

УКРАЇНЬСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І
ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор

з методично-педагогічної роботи

Сергій ПЕТРОВ

11 вересня 2021р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(вибіркова)

(формативна/неформативна)

Виробниче навчання

(заказ виробничої дисципліни)

Галузь знань 01 Освіта / Педагогіка

(кодифікатор галузі)

Спеціальність 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)

(кодифікатор спеціальності)

Освітньо-професійна програма:

Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

(назва програми)

Рівень вищої освіти початковий (короткий цикл)

Ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Факультет (інститут) інноваційних технологій

(назва факультету(інституту), для заочного навчання освіта вищої викладання дисципліни)

Харків – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни Виробниче навчання для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

«1» вересня 2021 р. – 24 с.

Розробники: Ольга БЛАГИЙ, к.пед.н., ст. викл. кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри



Анастасія НІКУЛІНА

(п.м., прізвище)

«1» вересня 2021 р.

Ухвалено Науково-методичною радою УПА

Протокол № 1 від 1 вересня 2021 р.

«1» вересня 2021 р.

Голова



Наталія БРЮХАНОВА

(п.м., прізвище)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни					
Кількість кредитів ЄКТС 9 кредитів	Статус дисципліни - вибіркова					
Загальна кількість годин 270 годин	Розподіл годин за формами організації освітнього процесу					
	Навчальні заняття	Самостійна робота	Практична підготовка	Контрольні заходи	Всього	
	Денна форма здобуття освіти					
	270	не передбачено	не передбачено	залік	270 год	
	Заочна форма здобуття освіти					
			не передбачено			
	Розподіл годин за типами навчальних занять					
	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Курсова робота	Індивідуальні	Всього за типами навчальних занять
	Денна форма здобуття освіти					
		270 год	не передбачено		не передбачено	
Заочна форма здобуття освіти						
		не передбачено		не передбачено		
Мова навчання	Українська					

2. Мета, завдання та передумови вивчення навчальної дисципліни

Курс призначений для формування у майбутніх фахівців харчової галузі основ майбутньої професійної діяльності з виготовлення кулінарної продукції.

Мета курсу – сформувати загальне уявлення про структуру, зміст, характер і специфіку майбутньої професійної діяльності в закладах ресторанного господарства; сформувати знання щодо асортименту харчової продукції, механічної кулінарної обробки овочів, плодів, грибів, механічної кулінарної обробки риби та приготування напівфабрикатів з неї.

Завдання курсу: забезпечити комплексну професійну підготовку та сформувати у студентів принципи системного підходу до вивчення технологій та приготування продукції закладів харчування.

Пререквізити – Вступ до фаху та виробниче навчання

Постреквізити – Технологія виробництва кулінарної продукції

3. Результати навчання

ПР 07. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих

Знати організацію робочих місць під час виконання робіт; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності харчової продукції, терміни та умови зберігання; знати та застосовувати рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, правила організації раціонального та безпечного харчування; правила оформлення та реалізації готових страв і кулінарних виробів; володіти навичками приготування страв та кулінарних виробів масового попиту із застосуванням різних способів кулінарної обробки.

ПР 11. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування харчової галузі

Знати та застосовувати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; характеристику різних видів столового посуду, технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності

Вміти розраховувати масу сировини, відходи та втрати при кулінарній обробці, вихід готових страв та кулінарних виробів, взаємозаміну сировини.

ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у харчовій галузі

Уміти розраховувати відповідні параметри роботи та необхідну кількість технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструмента, ваговимірювальних приладів, посуду.

ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у харчовій галузі

Уміти використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади, посуд; вміти обирати кухонний та столовий посуд для приготування та подачі різних груп страв; застосовувати нормативно–технологічні документи: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні картки.

АР 1. Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства

Знати організацію робочих місць під час виконання робіт; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції

АР 2. Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування

Уміти проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини; здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів; формувати та панірувати напівфабрикати; готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати та випікати вироби; порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

АР 3. Формувати у студентів сучасну систему поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому

Володіти навичками первинної кулінарної обробки сировини; методами та прийомами формування та панірування напівфабрикатів; навичками порціонування (комплектування), роздавання страв масового попиту.

