холодних страв і закусок з риби. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування холодної страви з риби: риба заливна.	1	9
27	Ознайомлення з технологією приготування холодних страв і закусок з м'яса і яєць. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування холодної страви з м'яса: курка фарширована «галантин».	1	9
28	Ознайомлення з технологією приготування солодких страв та напоїв. Ознайомлення з технологією приготування страв з натуральних плодів і ягід. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями організації процесу приготування солодких страв.	1	9
29	Ознайомлення з технологією приготування компотів і фруктів в сиропі, солодких страв з утворенням желе (киселі, желе, муси, самбуки, креми). Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування киселю з	1	9

	плодів або свіжих ягід. Ознайомлення з особливостями приготування желе багатошарового, мусу яблучного на манній крупі, крему шоколадного.		
30	Ознайомлення з технологією приготування гарячих солодких страв, напоїв. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування гарячої солодкої страви яблука по-київському, шарлотка з яблуками. Ознайомлення з особливостями приготування кави по-східному, кави «глясе».	1	9
31	Ознайомлення з технологією приготування борошняних страв і кулінарних виробів. Організації робочого місця Ознайомлення з технологією приготування начинки для виробів з борошна: прісного тіста для вареників, пельменів, млинчиків. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування локшини домашньої.	1	9
32	Ознайомлення з технологією приготування дріжджового тіста (безопарне, опарне) та виробів з нього, листкового прісного та листкового- дріжджового тіста.	1	9
33	Ознайомлення з технологією приготування пісочного тіста і виробів з нього, здобного, прісного тіста, бісквітного тіста і виробів з нього. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування тістечка «Корзиночка з кремом і фруктами». Ознайомлення з особливостями приготування бісквіту «Буше».	1	9
34	Ознайомлення з технологією приготування заварного тіста і виробів з нього, напівфабрикатів для оздоблення виробів із тіста (сиропи, помадки, креми, малювальні маси). Кулінарне використання, вимоги до	1	9

	якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування профітролів, помадок.		
35	Захист звіту	1	9
	Разом		315

5. Зміст навчальної практики

Тема 1. Ознайомлення з організаційними особливостями роботи закладу харчування. Інструктаж з охорони праці.

Ознайомитися з закладом, особливостями роботи. Ознайомитись з вимогами щодо питань охорони праці. Ознайомитись з санітарно-гігієнічними вимогами. Ознайомитись з правилами роботи ЗРГ, санітарними нормами та правилами.

Тема 2. Ознайомлення з організацією робочого місця з обробки овочів.

Ознайомитися з видами кулінарної обробки продуктів: технологічного процесу, первинної та теплової обробки продуктів. Ознайомлення з особливостями технологічного процесу обробки овочів. Ознайомлення з обробкою картоплі, капустяних і цибулевих овочів, коренеплодів, гарбузових, томатних і бобових овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, грибів. Ознайомитись з формами нарізання овочів та їх кулінарне використання. Приготування напівфабрикатів з овочів та грибів. Нарізування овочів: значення, прийоми, форми нарізки, використання:

- прості форми нарізування овочів.

Тема 3. Обробка риби і нерибних морепродуктів.

Ознайомитися з кулінарною обробкою риби, з обробкою лускатої, безлускатої та окремих видів риби. Обробкою риби для фарширування. Обробкою риби с хрящовим скелетом. Скласти технологічну схему обробки риби для фарширування.

Тема 4. Ознайомлення з технологією приготування рибних напівфабрикатів.

Прийоми нарізання риби, панірування напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів з рибної січеної натуральної, котлетної маси. Обробка морепродуктів, та їх використання. Ознайомлення з особливостями технологічного процесу розбирання риби на філе.

Тема 5. Обробка м'яса, м'ясо-продуктів, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини. Ознайомитись з організацією технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Ознайомитись з особливостями технологічного процесу обробки м'яса.

Організація робочого місця: устаткування, посуд, інструмент.

Тема 6. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої, свинячої, баранячої туш.

Ознайомитись з сортуванням і кулінарним використанням частин м'яса.

