

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

Циклова комісія технологічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з
навчальної роботи



Людмила ІЛЛЯШЕНКО

“27” серпня 2024 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ
підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузь знань 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
спеціальність 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
мова навчання: українська
статус освітнього компоненту: обов'язковий

Чернігів – 2024

Наскрізна програма практики складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології 21 серпня 2024 р. – 85 с.

Розробник: **Людмила ІЛЛЯШЕНКО**
викладач вищої кваліфікаційної категорії;
Ольга ГОНЧАРОВА
викладач вищої кваліфікаційної категорії;
Ірина МУЗИЧКО
викладач вищої кваліфікаційної категорії;
Ольга КАРТАК
викладач кваліфікаційної категорії «спеціаліст».

Наскрізна програма практики затверджена на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін

Протокол № 1 від «26» серпня 2024 р.

Голова циклової комісії



Аліна СМАГЛЮК

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА	5
2. ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА	33
3. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	59

ВСТУП

Практика здобувачів фахової передвищої освіти Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» (далі - коледж) є обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми для підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та набуття здобувачами фахової передвищої освіти відповідних компетентностей.

Метою практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти галузі знань 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ спеціальності 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ є закріплення теоретичних знань, отриманих під час навчання, а також набуття й удосконалення компетентностей, визначених відповідною освітньо-професійною програмою фахової передвищої освіти.

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 застосування, оволодіння сучасними формами організації праці, обладнанням і технологіями відповідно до спеціальності, ознайомлення з умовами провадження професійної діяльності. Основні види практики здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Практична підготовка здобувачів освіти освітньо-професійної програми ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

№ з/п	Вид практики	Кількість кредитів	Курс БСО	Курс ПЗСО	Тривалість
1.	Навчальна практика	10,5	II, III	I, II	7 тижнів
2.	Технологічна практика	15	III	II	10 тижнів
3.	Виробнича практика	7,5	IV	III	5 тижнів

1. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

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	
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 вміння застосовувати їх у практичній роботі, що слід розглядати як головне завдання підготовки фахівців у коледжі.

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 **компетентності**:

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 ділянок (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН11.Проводити технологічні, технікоекономічні 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.

Таблиця 1

Тематичний план навчальної практики

№ п/п	Тема та зміст заняття	Кількість 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, капустяних і цибулевих овочів, коренеплодів, гарбузових, томатних і бобових овочів, салатно-шпинатних, прямих 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.	1	9

	- котлети натуральні, - котлети паніровані, - котлета по – київські.		
10	Приготування бульйонів, супів. Організація робочого місця. Ознайомлення з технологією приготування та кулінарним використанням бульйонів. Схематично зобразити класифікацію перших страв.	1	9
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 тушкована 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	1	9

	припущеної риби; кулінарним використанням, вимогами до якості, правилами оформлення і подавання страв. Ознайомлення з особливостями правил варіння риби. Організація робочого місця: устаткування, посуд, інструмент.		
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.	1	9

	Ознайомлення з особливостями приготування: качки фаршировані, гуски, качки по-домашньому.		
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 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).	1	9
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 плодів або свіжих ягід. Ознайомлення з особливостями приготування желе багат шарового, мусу яблучного на манній крупі, крему шоколадного.	1	9
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, листового прісного та листового-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	1	9

	фруктами». Ознайомлення з особливостями приготування бісквіту «Буше».		
34	Ознайомлення з технологією приготування заварного тіста і виробів з нього, напівфабрикатів для оздоблення виробів із тіста (сиропи, помадки, креми, маювальні маси). Кулінарне використання, вимоги до якості, правила оформлення подавання страв. Ознайомлення з особливостями приготування профітрів, помадок.	1	9
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, біфштекс, 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 оформлення 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 багатошарового, 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, листового прісного та листового-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, маювальні 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>
- 3.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

4.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

5.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник. К.: Наш час, 2014.

6. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування К. – АСК, 2000.

7. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур.- К.: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.

8. 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

9. Стахмич Т.М. , Пахолюк 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/pidrucnyky-posibnyky-profosvita/Kulinar-na-sprava.pdf>

10.Євген Клопотенко Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Львів Літопис,

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

(посада, прізвище ініціали)

Керівник практики
від коледжу

Картак О. В.
(посада, прізвище ініціали)

м. Чернігів, 2025 рік

**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., Чеқан 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

[illegible]

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, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.

Керівник практики від підприємства, організації, установи:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Печатка

« _____ » _____ 20 __ року

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів –15	Галузь знань 18 Виробництво та технології	обов'язкова	
Загальна кількість годин – 450	Спеціальність 181 Харчові технології	Рік підготовки:	
		2 ПЗСО	3-й БСО
		Семестр	
		4-й	6-й
Тижневих годин для денної форми навчання:	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Вид контролю:	
		Залік	

2. Мета технологічної практики

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.

Технологічну практику здобувачі освіти проходять у діючих закладах харчових виробництв, закладах ресторанного господарства. Між навчальним закладом та базою практики має бути укладено договір на проведення практики за формою, визначеною «Положенням про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»».

Мета технологічної практики – систематизувати, поглибити і закріпити практичні знання здобувачів освіти, оволодіти практичними навичками та вміннями, що пов'язані з організацією і технологією надання послуг у сфері харчових виробництв закладів ресторанного господарства.

3. Завдання технологічної практики

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

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 технологічної практики у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетентності**:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

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.

Очікувані результати навчання

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

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.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

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:

- до початку практики отримати у закладі фахової передвищої освіти всі необхідні організаційно-методичні матеріали та консультацію щодо їх оформлення;
- своєчасно прибути на місце практики і документально оформити початок практики;
- дотримуватись трудової дисципліни, правил трудового розпорядку;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- проводити роботу на місці практики згідно з отриманими завданнями у режимі роботи відповідних підрозділів підприємства;
- регулярно консультуватися у керівника практики від закладу фахової передвищої освіти;
- виконати поставлені завдання у повному обсязі відповідно до програми практики та рекомендацій, наданих керівниками практики від закладу фахової передвищої освіти;
- нести відповідальність за якість виконуваної роботи;
- вчасно і на належному рівні скласти звіт з практики;
- захистити звіт з практики у визначений термін.

Здобувач освіти має право:

- звертатися з усіх питань, що виникають у процесі практики до керівників практики, адміністрації баз практики;
- користуватися, з дозволу відповідних осіб, документацією, а також бібліотечним фондом;

3. Організація та керівництво технологічною практикою здобувачів освіти

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

Термін проходження практики – 10 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 технологічної практики оформлюється звіт у друкованому вигляді за загальними правилами оформлення.

Керівництво практикою полягає у:

- видачі здобувачам освіти завдань;
- наданні необхідних інструкцій щодо проходження практики;
- проведенні консультацій відповідно до графіка;
- прийомі та перевірці звітів з практики;
- 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;

- перевірки 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 технологічної практики

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

Загальна обсяг навчальної практики – 450 годин, 15 кредитів ECTS.

