

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

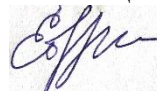
на засіданні циклової комісії

«Технології і хімії»

протокол №1 від

«30»серпня 2024 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА»	
Галузь знань	18 Виробництво і технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Нормативна
Форма навчання	Денна
Семестр	ОКР: 2-й
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС / загальна кількість годин)	ОКР:7,5/225
Мова викладання	Українська
Розробник	Анна ГУЦ, майстер виробничого навчання
Предмет вивчення навчальної дисципліни	Технологія виробництва кулінарної продукції/ Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства/ Товарознавство харчових продуктів/ Устаткування закладів ресторанного господарства/ Проходження практики повинно допомагати формуванню інформаційної компетентності і сприяти отриманню практичних знань, а також розвитку творчого мислення, інтересу до пізнавальної діяльності, які в майбутньому дозволять учням ефективно організувати і керувати технологічними процесами.
Мета навчальної дисципліни	Набуття та формування практичних знань, щодо організації роботи ресторанного бізнесу та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів; застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації

	обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, потужності.
Компетентності, заплановані знання та вміння	<p>ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти з урахуванням особливостей ОПП.</p> <p>ЗК9.Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства.</p> <p>СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9.Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК13.Здатність забезпечити процес обслуговування різних контингентів споживачів, враховуючи культуру обслуговування, звичаї, традиції при реалізації продукції та організації її споживання.</p>
Заплановані результати навчання	<p>РН1.Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3.Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН7.Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН9.Складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10.Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН13.Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН15.Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p>

	PH20.Вміти поєднувати самостійну командну роботу, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства шляхом самоосвітньої діяльності.
Зміст дисципліни	<p>Модуль I. Вдосконалення навичок роботи в виробничих цехах</p> <p>Змістовний модуль 1.1 Оволодіння навичками приготування напівфабрикатів.</p> <p>1.1.1 Ознайомлення з ЗРГ. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві</p> <p>1.1.2 Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв</p> <p>1.1.2.1 Основні прийоми складної форми нарізання та елементи оформлення. Підготовка овочів до фарширування</p> <p>1.1.3 Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів</p> <p>1.1.3.1 Обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів для варіння, припускання</p> <p>1.1.3.2 Приготування січеної маси та н/ф з неї</p> <p>1.1.4 Механічна кулінарна обробка м'яса, птиці та приготування напівфабрикатів з них.</p> <p>1.1.4.1 Приготування великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів</p> <p>1.1.4.2 Приготування натуральної січеної, котлетної маси з м'яса та н/ф з неї</p> <p>Змістовний модуль 1.2 Оволодіння навичками приготування перших страв, соусів, страв з овочів, з круп та макаронних виробів.</p> <p>1.2.1 Приготування супів</p> <p>1.2.1.1 Приготування борщів</p> <p>1.2.1.2 Приготування різних заправних супів та розсольників</p> <p>1.2.2 Приготування соусів</p> <p>1.2.2.1 Приготування соусів на бульйонах та їх похідних</p> <p>1.2.3 Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів</p> <p>1.2.3.1 Приготування страв із припущених та смажених овочів</p> <p>1.2.3.2 Приготування страв із тушкованих овочів</p> <p>1.2.4 Приготування страв з яєць і сиру</p> <p>1.2.4.1 Приготування холодних та гарячих страв з сиру</p> <p>1.2.5 Приготування страв з круп та макаронних виробів</p> <p>1.2.5.1 Приготування страв з каш і макаронних виробів</p> <p>Змістовний модуль 1.3 Оволодіння навичками приготування з риби, м'яса, холодних страв, солодких страв та напоїв, страв з тіста.</p> <p>1.3.1. Приготування страв із риби та морепродуктів</p> <p>1.3.1.1 Приготування страв з відварної, припущеної, смаженої, тушкованої риби і соусів до них</p> <p>1.3.1.2 Приготування страв з котлетної та січеної маси з риби</p> <p>1.3.2 Приготування страв з м'яса, птиці.</p> <p>1.3.2.1 Приготування страв з смаженої м'яса</p> <p>1.3.2.2 Приготування страв з тушкованого м'яса</p>