Тема 7. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини.

Нарізання, відбивання, панірування, маринування напівфабрикатів з яловичини. Ознайомитись з технологією приготування напівфабрикатів: ростбіф, м'ясо шпиговане, біфштексу, антрекоту, лангету.

Тема 8. Приготування напівфабрикатів з баранини, телятини, свинини натуральні.

Приготування січеної, котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Ознайомитись з технологією приготування напівфабрикатів: котлети натуральні, битки по-київськи, шашлик. Ознайомитись з технологією приготування напівфабрикатів з січеної, котлетної маси: біфштекс січений, зрази, рулет.

Тема 9. Механічна кулінарна обробка птиці. Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування напівфабрикатів з птиці. Вимоги до якості.

- котлети натуральні,
- котлети паніровані,
- котлета по – київські.

Тема 10. Приготування бульйонів, супів. Організація робочого місця.

Ознайомлення з технологією приготування та кулінарним використанням бульйонів. Схематично зобразити класифікацію перших страв.

Тема 11. Ознайомлення з технологією приготування заправних перших страв (загальні правила приготування).

Приготування борщів, щів, розсольників, солянок, молочних супів, холодних супів, холодних солодких, на хлібному квасі, сироватці; кулінарне використання,

вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомитись з загальними правилами приготування заправних перших страв та борщу українського.

Тема 12. Ознайомлення з технологією приготування соусів.

Приготування соусів з борошном: соуси червоні м'ясні, соуси білі на бульйонах, соуси грибні, молочні, сметанні. Приготування соусів без борошна, холодних та солодких соусів. Схематично зобразити класифікацію соусів, технологічну схему приготування соусу основного червоного.

Тема 13. Приготуванню страв і гарнірів з овочів і грибів.

Ознайомитись з технологією приготування страв і гарнірів з варених, припущених овочів і грибів; кулінарним використанням вимогами до якості, правилами оформленнями і подавання страв Ознайомитись з правилами варіння овочів. Організація робочого місця :устаткування, посуд, інструмент.

Тема 14. Ознайомлення з технологією приготування страв з тушкованих, смажених, запечених овочів і грибів.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування тушкованих страв з овочів і грибів: капуста тушкова з грибами; рагу з овочів; перець фарширований.

Тема 15. Ознайомлення з технологією приготування страв з риби.

Ознайомитись з технологією приготування страв з смаженої, тушкованої, запеченої, вареної і припущеної риби; кулінарним використанням, вимогами до якості, правилами оформлення і подавання страв. Ознайомитися з особливостями правил варіння риби. Організація робочого місця :устаткування, посуд, інструмент.

Тема 16. Ознайомлення з технологією приготування страв з січеної натуральної риби і котлетної маси.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування страв: зраз рибних (тільне) і ковбасок рибних.

Тема 17. Ознайомлення з організації робочого місця для приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.

Ознайомлення з технологією приготування смажених страв з м'яса та м'ясопродуктів.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв великими шматками, порційними натуральними шматками, порційними запанірованими шматками, малими шматками. Ознайомитися з особливостями приготування: біфштексу натурального, бефстроганов.

Тема 18. Ознайомлення з технологією приготування запечених страв з м'яса.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування яловичини запеченої у цибулевому соусі.

Тема 19. Ознайомлення з технологією приготування тушкованих страв (великими, порційними та малими шматками).

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування тушкованих страв: м'ясо духове, печення по-домашньому.

Тема 20. Ознайомлення з технологією приготування страв з січеного натурального м'яса і котлетної маси.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомитися з особливостями подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування біфштексу січеного, котлет полтавських.

Тема 21. Ознайомлення з технологією приготування варених і припущених, смажених і тушкованих страв з птиці.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Визначити способи теплової обробки приготування страв з птиці. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення і подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування: качки фаршировані, гуски, качки по-домашньому.

Тема 22. Ознайомлення з правилами обробки (миття) яєць, санітарними вимогами щодо приготування страв з яєць.

Ознайомлення з технологією приготування страв з варених, смажених і

запечених страв з яєць, кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями подавання омлету фаршированого.