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

Таблиця 1

Тематичний план технологічної практики

№ п/п	Тема та зміст заняття	Кількість днів	Обсяг годин
1.	Ознайомлення з підприємством. Ознайомлення з підприємством: визначення типу підприємства, кількості місць, режиму роботи, асортименту продукції. Ознайомлення із структурою	1	9

	підприємства, складом виробничих приміщень, оснащенням обладнанням. Прослухати інструктаж з охорони праці та з протипожежної безпеки. Ознайомитись із інструкціями з охорони праці на робочих місцях.		
2.	Робота в заготівельних цехах.		
2.1	Овочевий цех. Відпрацювання прийомів простих та фігурних форм нарізання овочів. Оволодіння навичками художнього нарізання овочів. Відпрацювання прийомів підготовки овочів для фарширування (кабачків, капусти, перцю, помідорів).	3	27
2.2	Робота в м'ясному цеху. Удосконалення техніки розбирання м'яса яловичини, свинини, телятини, баранини. Удосконалення прийомів приготування великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Удосконалення прийомів приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Удосконалення навичок обробки субпродуктів (печінки, язика, нирок, серця).	5	45
2.3	Обробка птиці, дичини та кроликів. Удосконалення прийомів механічної обробки птиці та приготування напівфабрикатів з цілої птиці, порційних і дрібношматкових.	1	9
2.4	Робота в рибному цеху. Удосконалення навичок механічної обробки риби з кістковим скелетом та приготування напівфабрикатів із неї: порційних, з січеної маси, напівфабрикатів для риби фаршированої. Набуття навичок, приготування напівфабрикатів з осетрових риб. Удосконалення навичок обробки нерибних продуктів моря (кальмарів, креветок, мідій).	2	18
3.	Робота в гарячому цеху.		
3.1.	Приготування перших страв.	3	27

	Удосконалення навичок приготування бульйонів, заправних перших страв, прозорих бульйонів, супів-пюре, молочних, холодних, солодких супів.		
3.2	Приготування соусів: Удосконалення навичок приготування соусів: червоних, білих, сметанних, молочних, грибних, холодних, солодких, масляних.	3	27
3.3	Страви та гарніри з овочів і грибів. Удосконалення навичок приготування страв та гарнірів з варених, припущених, смажених овочів.	3	27
3.4	Страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів. Удосконалення навичок приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.	2	18
3.5	Страви з риби. Удосконалення навичок приготування страв із вареної, припущеної, смаженої, запеченої, тушкованої риби та із рибних мас: натуральної січеної та котлетної. Приготування страв з нерибних продуктів моря.	4	36
3.6	Страви з м'яса. Удосконалення навичок приготування варених, смажених, запечених, тушкованих страв з м'яса, страв з натурального січеного м'яса та котлетної маси.	4	36
3.7	Страви із птиці. Удосконалення навичок приготування варених, припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини та кролика.	4	36
3.8	Страви з яєць і свіжого сиру. Удосконалення навичок приготування варених, смажених і запечених страв з яєць і свіжого сиру.	2	18
3.9	Солодкі страви і напої. Удосконалення навичок приготування солодких страв та напоїв.	1	9
4	Робота в холодному цеху. Удосконалення навичок приготування бутербродів, салатів і вінегретів, закусок з овочів, грибів, яєць, риби та морепродуктів, м'яса і м'ясної гастрономії. Удосконалення навичок приготування гарячих закусок.	2	18
5	Робота в борошняному цеху.	7	63

	Удосконалення навичок приготування тіста для млинців, оладок, лапші, вареників. -Освоєння прийомів приготування фаршів та начинок для виробів з борошна. -Освоєння прийомів приготування кремів: масляного, з вершків, глясе, шарлот, заварного, білкового. -Освоєння прийомів приготування оздоблювальних напівфабрикатів: помадки, сиропів, желе; -Освоєння прийомів приготування різних видів тіста: дріжджового, пісочного, здобного прісного, листкового, бісквітного, заварного та виробів з цих видів тіста.		
6	Робота по оформленню та відпусканню страв. Ознайомлення з правилами складання меню. Ознайомлення з організацією роботи роздаткової в закладі, порядком розташування обладнання, організацією робочих місць. Особливості оформлення та відпускання страв. Набуття навичок порціонування, оформлення і відпускання перших, других, солодких, холодних страв, напоїв.	2	18
7	Захист звіту	1	9
	Разом	50	450

5. Зміст технологічної практики

Тема 1 Ознайомлення з підприємством

1. Ознайомлення з підприємством: визначення типу підприємства, кількості місць, режиму роботи, асортименту продукції. Ознайомлення із структурою підприємства, складом виробничих приміщень, оснащеністю обладнанням.
2. Прослухати інструктаж з охорони праці та з протипожежної безпеки. Ознайомитись із інструкціями з охорони праці на робочих місцях.

Самостійна робота:

-надати характеристику закладу: тип, назву, адресу, кількість залів для відвідувачів та кількість місць у них, режим роботи, контингент відвідувачів, склад виробничих приміщень, оснащеність обладнанням та інвентарем.

-скласти асортиментний перелік страв з меню даного закладу.

Тема 2. Робота в заготівельних цехах.

2. 1. Овочевий цех.

Відпрацювання прийомів простих та фігурних форм нарізання овочів. Оволодіння навичками художнього нарізання овочів. Відпрацювання прийомів підготовки овочів для фаршування (кабачків, капусти, перцю, помідорів).

Самостійна робота:

- замалювати прості та складні форми нарізання овочів;
- скласти технологічну схему обробки шампінйонів свіжих;
- скласти технологічні схеми підготовки кабачків та перцю для фаршування;

2.2. Робота в м'ясному цеху.

Удосконалення техніки розбирання м'яса яловичини, свинини, телятини, баранини.

Удосконалення прийомів приготування великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів.

Удосконалення прийомів приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Удосконалення навичок обробки субпродуктів (печінки, язика, нирок, серця).

Самостійна робота:

- скласти таблицю сортового ділення яловичини;
- скласти таблицю сортового ділення свинини;
- скласти таблицю сортового ділення баранини;
- скласти технологічну схему приготування напівфабрикату “біфштекс січений”;
- скласти асортимент великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів з яловичини.
- скласти інструкцію з приготування напівфабрикату для страви з м'яса, яка є в меню закладу.

2.3. Обробка птиці, дичини та кроликів.

Удосконалення прийомів механічної обробки птиці та приготування напівфабрикатів з цілої птиці, порційних і дрібношматкових.

Самостійна робота:

- скласти технологічну схему механічної обробки птиці для смаження в цілому вигляді;
- визначити способи заправляння птиці.
- скласти інструкції з приготування напівфабрикатів: “котлети по-київськи”, “філе паніроване”, “шніцель столичний”, “філе фаршироване грибами в молочному соусі”.
- скласти інструкцію з приготування напівфабрикату для страви з птиці, яка є в меню закладу.

2.4. Робота в рибному цеху.

Удосконалення навичок механічної обробки риби з кістковим скелетом та приготування напівфабрикатів із неї: порційних, з січеної маси, напівфабрикатів для риби фаршированої. Набуття навичок, приготування напівфабрикатів з осетрових риб. Удосконалення навичок обробки нерибних продуктів моря (кальмарів, креветок, мідій).

Самостійна робота:

- скласти інструкцію приготування напівфабрикату для риби, смаженої у фритюрі;
- скласти технологічну схему механічної обробки риби з хрящовим скелетом;
- скласти інструкцію по обробці нерозібраних морожених кальмарів;
- скласти інструкцію з приготування напівфабрикату щука фарширована;
- скласти інструкцію з приготування напівфабрикату судак фарширований.
- скласти інструкцію з приготування напівфабрикату для страви з риби, яка є в меню закладу.

Тема 3. Робота в гарячому цеху.