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінка	Знання	Уміння та навички
<p style="text-align: center;">90-100 балів («Відмінно») А</p>	<p>Студент/студентка володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, страв з риби, м'яса, овочів, круп, бобових та макаронних виробів, супів та солодких страв, напоїв, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>Студент/студентка правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>

<p>74-89 бали («Добре») BC</p>	<p>Студент/студентка правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних страв. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.</p>	<p>Студент/студентка правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних страв; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам.</p>
<p>64-73 бали («Задовільно») D</p>	<p>Студент/студентка самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування страв. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>	<p>Студент/студентка може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування страв з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>

<p style="text-align: center;">60-63 балів («Достатньо») E</p>	<p>Студент/студентка на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.</p>	<p>Студент/студентка виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси.</p>
<p style="text-align: center;">35-39 балів («Незадовільно») FX</p>	<p>Студент/студентка з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології</p>	<p>Студент/студентка володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування простих страв. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою викладача. Дозупускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.</p>

1-34 бал («Не-задо-вільно») F	Студент/студентка з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	Студент/студентка з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці.
-------------------------------------	--	---

5. Засоби діагностики результатів навчання

Форма контролю	Вид завдання	Кількість балів	Засоби діагностики	Загальна кількість балів за формами виконання завдань
Демонстрація усних навичок володіння матеріалом	Підготовка звіту з практичної роботи	0-8 балів	8 балів – студент підготував звіт з практичної роботи, в якому розробив технологічну картку, матеріал логічно структуровано, за необхідності ілюстровано, звіт публічно представлений на практичному занятті перед групою під час його захисту	0-18 балів
	Захист звіту з практичної роботи	0-10 балів	10 балів – студент повністю розкрив тему, публічно виступивши з доповіддю перед групою. Доповідь має чітку структуру, відзначається логічністю викладу, зрозумілістю термінів, чіткістю визначень, добором фактів. Відсутні мовленнєві помилки. Доповідь оголошується з опорою на підготовлений звіт.	
Виконання практичних завдань	Розв’язування задач на практичних заняттях	0-10 балів	1 бал студент отримує за правильне розв’язування задач на практичному занятті	30
	Виконання практичних вправ на практичних заняттях	20 балів	3 бали – студент дотримався правил охорони праці, санітарії та гігієни в процесі виконання практичних завдань; 3 бали – студент самостійно організував робоче місце, правильно підібрав посуд, інвентар та обладнання; 14 балів – студент виконав усі практичні завдання правильно.	

Робота на сайті до	Робота на сайті дистанційного навчання	0-25 балів	20 балів студент отримує за відповіді на тестові питання; 5 балів – студент правильно розв'язав задачі	0-25
Залік	Залікова робота	0-27 балів	27 балів – студент правильно відповів на всі питання та розв'язав задачу.	0-27
РАЗОМ ЗА КУРС				100 БАЛІВ

6. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МЕХАНІЧНА КУЛІНАРНА ОБРОБКА М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ, СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ, СУБПРОДУКТІВ, ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка м'яса.

Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, шніцель, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З КРУП, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І БОБОВИХ

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш.

Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування овочевої пасеровки.

Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ І ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирієї та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 5. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ЯЄЦЬ

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.

Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 6. ПРИГОТУВАННЯ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ВИРОБІВ З НЬОГО

Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

6. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1 Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів												
Тема 1. Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	12		12									
Тема 2. Механічна кулінарна обробка м'яса.	12		12									
Тема 3. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, шніцель, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів.	12		12									

Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.												
Тема 4. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.	12		12									
Тема 5. Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.	12		12									
Разом за змістовим модулем 1	60		60									
Змістовий модуль 2 Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових												
Тема 6. Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	6		6									
Тема 7. Приготування каш різної консистенції:	6		6									

розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.												
Тема 8. Приготування страв 3 макаронних виробів: макарони відварні 3 жиром, 3 сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.	6		6									
Тема 9. Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	12		12									
Разом за змістовним модулем 2	30		30									

Змістовий модуль 3 Приготування супів

Тема 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із	6		6									
--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.												
Тема 2. Приготування овочевої пасеровки.	6		6									
Тема 3. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	6		6									
Тема 4. Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	6		6									
Разом за змістовим модулем 3	24		24									
Змістовий модуль 4 Приготування страв і гарнірів з овочів												
Тема 5. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні,	6		6									