Тема 23. Ознайомлення з технологією приготування холодних, варених, смажених і запечених страв з сиру.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитись з особливостями приготування смаженої і запеченої страви: сирники по-київському, запіканка з сиру.

Тема 24. Ознайомлення з технологією приготування холодних страв та закусок.

Ознайомитися з санітарними вимогами по приготуванню холодних страв і закусок, а також з технологією приготування бутербродів (відкриті, закриті, закусочні, гарячі); кулінарним використанням, вимогам до якості, правилами оформлення та подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування закусочних бутербродів (канапе).

Тема 25. Ознайомлення з технологією приготування салатів, вінегретів, страв і закусок з овочів.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування салатів: Столичного, Київського.

Тема 26. Ознайомлення з технологією приготування холодних страв і закусок з риби.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування холодної страви з риби: риба заливна.

Тема 27. Ознайомлення з технологією приготування холодних страв і закусок з м'яса і яєць.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування холодної страви з м'яса: курка фарширована «галантин».

Тема 28. Ознайомлення з технологією приготування солодких страв та напоїв. Ознайомитися з технологією приготування страв з натуральних плодів і ягід. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з

особливостями організації процесу приготування солодких страв.

Тема 29. Ознайомлення з технологією приготування компотів і фруктів в сиропі, солодких страв з утворенням желе (киселі, желе, муси, самбуки, креми).

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування киселю з плодів або свіжих ягід. Ознайомитися з особливостями приготування желе багат шарового, мусу яблучного на манній крупі, крему шоколадного.

Тема 30. Ознайомлення з технологією приготування гарячих солодких страв, напоїв.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування гарячої солодкої страви яблука по-київському, шарлотка з яблуками. Ознайомитися з особливостями приготування кави по-східному, кави «глясе».

Тема 31. Ознайомлення з технологією приготування борошняних страв і кулінарних виробів. Організації робочого місця

Ознайомитися з технологією приготування начинки для виробів з борошна: прісного тіста для вареників, пельменів, млинчиків. Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування локшини домашньої.

Тема 32. Ознайомлення з технологією приготування дріжджового тіста (безопарне, опарне) та виробів з нього, листкового прісного та листкового-дріжджового тіста.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Схематично зобразити технологію приготування виробів з дріжджового тіста (опарним способом).

Тема 33. Ознайомлення з технологією приготування пісочного тіста і виробів з нього, здобного, прісного тіста, бісквітного тіста і виробів з нього.

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування тістечка «Корзиночка з кремом і

фруктами». Ознайомитися з особливостями приготування бісквіту «Буше».

Тема 34. Ознайомлення з технологією приготування заварного тіста і виробів з нього, напівфабрикатів для оздоблення виробів із тіста (сиропи, помадки, креми, малювальні маси).

Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомитися з особливостями приготування профітролів, помадок.

6. Організація самостійної роботи здобувачів освіти з навчальної практики

Самостійна робота здобувачів освіти з навчальної практики включає:

1. опрацювання теоретичного матеріалу, одержаного на лекціях;
2. робота зі спеціальною літературою і періодичними виданнями галузевого та професійного профілю;
3. написання звіту.

Написання звіту передбачає логічне викладення інформації, результатів безпосередніх досліджень у процесі роботи на підприємствах, обробки спеціальної літератури, періодичної преси та інформації з інших джерел.

Орієнтовна структура звіту:

1. Титульна сторінка (Додаток А).
2. Основна частина: змістовні відповіді на запитання:
 - 2.1. Аналіз результатів ознайомлення з підприємством:
 1. Назва підприємства.
 2. Юридична адреса підприємства.
 - 2.2. Що справило на Вас найбільше враження під час відвідування підприємства? На якій посаді Ви б хотіли працювати на цьому підприємстві?

Кожен здобувач фахової передвищої освіти готує звіт за вищевикладеною структурою. Здобувач освіти самостійно або за рекомендацією керівника добирає літературні джерела (книги, брошури, статті та ін.) й відповідні нормативні документи. Список використаної літератури оформляється згідно з чинним правилами після основного тексту (Додаток В).