3.1. Приготування перших страв.

Удосконалення навичок приготування бульйонів, заправних перших страв, прозорих бульйонів, супів-пюре, молочних, холодних, солодких супів.

Самостійна робота:

- скласти інструкцію з приготування страви Борщ український з пампушками;
- скласти інструкцію з приготування та подавання страви Бульйон м'ясний прозорий;
- скласти технологічну схему приготування страви Суп-пюре з птиці;
- скласти технологічну карту на страву Суп-пюре з грибів
- охарактеризувати перші страви, які реалізуються в даному закладі.

3.2. Приготування соусів:

Удосконалення навичок приготування соусів: червоних, білих, сметанних, молочних, грибних, холодних, солодких, масляних.

Самостійна робота:

- скласти інструкції з приготування масляних соусів: сухарного, польського, голандського;
- скласти асортимент соусів, які готуються в даному закладі;
- скласти технологічну картку на соус майонез.
- скласти інструкції для приготування соусів: песто, гуакамоле, чімічурі, бешамель, айолі, сальса.

3.3.Страви та гарніри з овочів і грибів.

Удосконалення навичок приготування страв та гарнірів з варених, припущених, смажених овочів.

Самостійна робота:

- скласти інструкцію з приготування страви Рагу із овочів;
- скласти інструкцію з приготування страви Перець фарширований;
- скласти асортимент овочевих страв та гарнірів, які реалізуються в даному закладі;
- скласти асортимент страв з грибів, які реалізуються в даному закладі;
- скласти інструкцію з приготування страви з овочів чи грибів, яка є в меню закладу.

3.4. Страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів.

Удосконалення навичок приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.

Самостійна робота:

- скласти інструкцію з приготування каші гречаної розсипчастої;
- скласти інструкції з приготування розсипчастої рисової каші основним способом, рис відкидний та рис припущений;

- скласти інструкцію з приготування макаронів варених зливним та незливним способом;
- скласти асортимент страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, які реалізуються в даному закладі;
- скласти інструкцію з приготування страви з круп, бобових чи макаронних виробів з меню даного закладу.

3.5. Страви з риби.

Удосконалення навичок приготування страв із вареної, припущеної, смаженої, запеченої, тушкованої риби та із рибних мас: натуральної січеної та котлетної.

Приготування страв з нерибних продуктів моря.

Самостійна робота:

- скласти технолоічну карту на фірмову страву з риби, яка реалізується в закладі;
- скласти інструкцію з приготування страви Риба смажена в тісті ;
- скласти інструкцію з приготування страви Риба запечена в сметанному соусі;
- скласти асортимент страв з риби, які реалізуються в закладі.
- скласти асортимент страв з морепродуктів, які реалізуються в закладі.

3.6. Страви з м'яса.

Удосконалення навичок приготування варених, смажених, запечених, тушкованих страв з м'яса, страв з натурального січеного м'яса та котлетної маси.

Самостійна робота:

- скласти технологічну карту на фірмову страву із м'яса, яка реалізується в закладі;
- скласти асортимент смажених, тушкованих та запечених страв з м'яса, які реалізуються в закладі;
- скласти інструкцію з приготування страви Рулет м'ясний;
- скласти інструкцію з приготування страви Азу.
- скласти інструкцію з приготування страви Ростбіф.

3.7. Страви із птиці.

Удосконалення навичок приготування варених, припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини та кролика.

Самостійна робота:

- скласти технологічну карту на фірмову страву з птиці, яка реалізується в закладі;
- скласти асортимент смажених страв з філе птиці;
- скласти інструкцію з приготування страви гуска, качка фаршировані;
- скласти інструкцію з приготування страви Курчата-табака;
- скласти інструкцію з приготування страви Котлета по-київськи.
- скласти асортимент смажених, тушкованих та запечених страв з птиці, дичини, кролика, які реалізуються в закладі.

3.8. Страви з яєць і свіжого сиру.

Удосконалення навичок приготування варених, смажених і запечених страв з яєць і свіжого сиру.

Самостійна робота:

- скласти асортимент страв з яєць та свіжого сиру, які реалізуються в закладі;
- скласти інструкцію з приготування омлету фаршированого м'ясопродуктами;
- скласти інструкцію з приготування пудингу з свіжого сиру;
- скласти інструкцію з приготування запіканки з свіжого сиру;
- охарактеризуйте способи варіння яєць.

3.9. Солодкі страви і напої.

Удосконалення навичок приготування солодких страв та напоїв.

Самостійна робота:

- скласти технологічну карту на фірмову солодку страву, яка реалізується в закладі;
- скласти інструкцію з приготування страви Яблука в тісті смажені;
- скласти інструкцію з приготування страви Крем ванільний;

- скласти інструкцію з приготування гарячого шоколаду.
- скласти асортимент солодких страв і напоїв, які реалізуються в закладі.

Тема 4.Робота в холодному цеху.

Удосконалення навичок приготування бутербродів, салатів і вінегретів, закусок з овочів, грибів, яєць, риби та морепродуктів, м'яса і м'ясної гастрономії.

Удосконалення навичок приготування гарячих закусок.

Самостійна робота:

- скласти інструкцію з приготування страви Риба смажена під маринадом;
- скласти асортимент холодних закусок з риби і нерибних морепродуктів, які реалізуються в закладі;
- скласти асортимент холодних закусок з м'яса та м'ясної гастрономії, які реалізуються в закладі;
- скласти інструкцію з приготування страви Паштет з печінки;
- скласти технологічну карту на фірмову холодну закуску, яка реалізується в закладі;
- скласти технологічну карту на фірмову гарячу закуску, яка реалізується в закладі;
- скласти інструкцію з приготування овочевої закуски Ікра з кабачків.
- скласти асортимент салатів, які реалізуються в закладі.

Тема 5.Робота в борошняному цеху.

Удосконалення навичок приготування тіста для млинців, оладок, лапші, вареників.

- Освоєння прийомів приготування фаршів та начинок для виробів з борошна.
- Освоєння прийомів приготування кремів: масляного, з вершків, глянсе, шарлот, заварного, білкового.
- Освоєння прийомів приготування оздоблювальних напівфабрикатів: помадки, сиропів, желе;
- Освоєння прийомів приготування різних видів тіста: дріжджового, пісочного, здобного прісного, листкового, бісквітного, заварного та виробів з цих видів тіста.

Самостійна робота:

- 1.Скласти інструкцію з приготування бісквіту холодним способом.
- 2.Скласти інструкцію з приготування заварного тіста.
- 3.Скласти інструкцію з приготування листкового тіста.
- 4.Скласти інструкцію з приготування пісочного тіста.
- 5.Скласти інструкцію з приготування дріжджового тіста безопарним способом.
- 6.Скласти інструкцію з приготування дріжджового тіста опарним способом.
- 7.Скласти асортимент борошняних та кондитерських виробів, які реалізуються в закладі.
- 8.Скласти інструкцію з приготування борошняного чи кондитерського виробу з меню закладу.

6. Робота по оформленню та відпусканню страв.

Ознайомлення з правилами складання меню.

Ознайомлення з організацією роботи роздаткової в закладі, порядком розташування обладнання, організацією робочих місць. Особливості оформлення та відпускання страв.

Набуття навичок порціонування, оформлення і відпускання перших, других, солодких, холодних страв, напоїв.