інструмент, інвентар, посуд.												
Тема 6. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.	6		6									
Тема 7. Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	6		6									
Тема 8. Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	12		12									
Тема 9. Закріплення навичок з теми	6		6									
Разом за змістовим модулем 4	36		36									
Змістовий модуль 5 Приготування страв з яєць												

Тема 10. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.	6	6										
Тема 11. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.	12	12										
Тема 12. Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.	6	6										
Тема 13. Закріплення навичок з теми.	6	6										
Разом за змістовим модулем 5	30	30										
Змістовий модуль 6 Приготування прісного тіста та виробів з нього												
Тема 14. Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	6	6										

Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.											
Тема 15. Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	54	54									
Разом за змістовним модулем б	60	60									
Усього годин	270	270									

8. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

9. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	12
2.	Механічна кулінарна обробка м'яса.	12
3.	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, шніцель, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.	12
4.	Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.	12
5.	Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.	12
6.	Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	12
7.	Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.	6
8.	Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.	6
9.	Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	12
10.	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.	6
11.	Приготування овочевої пасеровки.	6
12.	Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	6
13.	Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	6
14.	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.	6
15.	Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.	6

16.	Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	6
17.	Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми	12
18.	Закріплення навичок з теми.	6
19.	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.	6
20.	Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.	12
21.	Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.	6
22.	Закріплення навичок з теми.	6
23.	Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.	6
24.	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	54
	Усього годин	270

10. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Не передбачено навчальним планом

11. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

12. Освітні технології та методи навчання

Методи навчання, що використовуються під час професійної та практичної підготовки:

- за джерелом передачі та сприйняття інформації – словесні, наочні, практичні;
- за характером пізнавальної діяльності студентів – репродуктивний, продуктивний, творчий;

- залежно від основної дидактичної мети і завдань – методи оволодіння новими знаннями, формування вмінь і навичок, методи закріплення навчального матеріалу, методи стимулювання і мотивації.

13. Форми поточного та підсумкового контролю

На заняттях з професійної та практичної підготовки використовуються такі методи контролю:

- перевірка знань умінь і навичок;
- попередній контроль сформованих знань умінь і навичок;
- поточний контроль;
- модульний контроль;
- підсумковий контроль.

Підсумкове складання екзамену (заліку)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Спеціалізовані інструменти та обладнання лабораторії харчових технологій. Наявність оболонки Moodle для роботи в системі дистанційного навчання.

15. Рекомендовані джерела інформації

Методичне забезпечення

1. Благий О. С. Виробниче навчання : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології) / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: О. С. Благий, Т. А. Лазарева. – Харків, УІПА, 2021. – 59 с.
2. Благий О. С. Виробниче навчання : метод. вказ. до проведення практичних

занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), Проф. освіта (Харчові технології) / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: О. С. Благий, Т. А. Лазарева. – Харків, УПА, 2021. – 54 с.

3. Благий О. С., Лазарева Т. А. Методика формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі : навч.-метод. посіб. для студ. осв. ступеня «бакалавр» денної форми навч. спец. 015.21 Проф. освіта (Харчові технології). Харків, 2017. 108 с.

Рекомендована література

1. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.

2. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.

3. Винокурова А.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Вікторія, 2001.

4. Гаврик Є.О. Охорона праці: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003.

5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.

6. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посібник. – Київ: КНТЕУ, 2003.

7. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.

8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.

10. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник – К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2003.

11. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2002.

12. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003.

13. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010. 223 с.

14. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.

15. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.

16.Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування: Навч. посібник. Частина I. Білки в технології продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2000.

17.Пивоваров П.П., Гринченко О.О. Теоретичні основи технології громадського харчування : Навч. посібник. Частина II. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2001.

18.Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.

19.Ростовський В. Кухні народів світу : підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.

20.Ростовський В. Кухні народів світу: підруч: Кондор, 2016. 502 с.

21.Технологія приготування їжі: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.

22.Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.

16. Інформаційні ресурси

1. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
2. Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>
3. Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>
4. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
5. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
6. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
7. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Сообществ Кухарів (Worldchefs). – 2014. Режим доступу // <http://wacs2000.org/> or www.worldchefs.org