Обсяг звіту – 30-50 сторінок тексту. Текст набирається на аркушах паперу стандартного формату А-4 з використанням шрифтів текстового редактора Times New Roman, кеглем 14, через 1,5 інтервали з дотриманням таких розмірів полів: верхнього і нижнього – 20 мм, лівого – 30 мм, правого – 10 мм. Нумерація сторінок у верхньому правому куті.

Заголовки розділів виконують великими літерами, симетрично до тексту, наприклад: ЗМІСТ, ОСНОВНА ЧАСТИНА, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ. Крапку в кінці заголовку не ставлять.

Список використаної літератури та інших документальних джерел, використаних під час роботи, розміщуються після висновків і оформляється відповідно до чинних стандартів.

Кількість ілюстрацій визначається їх змістом та потребами, повинна бути достатньою для того, щоб надати рукопису конкретності та естетичності (йдеться, зокрема, про запобігання за їхньою допомогою абсолютному домінуванню текстової форми викладення інформації), пояснити чи підтвердити думки, викладені автором. Усі ілюстративні матеріали розмішують у тексті одразу ж після посилання на них або (якщо бракує місця) на наступній сторінці.

Нумерація повинна бути наскрізною від титульної до останньої сторінки, включаючи всі ілюстрації та додатки. На титульній сторінці номер не ставиться. Мова звіту – державна, без орфографічних і синтаксичних помилок.

Захист і обговорення звіту відбувається під час проведення дискусії (круглого столу), де здобувачі освіти презентують звіти і демонструють вміння дискутувати.

Після закінчення дискусії викладач акцентує увагу здобувачів освіти на проблемах, з якими вони повинні були ознайомитись впродовж навчальної практики і підводить підсумки щодо досягнення мети практики.

7. Підготовка презентації до захисту звіту.

Після отримання допуску до захисту, здобувачі приступають до підготовки презентації. Основна її мета, це стисле та наочне подання програмних завдань, які було

виконано під час проходження практики.

Презентацію звіту з практики рекомендується виконувати за допомогою програмного забезпечення MS Power Point.

При розробці презентації рекомендується дотримуватись наступних вимог:

- тривалість доповіді близько 5 хв;
- максимальна кількість слайдів - до 15;
- грамотне, логічне викладення;
- доповідь здобувача доповнює інформацію на слайді, а не дублює її;
- текст легко читається (мінімальний розмір шрифту 16-20);

Підготовлена презентація перед публічним захистом, надається керівнику від коледжу на перевірку, та коригування (у разі необхідності).

8. Рецензування звіту з навчальної практики

Звіт подається на рецензію викладачеві, який протягом - 2 днів повинен дати свою рецензію на звіт.

Якщо в звіті погано використовувався практичний матеріал і не відображена діяльність конкретного підприємства, то така робота з докладною рецензією повертається на доопрацювання.

У рецензії зазначаються:

- актуальність і значимість звіту;
- відповідність структури і змісту звіту програмі навчальної практики;
- ґрунтовність розглянутих питань, правильність їх викладу, повнота розкриття змісту;
- ступінь обґрунтування висновків;
- самостійність викладу матеріалу;
- правильність оформлення звіту;

Якщо звіту не допущено до захисту, то робота відправляється на доопрацювання уся робота виконується спочатку.

9. Порядок підведення підсумків навчальної практики

Підсумки практики підводяться керівником практики та завідувачем навчально-виробничої практики коледжу. Критерії оцінювання практики наведено в

таблиці 8.1.

Таблиця 9.1 – Критерії оцінювання навчальної практики

Вид контролю	Бали	Бали
Виконання завдань практики	3,00	6,00
Оформлення звіту (правильність та якість)	1,00	3,00
Виступ з доповіддю (презентацією) на захисті практики	0,50	1,00
Відповіді на запитання	0,50	1,00
Загальна сума балів	5,00	11,00

У залежності від суми набраних балів виставляються оцінки 5-ти бальної шкали (таблиця 8.2).