Самостійна робота:

- 1.Скласти план- меню на один робочий день з урахуванням правил складання меню.
- 2.Скласти меню банкету-фуршету.
3. Скласти меню банкету до дня народження.

6. Організація самостійної роботи здобувачів освіти з технологічної практики

Самостійна робота здобувачів освіти з технологічної практики включає:

4. опрацювання теоретичного матеріалу, одержаного на лекціях;
5. робота зі спеціальною літературою і періодичними виданнями галузевого та професійного профілю;
6. 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:
3. Назва підприємства.
4. Юридична адреса підприємства.

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 практики і підводить підсумки щодо досягнення мети практики.

10.Рецензування звіту з технологічної практики

Звіт подається на рецензію викладачеві, який 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.

11.Порядок підведення підсумків технологічної практики

Підсумки практики підводяться керівником практики та завідувачем навчально-виробничої практики коледжу. Критерії оцінювання практики наведено в таблиці 8.1.

Таблиця 8.1 – Критерії оцінювання технологічної практики

Вид контролю	Бали
Виконання завдань практики	3,00
Оформлення звіту (правильність та якість)	1,00
Виступ на захисті практики та відповіді на запитання	1,00
Загальна сума балів	5,00

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

Таблиця 8.2 – Оцінювання технологічної 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.

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 практики.

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. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах - К.: «Кондор». - 2003.
3. 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
4. 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
5. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник. К.: Наш час, 2014.
10. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.: А.С.К., 2000. — 848 с
11. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування К. – АСК, 2000.
12. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур.- К.: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
13. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Дмитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с
14. Стахмич Т.М. , Пахолюк 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/pidrucnyky-posibnyky-profsvita/Kulinarna-sprava.pdf>
11. Євген Клопотенко Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Львів Літопис, 2020

ДОДАТОК А

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

ЗВІТ
про виконання програми технологічної практики

здобувача фахової передвищої освіти

_____ (прізвище, ім'я, по-батькові)
групи ХТ-12 (12/11)

спеціальності 181 Харчові технології

база практики _____
(повна назва)

Керівник практики
від бази практики

(посада, прізвище ініціали)

Керівник практики
від коледжу

Гончарова О.В.
(посада, прізвище ініціали)

м. Чернігів, 2024 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»

Характеристика джерела	Приклад оформлення
1	2
Книги: Один автор	5. Дичківська О.О. Інноваційний менеджмент: конспект лекцій. Київ: ДІА, 2018. 82 с. 6. Бондаренко В.Г. Історія України. Львів, 2017. 153 с. 7. Лазор О.Я. Державне управління у сфері реалізації екологічної політики в Україні: організаційно-правові засади: монографія. Львів: Ліга-Прес, 2003. 542 с. 8. Ваш О.М. Етика: навч.-метод. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2018. 104 с.
Два автори	4. Мартиненко З.Е., Макар І.В. Управління підприємством: теоретико-методичні засади: монографія. Харків: Щедра садиба плюс, 2017. 296 с. 5. Білоус С.І., Корнійчук В.П. Філософія освіти: навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2016. 176 с. 6. Мороз І.С., Василенко Н.Ю. Маркетинг: конспект лекцій. Київ: Молодь, 2016. 102 с.
Три автори	3. Тарнавська Г.Я., Марценюк Н.С., Герасимова Т.М. Фінанси: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2017. 412 с. 4. Пустовенко В.В., Максименко І.Л., Яким А.С. Безпека життєдіяльності: монографія. Харків: ХНПУ, 2017. 348 с.
Чотири автори	3. Інновації: навч. посіб. / Гуревич Д.Т., Чекан О.С., Грибан О.М., Макарова В.В. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 389 с. 4. Вища математика: конспект лекцій / Ткачук Т.С. та ін. Київ, 2015. 82 с.
П'ять і більше авторів	4. Операційний менеджмент: підручник / С.М. Поплавська та ін. Київ: ЦУЛ, 2011. 267 с. 5. Охорона праці: навч. посіб. / О.І. Подольська та ін. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2017. 264 с. 6. 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.

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

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 7,5	Галузь знань 18	обов'язкова	
Загальна кількість годин – 225	Спеціальність 181 Харчові технології	Рік підготовки:	
		3 ПЗСО	4-й БСО
		Семестр	
		5-й	7-й
Тижневих годин для денної форми навчання:	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Вид контролю:	
		Залік	

ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Фаховий молодший бакалавр - це освітньо-професійний ступінь, що здобувається на рівні фахової передвищої освіти і присуджується закладом освіти у результаті успішного виконання здобувачем фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми.

Практична підготовка фахових молодших бакалаврів з харчових технологій є обов'язковою складовою освітньо-професійної програми і має на меті вдосконалення здобувачами фахової передвищої освіти професійних вмінь і навичок, здобутих у процесі теоретичного навчання.

Загальна тривалість практики 5 тижнів, що становить 225 годин (7,5

кредитів). Календарний графік проходження практики згідно з основними етапами роботи наведений у таблиці 3.1.

Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення здобувачами фахової передвищої освіти теоретичних знань, набуття необхідних практичних навичок, професійних умінь та досвіду роботи в закладах ресторанного господарства.

Під час проходження виробничої практики здобувачами фахової передвищої освіти повинні ознайомитись та проаналізувати організаційну структуру та тип закладу ресторанного господарства, особливості його діяльності в умовах ринку, реалізацію функцій управління, особливості комунікаційного процесу, кадрову роботу, модель забезпечення якості ресторанних послуг, обґрунтовувати інноваційні рішення стосовно розвитку об'єкта дослідження.

Здобувачі фахової передвищої освіти під час проходження виробничої практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові завдання, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник навчального закладу, самостійно навчитися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку ресторанних послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що зумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності та інноваційного розвитку в умовах сьогодення.

Проходження виробничої практики, виходячи із положень, задекларованих у освітньо-професійній програмі 181 «Харчові технології» для підготовки фахових молодших бакалаврів, забезпечує формування у здобувачів фахової передвищої освіти наступних компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми 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:

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

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. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) 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 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.
- СК11. Здатність здійснювати сервісний процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

Очікувані результати навчання

Проходження виробничої практики, виходячи із задекларованих положень у освітньо-професійній програмі 181 «Харчові технології» для підготовки фахових молодших бакалаврів, забезпечує наступні програмні 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, нормативнотехнічну та технологічну документацію при виробництві харчової продукції.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). 10

РН9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, технікоеконімічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і з

РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН 14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентноспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

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

РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН 18. Знати свої права, як члена суспільства, зберігати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку, примножувати моральні, культурні та наукові цінності.

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.

РН 20. Застосовувати базові і структуровані знання з економіки та підприємництва у професійній діяльності.