Таблиця 9.2 – Оцінювання навчальної практики

Оцінка за шкалою ECTS	
Оцінка	Означення
5	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
4	Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
3	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок)
2	Незадовільно (з можливістю повторного складання)

Підсумкова оцінка виставляється за наступними критеріями:

Оцінка **«відмінно»** – виставляється, якщо здобувач освіти повністю виконав вимоги програми практики та виявив системні та глибокі знання, в повному обсязі твердо засвоїв весь програмний матеріал, вичерпно та послідовно дав відповіді на

всі питання, тісно пов'язує теорію з практикою, показує знання літератури, вміння самостійно аналізувати та тлумачити терміни та поняття, застосовувати знання при вирішенні завдань, правильно аргументує висновки, вміє самостійно узагальнювати матеріал і логічно його викладати, не допускаючи помилок; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Індивідуальне завдання практики виконано на високому рівні, містить самостійно розроблені висновки та представлене вчасно. У процесі складання заліку здобувач освіти кваліфіковано відповідав на поставлені запитання.

Оцінка **«добре»** – виставляється, якщо здобувач освіти виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті індивідуального завдання є незначні недоліки в оформленні. При складанні заліку здобувач освіти недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, однак в цілому твердо знає програмний матеріал, має навички аналізу та тлумачення термінів та понять, логічно відповідає на поставлені питання, не допускає помилок.

Оцінка **«задовільно»** – виставляється, якщо здобувач освіти виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Індивідуальне завдання носить конспективний характер, не знає окремих деталей, допускає неточні відповіді та формулювання понять, порушує послідовність у викладенні програмного матеріалу, невпевнено відповідав на запитання, має прогалини в знаннях.

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
І. Початковий	1	Здобувач освіти не виконав вимоги програми практики.
	2	Здобувач освіти виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів.

	3	Здобувач освіти не в повному обсязі виконав вимоги програми навчальної практики; кожен день не знаходився на базі практики (на підприємстві) та збирав необхідні практичні матеріали, допустив помилки при оформленні цих матеріалів.
II. Середній	4	Здобувач освіти не в повному обсязі виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Здобувач освіти не надав відповіді на питання при захисті звіту.
	5	Здобувач освіти не в повному обсязі виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Потребує суттєвої корекції відповіді при захисті звіту.
	6	Здобувач освіти виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів, при доопрацюванні помилки не були виправлені. Допускає неточні відповіді та формулювання понять при захисті звіту.
III. Достатній	7	Здобувач освіти виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті звіту є незначні недоліки в оформленні, які потребували доопрацювання.
	8	Здобувач освіти виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті звіту є незначні недоліки в оформленні.
	9	Здобувачі фахової передвищої освіти добре володіють вивченим матеріалом, застосовують знання в стандартних ситуаціях, уміють аналізувати й систематизувати інформацію, використовують загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією.
IV. Високий	10	Здобувачі фахової передвищої освіти кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Завдання практики виконано у повному обсязі, містить самостійно розроблені висновки та представлене вчасно. У процесі захисту звіту здобувач освіти на поставлені запитання надав змістовні відповіді.
	11	Здобувачі фахової передвищої освіти кожен день знаходився на базі практики (на підприємстві); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Завдання практики виконано на високому рівні, містить самостійно розроблені

		висновки та представлене вчасно. У процесі складання заліку здобувач освіти кваліфіковано відповідав на поставлені запитання.
--	--	---

Згідно з Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» результати навчання, здобуті шляхом неформальної та інформальної освіти, у тому числі у результаті трудової діяльності здобувача фахової передвищої освіти під час навчання або до його початку, або в разі проходження практики в умовах дистанційного навчання, визнаються в установленому закладом фахової передвищої освіти порядку як проходження відповідної практик