РН 21. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні:

- застосовувати концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності;
- знати правила прийому, зберігання сировини, підготовки її до технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання в закладах ресторанного господарства;
- знати нормативні документи санітарії, гігієни, охорони праці, безпеки життєдіяльності та відповідні інструктивно-методичні документи із вказаних питань;
- розуміти ефективність використання сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації;
- застосовувати знання для розв'язання професійних завдань і проблем у професійній діяльності ;
- застосовувати творчі здібності у професійній діяльності;
- застосовувати професійні знання й практичні навички для забезпечення ефективного функціонування підприємств у сучасних умовах господарювання;
- формувати уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції;
- знати оптимальні програми розвитку та функціонування закладів ресторанного господарства, використовувати раціональні організаційні структури та методи управління;
- знати наукові основи технологічних процесів виготовлення харчової продукції та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

-

вміти:

- вміти користуватися нормативно-технологічною документацією на харчові продукти;
- обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації;
- створювати умови для прибуткової діяльності підприємства в конкурентному середовищі;
- організовувати планування, облік, складання та своєчасне подання звітності про фінансово-господарську діяльність підприємства;

- контролювати якість приготування страв та виробів, організацію обслуговування, стан трудової та виробничої дисципліни, дотримання правил і норм охорони праці, санітарно-технічний стан підприємства; вивчати попит на продукцію закладу ресторанного господарства;

- застосовувати різноманітні джерела і бази даних для знаходження, оцінювання, класифікації, обробки та систематизації інформації.

Здобувачі фахової передвищої освіти під час проходження виробничої практики мають вирішити наступні *завдання*:

- ознайомлення з закладом, штатним розписом, статутними документами та іншими нормативними документами забезпечення його діяльності;
- аналізування показників виробничо-господарської та фінансової діяльності суб'єкта підприємницької діяльності;
- аналізування конкурентоспроможності закладу ресторанної інфраструктури та розробка пропозицій щодо її підвищення;
- дослідження стану та обґрунтування стратегії та перспектив розвитку ресторанного господарства;
- аналізування об'єктів ресторанного бізнесу, їх дизайну та облаштування устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем;
- обґрунтування впровадження інноваційних технологій на ринку надання ресторанних послуг;
- добір матеріалів для підготовки звіту з проходження даного виду практики;
- консультування та звітування перед керівником практики за результатами її проходження.

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Виробнича практика проводиться під керівництвом викладача коледжу та керівника закладу ресторанного господарства.

Місця і бази практики визначаються договорами, що укладаються коледжем і закладами ресторанного господарства, умовами контрактів, заявками підприємств, організацій, власним вибором місця практики здобувача фахової передвищої освіти. Конкретний час проведення практики визначається навчальним планом і наказом по коледжу.

До програми практики можуть входити виконання індивідуальних завдань, проведення екскурсій, оформлення та захист звіту з практики.

Керівниками практики призначаються викладачі коледжу, які мають досвід роботи в галузі ресторанного бізнесу.

Відповідальність за організацію, проведення і контроль виробничої

практики здобувачів фахової передвищої освіти в коледжі покладається на завідувача практикою.

3. ПОРЯДОК ОРГАНІЗАЦІЇ, КЕРІВНИЦТВО ТА ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика є необхідною складовою освітнього процесу.

Виробнича практика для здобувачів фахової передвищої освіти проводиться згідно з навчальним планом для денної та заочної форм навчання. Протягом проходження виробничої практики та виконання основних завдань програми, кожен здобувач фахової передвищої освіти повинен проаналізувати, дати оцінку і запропонувати своє бачення шляхів підвищення ефективності роботи закладу ресторанного господарства.

Програма виробничої практики здобувача фахової передвищої освіти складається з наступних частин:

- формування індивідуального графіку проходження виробничої практики, ознайомлення здобувачами фахової передвищої освіти з вітчизняними, іноземними науковими та іншими джерелами літератури. За цей період здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані здійснити огляд нормативної та навчальної літератури, зібрати та обробити практичний та інформаційний матеріал;
- виконання індивідуального завдання, що передбачає збір та аналіз установчих, фінансово-економічних і інших матеріалів, які стосуються роботи підприємства;
- оформлення звіту про проходження виробничої практики і його захист.

Навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечує випускова циклова комісія технологічних дисциплін.

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює керівник практики від коледжу.

Заступник директора з навчальної роботи призначає відповідального за виробничу практику викладача.

Порядок направлення здобувачів фахової передвищої освіти на практику.

Здобувачів фахової передвищої освіти направляють на практику згідно з наказом. Наказом визначається вид практики, терміни та місце її проходження,

розподіл та закріплення здобувачів фахової передвищої освіти за керівниками практики від коледжу. Проект наказу готується не пізніше 2 тижнів до початку практики.

Розпочинаючи проходження практики, здобувач фахової передвищої освіти повинен завчасно отримати інструктаж з практики та охорони праці. Проведення інструктажу здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється під час проведення організаційних зборів. На організаційних зборах передбачається ознайомлення здобувачами фахової передвищої освіти з вимогами до проходження практики та оформлення необхідних документів. Під час зборів (за 1–2 календарних дні до дати початку практики) здобувачам фахової передвищої освіти надаються зразки документів для оформлення (перелік документів може включати: договір щодо проходження практики, графік проходження практики, щоденник практики, навчальну програму та методичні вказівки до проходження практики тощо). У разі самостійного обрання здобувачем фахової передвищої освіти об'єкту проходження практики повинна бути чітко дотримана зазначена процедура направлення на практику.

Обов'язки відповідального за виробничу практику від коледжу

Відповідальний за проведення виробничої практики у коледжі призначається заступником директора з навчальної роботи.

Основними обов'язками відповідальних за виробничу практику від коледжу є:

- своєчасне, до початку практики, складання проектів наказів про проведення практики та іншої документації для кожного здобувача фахової передвищої освіти, з дотриманням встановлених в ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» вимог;
- організація та проведення організаційних зборів для здобувачів фахової передвищої освіти коледжу та надання їм необхідних документів перед початком практики;
- проведення інструктажу про порядок проходження практики, дотримання вимог охорони праці з метою попередження нещасних випадків;
- забезпечення своєчасності формування здобувачів фахової передвищої освіти індивідуальних графіків проходження практики та отримання ними індивідуальних завдань від безпосереднього керівника;
- своєчасне ознайомлення здобувачів фахової передвищої освіти з вимогами до оформлення документації з практики, системою звітності та критеріями оцінки з практики, які регламентуються відповідною нормативною та методичною документацією з організації та проведення практики;
- своєчасна організація та проведення захисту практики;

- звітування на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін про підсумки практики;
- внесення пропозицій щодо вдосконалення організаційно-методичного забезпечення практики, а також інших навчально-методичних та звітних документів;
- здійснення, у разі необхідності, разом з керівниками практики вибіркового контролю за проходженням практики здобувачами фахової передвищої освіти безпосередньо на базі практики.

Обов'язки керівників виробничої практики від коледжу.

Для безпосереднього керівництва практикою кожного здобувача фахової передвищої освіти, відповідно до навчального навантаження викладача, призначається керівник практики.

Обов'язки безпосереднього керівника практики:

- здійснює контроль прибуття здобувачів фахової передвищої освіти на практику;
- надає консультації щодо проведення здобувачем фахової передвищої освіти ретельного та всебічного вивчення літературних джерел;
- розробка та надання здобувачам фахової передвищої освіти індивідуальних завдань та вказівок для проходження практики;
- надання роз'яснення з принципових питань, які виникають у здобувача фахової передвищої освіти щодо організації роботи;
- контроль за своєчасністю формування та виконанням індивідуальних графіків проходження практики здобувачами фахової передвищої освіти;
- своєчасна оцінка роботи здобувача фахової передвищої освіти на практиці за результатами звіту з її проходження, виконання індивідуального завдання та інших документів із практики;
- забезпечення своєчасності подання здобувачами фахової передвищої освіти звітів з практики та інших документів, необхідних для захисту та їх перевірки;
- здійснення, у разі необхідності, вибіркового контролю за проходженням практики здобувачів фахової передвищої освіти безпосередньо на базі практики.