Рекомендована література

1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: «Кондор». - 2008.-506 с. – Режим доступу: <http://194.44.152.155/elib/local/sk693575.pdf>
- 2.Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Сучасні технології кондитерського виробництва – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с. https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/723902/1/pidruchnyk_kondyterka_21_11_20.pdf
- 3.Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник для самостійного вивчення курсу [Електронний ресурс] / укл. : З.І. Кучерук, Н.В. Шматченко. Х.:ХДУХТ,2020.https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6965/1/Condit_%20technology_20.pdf
- 4.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник. К.: Наш час, 2014.
6. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур.- К.: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
7. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с
8. Стахмич Т.М. , Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник для здобувач. проф. (проф-тех) освіти – Київ: Грамота, 2020.-280с. <https://lib.imzo.gov.ua/wa-data/public/site/books2/pidrucnnyky-posibnyky-profosvita/Kulinarna-sprava.pdf>
- 11.Євген Клопотенко Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Львів Літопис, 202

ДОДАТОК А

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗВІТ
про виконання програми навчальної практики

здобувача фахової передвищої освіти

_____ (прізвище, ім'я, по-батькові)

групи ХТ-14 (16,17)

спеціальності 181 Харчові технології

база практики _____
(повна назва)

Керівник практики
від бази практики

Керівник практики
від коледжу

(посада, прізвище ініціали)

Картак О. В.
(посада, прізвище ініціали)

м. Чернігів, 2025 рік

ДОДАТОК В

**ПРИКЛАДИ ОФОРМЛЕННЯ БІБЛІОГРАФІЧНОГО ОПИСУ У
СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015
«Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»**

Характеристик а джерела	Приклад оформлення
----------------------------	--------------------

1	2
Книги: Один автор	1.Дичківська О.О. Інноваційний менеджмент: конспект лекцій. Київ: ДІА, 2018. 82 с. 2.Бондаренко В.Г. Історія України. Львів, 2017. 153 с. 3.Лазор О.Я. Державне управління у сфері реалізації екологічної політики в Україні: організаційно-правові засади: монографія. Львів: Ліга-Прес, 2003. 542 с. 4.Ваш О.М. Етика: навч.-метод. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2018. 104 с.
Два автори	1.Мартиненко З.Е., Макар І.В. Управління підприємством: теоретико-методичні засади: монографія. Харків: Щедра садиба плюс, 2017. 296 с. 2.Білоус С.І., Корнійчук В.П. Філософія освіти: навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2016. 176 с. 3.Мороз І.С., Василенко Н.Ю. Маркетинг: конспект лекцій. Київ: Молодь, 2016. 102 с.
Три автори	1.Тарнавська Г.Я., Марценюк Н.С., Герасимова Т.М. Фінанси: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2017. 412 с. 2.Пустовенко В.В., Максименко І.Л., Яким А.С. Безпека життєдіяльності: монографія. Харків: ХНПУ, 2017. 348 с.
Чотири автори	1.Інновації: навч. посіб. / Гуревич Д.Т., Чекан О.С., Грибан О.М., Макарова В.В. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 389 с. 2.Вища математика: конспект лекцій / Ткачук Т.С. та ін. Київ, 2015. 82 с.

П'ять і більше авторів	1.Операційний менеджмент: підручник / С.М. Поплавська та ін. Київ: ЦУЛ, 2011. 267 с. 2.Охорона праці: навч. посіб. / О.І. Подольська та ін. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2017. 264 с. 3.Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України: станом на 10 жовт. 2017 р. / К.І. Мягченко та ін. ; за заг. ред. І.М. Ливанова. Київ: ЦУЛ, 2017. 428 с.
Автор(и) та редактор(и)/упорядники	1.Веретенко В.В. Міжнародний маркетинг: монографія / за заг. наук. ред. В.М. Марценюка. Київ, 2015. 374 с. 2.Бутенко М.П., Качур В.П., Петренко С.В. Психологія: навч. посіб. / за ред. М.П. Дутко. Київ: ЦУЛ, 2017. 332 с.

Відгук і зауваження керівника практики

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, typical of notebook paper. There are no margins, text, or other markings on the page.

Керівник практики від підприємства, установи, організації: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Відгук і оцінка роботи здобувача освіти на практиці

(назва підприємства, організації, установи)

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, typical of notebook paper or a document template. There are no margins, text, or other markings present.

Керівник практики від підприємства, організації, установи:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Печатка

«_____» _____ 20__ року