Обов'язки здобувачів фахової передвищої освіти, що проходять практику

Здобувачі фахової передвищої освіти при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики на організаційних зборах, а далі в індивідуальному порядку, одержати від керівника практики консультації щодо проходження практики і оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно (не пізніше зазначеної у направленні дати) прибути на базу практики;
- систематично працювати над виконанням завдань за програмою практики;
- вести щоденник практики, в якому фіксувати виконання відповідних етапів (розділів) календарного плану-графіку практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики ;
- виконувати діючі правила внутрішнього розпорядку, дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- постійно підтримувати контакти з керівником та у призначений термін з'явитися на проміжний контроль;
- висвітлити результати виконаної роботи та оформити їх у звіті про проходження практики, відповідно до встановлених і діючих вимог до структури та оформлення звіту;
- своєчасно надати керівнику звітні документи та у належний термін захистити матеріали практики перед відповідною комісією.

Зміст практики

Основні завдання практики відображаються в індивідуальному графіку щоденника з практики, з дотриманням визначених у ньому термінів виконання завдань.

Орієнтований розподіл часу для виконання етапів програми практики наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1. Розподіл часу для виконання програми практики

№ п/п	Етап роботи	Кількість Днів	Кількість годин
1.	Ознайомлення з базою практики		
	Прибуття для проходження практики. Організаційні питання.	1(16.12.24)	8
1.1.	Загальна характеристика закладу	1(17.12.23)	8
1.2.	Аналіз закладу харчування, як суб'єкта підприємницької діяльності	1(18.12.24)	8
2.	Ознайомлення з внутрішньою системою		

	закладу ресторанного господарства		
2.1	Аналіз структури закладу харчування	3(19,20,23)	24
2.2.	Ознайомлення з кількісним та якісним складом персоналу закладу ресторанного господарства. Характеристика персоналу за групами	1(24.12.24)	8
2.3.	Аналіз товарно-цінової політики закладу харчування	2(25,26)	16
2.4.	Аналіз стану охорони праці в закладі ресторанного господарства	1(27.12.24)	8
2.5.	Аналіз комунікаційної політики закладу, що спрямована на забезпечення ефективної взаємодії з усіма суб'єктами господарювання з метою отримання прибутку і забезпечення конкурентних переваг	2(30.12,31.12)	16
3.	Характеристика мікросередовища		
3.1.	Характеристика постачальників	1(02.01.25)	8
3.2.	Характеристика споживачів продукції та послуг закладу ресторанного господарства за віковими групами, залежно від сфери їх діяльності, рівня доходів, звичок, особливостей національної культури	1(03.01.25)	8
3.3.	Характеристика конкурентів	1(04.01.25)	8
4.	Характеристика макросередовища		
4.1.	Провести PEST – аналіз	2(06.01.25 -07.01.25)	16
4.2.	Провести SWOT – аналіз	3(08.01.25 -10.01.25)	24
5	Аналіз результатів фінансово-господарської діяльності підприємства		
5.1	Аналіз динаміки товарообігу закладу ресторанного господарства	1(13.01.25)	8
5.2	Аналіз продуктивності праці персоналу підприємства	1(14.01.25)	8

5.3	Розрахунок рівня фонду заробітної плати.		
5.4	Аналіз ефективності використання коштів підприємства на заробітну плату.	1(15.01.25)	8
5.5	Аналіз прибутку і рентабельності підприємства та вплив факторів на них.		
5.6	Розрахунок рівня валового доходу.		
5.7	Визначення суми прибутку закладу харчування	1(16.01.25)	8
5.8	Аналіз результатів фінансово-господарської діяльності підприємства	1(17.01.25)	8
	Оформлення звіту з практики		25
	Всього	25	225

Структура звіту містить:

1. Ознайомлення з базою практики

1.1. Загальна характеристика закладу

- Місце розташування (юридична адреса).
- Характеристика закладу за типом, класом, потужністю (кількістю місць в залі).
- Перелік послуг, що надаються в закладі харчування та їх коротка характеристика.

1.2. Аналіз закладу харчування, як суб'єкта підприємницької діяльності

- Характеристика закладу за цілями функціонування і характером діяльності (комерційний, соціальний).
- Характеристика за формою власності (приватний, колективний, державний, комунальний, змішаний).
- Характеристика за способом заснування і формування статутного капіталу (унітарні, корпоративні).
- Характеристика за організаційно-правовою формою створення і функціонування (індивідуальні підприємці (фізичні особи); об'єднання підприємців, капіталів (господарські товариства).
- Характеристика за розміром, що обумовлений обсягом діяльності і чисельністю працівників (малі, в яких середньооблікова чисельність працюючих не перевищує 50 осіб та обсяг валового доходу за рік не перевищує 70 млн гривень; великі, в яких чисельність працюючих перевищує 250 осіб та обсяг валового доходу понад 100 млн гривень; решта – середні).
- Характеристика закладу за видом економічної діяльності у відповідності до КВЕД 2010 (клас виду економічної діяльності).

2. Ознайомлення з внутрішньою системою закладу ресторанного господарства

2.1. Аналіз структури закладу харчування

- Характеристика закладу за характером виробництва (заготівельний, доготівельний, з повним виробничим циклом).
- Характеристика закладу за асортиментом продукції, що виготовляється й реалізується (універсальні, спеціалізовані, вузькоспеціалізовані).
- Ознайомлення зі структурою виробництва (наявні виробничі цехи, схема розташування приміщень закладу, перелік наявного технологічного обладнання).
- Аналіз роботи закладу, щодо запровадження та дотримання системи HASSP

- Аналіз стану торговельних приміщень (види приміщень їх площі, інтер'єр, обладнання, посуд).
- 2.2. Ознайомлення з кількісним та якісним складом персоналу закладу ресторанного господарства. Характеристика персоналу за групами (керівники, спеціалісти, службовці, робітники)
- Проаналізувати, яким чином склад персоналу впливає на темпи розвитку закладу, якість виробництва продукції та обслуговування споживачів, задоволення їх попиту, зростання ефективності діяльності;
 - Дослідити та відобразити графічно організаційну структуру управління закладу харчування (лінійна, функціональна, лінійно-функціональна, матрична, дивізіональна).
 - Проаналізувати ефективність взаємодії, можливість контролю, оперативність прийняття та виконання управлінських рішень за наявної організаційної структури управління.
- 2.3. Аналіз товарно-цінової політики закладу харчування
- Проаналізувати асортимент продукції власного виробництва. Вказати на послідовність створення технологічної документації, навести приклади технологічних карток.
 - Охарактеризувати асортимент закупних товарів.
 - Вказати на наявність ліцензії на реалізацію алкогольних напоїв, порядок її отримання.
 - Проаналізувати цінову політику закладу. Вказати на особливості формування облікової ціни на сировину і товари. Розкрити порядок розрахунку ціни продажу на продукцію власного виробництва. Навести приклад калькуляційних карток на страви.
- 2.4. Аналіз стану охорони праці в закладі ресторанного господарства
- Ознайомитися з видами інструкцій з охорони праці, що є в наявності в закладі харчування.
 - Перевірити наявність журналу реєстрації вступного інструктажу з охорони праці та журналів в окремих структурних підрозділах для реєстрації первинного, повторного, позапланового, цільового інструктажів. Перевірити дотримання термінів проведення інструктажів та регулярність заповнення документації.
- 2.5. Аналіз комунікаційної політики закладу, що спрямована на забезпечення ефективної взаємодії з усіма суб'єктами господарювання з метою отримання прибутку і забезпечення конкурентних переваг:

- 2.5.1. Характеристика рекламної діяльності ЗРГ (приклади реклами в ЗМІ, приклади друкованої реклами і т.д);
- 2.5.2. Аналіз інтернет-просування ЗРГ (найменування веб-сайту, інформативність сайту, оформлення сайту);
- 2.5.3. Характеристика меню, як елементу реклами ЗРГ. Аналіз оформлення меню, його відповідність стилю, концепції та рівню закладу. Характеристика змісту, дизайну, тексту документу;
- 2.5.4. Характеристика інших елементів маркетингових комунікацій (стимулювання збуту - знижки в ціні, подарунки, акції, розіграші, призи; паблікрилейшинз; участь у виставках і ярмарках; спонсорство; брендинг).

3. Характеристика мікросередовища

3.1. Характеристика постачальників

- Проаналізувати підприємства-постачальники закладу харчування (вид, розмір, місце розташування, асортимент товарів, надійність).
- Ознайомитися з процесом забезпечення закладу харчування продуктами, сировиною, матеріально-технічними засобами.
- Вказати на особливості контролю якості вхідної сировини і матеріалів.

3.2. Характеристика споживачів продукції та послуг закладу ресторанного господарства за віковими групами, залежно від сфери їх діяльності, рівня доходів, звичок, особливостей національної культури.

3.3. Характеристика конкурентів

- Проаналізувати підприємства-конкуренти, що розташовані в радіусі 0,5 км від закладу харчування (місце розташування, асортимент продукції, перелік послуг, переваги та недоліки в роботі).

4. Характеристика макросередовища

- 4.1. Провести PEST – аналіз. **PEST – аналіз** – це інструмент, призначений для виявлення політичних (P — political), економічних (E — economic), соціальних (S — social) і технологічних (T — technological) аспектів зовнішнього середовища, які впливають на бізнес компанії.

Фактори зовнішнього середовища:

-*Економічні* -фактори, що пов'язані з обігом грошей, товарів, інформації та енергії.Вивчення економіки передбачає аналіз ряду показників: розміри валового національного продукту, темпів інфляції, рівня безробіття, процентної ставки, продуктивності праці, норм оподатковування, платіжного балансу;

- *Політичні* - зміни в законодавстві і правовому регулюванні, прийняття нових законів і нових норм, що регулюють економічні процеси;

- *Соціально-демографічні- фактори*, які впливають на рівень і тривалість життя людей, а також формують їхню ціннісну орієнтацію;

-*Технологічні* - фактори, що пов'язані з розвитком техніки, обладнання, інструментів, процесів обробки та виготовлення продуктів, матеріалів і технологі

- *Географічні* - фактори, пов'язані з розміщенням, топографією місцевості, кліматом і натуральними ресурсами (зокрема корисними копалинами).

Результати PEST-аналізу занести до таблиці:

Політичні фактори 1.... 2....	Економічні фактори 1.... 2....
Соціальні фактори 1... 2...	Технологічні фактори 1... 2....

4.2. Провести SWOT – аналіз для закладу харчування з метою встановлення сильних та слабких сторін діяльності, можливостей та загроз для підприємства. Дані занести до таблиці.

Внутрішнє середовище	Strengths (сильні сторони) 1. широкий асортимент продукції 2. висококваліфікований персонал 3. висока заробітна плата працівників	Weaknesses (слабкі сторони) 1. невелика площа виробничих приміщень 2. нехватка персоналу 3. незручне місце розташування закладу
Зовнішнє середовище	Opportunities (можливості) 1. Розширення ринків збуту за рахунок зростання ринку 2. Зниження цін на ресурси 3. Збільшення кількості споживачів за рахунок рекламних та маркетингових заходів 4. Вихід конкурентів із галузі 5. Запровадження пільгового оподаткування підприємств, що займаються даною діяльністю 6. Політична та економічна стабільність у країні	Threats (загрози) 1. Нестабільність збуту 2. Поява у конкурентів нових технологій 3. Збої у поставках сировини та матеріалів 4. Негативні зміни валютного курсу 5. Відмова банків у наданні довгострокових кредитів 6. Політична нестабільність 7. Нестабільна законодавча база

5. Аналіз результатів фінансово-господарської діяльності підприємства

- 5.1 Проаналізувати динаміку товарообігу закладу ресторанного господарства
- 5.2 Проаналізувати продуктивності праці персоналу підприємства
- 5.3 Розрахувати рівень фонду заробітної плати.
- 5.4 Проаналізувати ефективність використання коштів підприємства на заробітну плату.
- 5.5 Проаналізувати прибуток і рентабельність підприємства та вплив факторів на них.
- 5.6 Розрахувати рівень валового доходу.
- 5.7 Визначити суму прибутку закладу харчування

Здобувач фахової передвищої освіти здійснює відмітки та записує зміст і

обсяг виконаної роботи у щоденник практики, а також її результати протягом всієї практики. Фактичне виконання засвідчують керівник практики від коледжу та керівник практики від підприємства з відміткою про вчасність його представлення.

Результатом проходження виробничої практики є представлений до захисту, оформлений належним чином, звіт з практики.

4. ВИМОГИ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

По закінченні практики здобувач фахової передвищої освіти оформляють звіт, зміст якого визначається програмою практики. До звіту можуть входити визначені програмами матеріали (фото та характеристика закладу ресторанного господарства, ліцензії, сертифікати, брошури, реклама, візитки, цифрові та табличні дані результатів проходження практики тощо).

У звіті повинна бути коротко викладена фактично виконана робота здобувачів фахової передвищої освіти із зазначенням методів, завдяки яким отримано результати. Звіт оформити за наступною структурою:

- щоденник практики(додаток А);
- титульний лист (додаток Б);
- зміст звіту;
- вступ;
- основна частина звіту про виконання завдань практики;
- висновки;
- список використаної літератури;
- додатки (містять ті документи, на які здобувач фахової передвищої освіти посилається тексті);
- відгук керівника практики від підприємства (додаток В).

У тексті звіту про виконання завдань практики представити повністю всю інформацію згідно робочої програми практики (розділ 3). Звіт разом з оформленим щоденником підшивається в папку скорозшивачем.

Текст набирається на аркушах паперу стандартного формату А-4 з використанням шрифтів текстового редактора TimesNewRoman, кеглем 14, через 1,5 (або 1, 15) інтервали з дотриманням таких розмірів полів: верхнього і нижнього – 20 мм, лівого – 30 мм, правого – 10 мм. Нумерація сторінок у верхньому правому куті. Обсяг звіту повинен складати не більше 40 сторінок.

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.

Тексти звіту з проходження практики зазвичай ілюструються різноманітними відомостями, систематизованими за допомогою таблиць, схем, графіків, діаграм, а інколи й фотографій. 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.

Заголовки таблиць розміщують над ними і мають відображати основний її зміст та вказувати на об'єкт і період, до якого відносяться дані. Справа над тематичним заголовком з великої літери пишуть слово «Таблиця», її порядковий номер. Знак «№» перед цифрою не ставиться. Номер таблиці складається з номера питання та порядкового номера таблиці. Наприклад: Таблиця 2.3. (третя таблиця другого питання).

Кожна таблиця повинна, як правило, розміщуватися на одній сторінці. Перенос її на наступну сторінку допускається, якщо в ній містяться взаємопов'язані характеристики об'єкта дослідження. При переносі таблиці у правому верхньому кутку наступної сторінки слід писати: «Продовження (або закінчення) таблиці...».

Ілюстрації (малюнки, графіки, схеми, діаграми). Наявність у роботі ілюстрацій, які називаються «рисунками» (схеми, діаграми, графіки), дає змогу викласти матеріал більш доказово, полегшує його сприйняття. Заголовки рисунків розміщують під ними. Знизу під графіком, схемою діаграмою тощо з великої літери пишуть слово «Рис.» і його порядковий номер. Знак «№» перед цифрою не ставиться. Номер рисунку складається з номера питання та порядкового номера рисунку. Наприклад: Рис. 1.1. (перший рисунок першого питання). В рисунках обов'язково вказується масштаб.

Цитати у роботі, які наведені дослівно, беруться в лапки. Після закінчення цитати або цифрової інформації у квадратних дужках зазначається порядковий номер джерела, який міститься у списку використаної літератури; далі через кому сторінка, звідки взята цитата чи цифра. Наприклад, посилання [5, с.10] означає, що цитату взято з джерела, зазначеного у списку літератури під номером 5 на сторінці 10. При цитуванні текстів з газет, інформативних матеріалів закладу ресторанного господарства, невеликих за обсягом нормативних документів посилання на сторінки не обов'язкове. Наприклад:

[23]. При посиланні на непряме цитування у квадратних дужках додатково зазначається «див». Наприклад: [див. 7, с.25].

Оформлення додатків. Додатки не включаються в загальний обсяг роботи та вміщувати в себе всі необхідні матеріали, на які по тексту є посилання.

Після списку літератури на окремому аркуші вказуємо «ДОДАТОК». «ДОДАТОК» пишеться у правому верхньому кутку. Знак «№» перед цифрою не ставиться. Нумерація додатків здійснюється послідовно в буквах (А, Б, В...). Додатки позначаються заголовними літерами української абетки: А, Б, В, Д, Ж тощо (наприклад, «Додаток А», «Додаток Б» і т.д.). Винятком є літери Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ї. Нумерація сторінок ведеться окремо по кожному додатку.

В якості додатків не можуть бути використані законодавчі та нормативні акти (або витяги з них). Оформлення таблиць та графічного матеріалу в додатках проводиться так, як було показано вище, крім нумерації таблиць і рисунків.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Заключне оформлення практики відбувається наприкінці практики, для чого виділяється 2-3 дні.

До здачі комплексного кваліфікаційного екзамену допускаються здобувачі фахової передвищої освіти:

- які виконали робочу програму практики;
- отримали позитивний відгук від керівника практики підприємства;
- які оформили звіт у відповідності до вимог;
- захистили звіт з практики протягом встановленого терміну.

Результати захисту оцінюються за системою, яка запропонована коледжем і заносяться до залікової книжки в день захисту.

Кількість балів знімається за порушення таких вимог:

1. Невідповідне оформлення (поля, шрифт та інтервал не відповідають встановленим вимогам; відсутня або неправильна нумерація сторінок; неправильне оформлення графічного матеріалу, таблиць, рисунків, формул тощо) – 0,5 бала.

2. Несвоєчасне затвердження плану, несвоєчасна реєстрація звіту про проходження практики та індивідуального завдання здобувачів фахової передвищої освіти, несвоєчасне їх подання до захисту – 0,5 бала.

3. Відсутня логічна послідовність і науковий стиль викладення матеріалу – 1 бал.

4. Виклад теоретичної частини не відповідає вимогам (відсутність глибини, всебічності, повноти викладення матеріалу, визначення дискусійних питань тощо) – 1 бал.

5. Відсутність табличного та ілюстративного матеріалу, його аналізу та прив'язки до змісту тексту – 0,5 бала.

6. Відсутність визначених проблем у вивченні теми, шляхів їх вирішення, відсутність власної точки зору та аргументації – 0,5 бала.

7. Невідповідність висновків вимогам – 1 бал.

8. Неправильно оформлений перелік посилань – 0,5 бала.

Здобувачі фахової передвищої освіти, які не виконали програму практики без поважної причини чи ті, які отримали негативний відгук про роботу, чи незадовільну оцінку, можуть бути відраховані з Коледжу як ті, що мають академічну заборгованість.

Підсумки практики підводяться керівником практики та завідувачем навчально-виробничої практики Коледжу. Критерії оцінювання практики наведено в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Критерії оцінювання виробничої практики

№	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань практики	3,00
2	Оформлення звіту (правильність та якість)	1,00
3	Виступ з доповіддю на захисті практики	0,50
5	Відповіді на запитання	0,50
	Загальна сума балів	5,00

Підсумкова оцінка виставляється комісією колегіально за наступними критеріями:

Оцінка **«відмінно»** – під час написання звіту про проходження практики здобувач фахової передвищої освіти виконав основні завдання практики, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

Оцінка **«добре»** – під час написання звіту про проходження практики здобувач фахової передвищої освіти виконав основні завдання практики, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи закладу.

Оцінка **«задовільно»** – під час написання звіту про проходження практики здобувачів фахової передвищої освіти виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені здобувачем фахової передвищої освіти не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту здобувач фахової передвищої освіти показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи закладу.

Підсумки практики підводяться під час захисту звіту здобувачами фахової передвищої освіти та фіксуються в відомості обліку успішності групи, яка далі передається до навчального відділу коледжу.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року N 436-IV (зі змінами та доповненнями);
2. Закон України «Про господарські товариства» від 19 грудня 1991 року (зі змінами та доповненнями);
3. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань» від 15.05.2003 № 755-IV (зі змінами та доповненнями);
4. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального» від 19.12.1995 № 418 (зі змінами та доповненнями);
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771 (зі змінами та доповненнями);
6. «Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування» - наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. № 219 (зі змінами та доповненнями);
7. ДБН В.2.2.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства);
8. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення;
9. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація;

10. П'ятницька Н.О. (ред.) Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
11. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2013. – 389 с.
12. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

Допоміжна

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства. – К.: Атіка, 2002. – 480 с.
3. Гриньова В. М., Коюда В. О. Фінанси підприємств: Навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Знання-Прес, 2005. – 424 с.
4. Загородній А.Г., Вознюк Г.Л. Фінансово-економічний словник. – К.: Знання, 2007. – 1072 с.

Інформаційні ресурси

1. <http://finance.ua/> - Фінансовий портал України
2. <http://ua-investor.com/> - все про інвестиції
3. <http://zakon2.rada.gov.ua> – Законодавство України

(назва підприємства, організації, установи)

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, providing a template for writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Печатка

« _____ » 202__ року

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

Оцінка:

Керівник практики від закладу освіти

(прізвище та ініціали)

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

ЗВІТ

про виконання програми виробничої практики

здобувача фахової передвищої освіти

(прізвище, ім'я, по батькові)

групи _____

спеціальності 181 Харчові технології _____

база практики _____

(повна назва)

Керівник практики
практики

(посада, прізвище, ініціали)

Керівник практики від коледжу від бази

(посада, прізвище, ініціали)

Відгук і зауваження керівника практики

(текст відгуку)

Керівник практики від підприємства

(посада)

(підпис)

(П.І.П.)