	<p>1.3.2.3 Приготування страв з котлетної та січеної маси з м'яса</p> <p>1.3.2.4 Приготування страв з птиці</p> <p>1.3.3 Приготування холодних страв і закусок</p> <p>1.3.3.1 Приготування салатів з варених овочів та закусок з них</p> <p>1.3.3.2 Приготування закусок з риби та яєць</p> <p>1.3.4 Приготування солодких страв та напоїв</p> <p>1.3.4.1 Приготування холодних та гарячих напоїв</p> <p>1.3.4.2 Приготування страв з утворенням желе</p> <p>1.3.5 Приготування страв та виробів з борошна</p> <p>1.3.5.1 Приготування тіста безопарним способом та виробів з нього</p>
<p>Міждисциплінарні зв'язки</p>	<p>Процеси і апарати, Харчова хімія, Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів, Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі, Біохімія та фізіологія харчування, Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства, Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі, Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки, Безпека життя та охорона праці в галузі, Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів, Технологічна практика</p>
<p>Система оцінювання</p>	<p>Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль.</p> <p>Поточний контроль здійснюється при проведенні всіх видів занять, враховуючи також самостійну роботу студентів, та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за традиційною чотирибальною національною шкалою, тому підсумковий бал визначається як середньоарифметичне набраних оцінок із коефіцієнтом 20(за умови виконання студентом усіх видів завдань поточної або підсумкової роботи з позитивними оцінками). Невиконання завдань певного виду контролю або виконання його з оцінкою «незадовільно» зараховується як 0.</p> <p>1. Поточний контроль</p> <p>Якщо за виконання завдань поточного контролю студент, одержав оцінки: 4,5,4,3,4,5, то середньоарифметична оцінка за поточний контроль буде $(4+5+4+3+4+5) : 6 = 4,2$, а з коефіцієнтом 20 – це буде 84 бали.</p> <p>2. Підсумковий семестровий контроль (екзамен, залік)</p> <p>Якщо за виконання завдань екзаменаційного білету (теоретична частина та практична частина білету) здобувач одержав: 4, 3, 4, 3, то середньоарифметична оцінка за підсумковий контроль буде $(4+3+4+3) : 4 = 3,5$, а з коефіцієнтом 20 – це буде 70 балів.</p> <p>Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач освіти за всіма видами контролю знань з навчальної дисципліни). Студент не допускається до іспиту, якщо хоча б за одним із заходів контролю отримав незадовільну оцінку</p> <p style="text-align: center;">Шкала оцінювання: національна та ЄКТС</p>

	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ECTS	Оцінка за національною	
			для екзамену	для заліку
	90-100	A	відмінно	зараховано
	82-89	B	добре	
	75-81	C		
	64-74	D	задовільно	
	60-63	E		
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
	1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
Інформаційне забезпечення	<p>Основна</p> <ol style="list-style-type: none"> Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2008. 280 с. Доцяк В.С. Українська кухня. І-частина. Київ: Вища школа, 1995. 550 с. Доцяк В.С., Українська кухня. ІІ-частина. Львів: «Оріяна нова», 1998. 547с. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. Київ: Грамота, 2020. 280 с. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2013. 504 с Шумило Т.І. Технологія приготування їжі. Ужгород: Г.Р.В.К.І., 1999. 556 с. <p>Допоміжна</p> <ol style="list-style-type: none"> Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник.-Харків: ХНУМГ, 2018. 373 с. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М., Сучасні технології кондитерського виробництва. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів: «Літопис», 2019. 280 с. 			

4. Косовенко М.С. Технологія приготування їжі.-К.:Факт, 2003. 360 с.
5. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч.-метод. Посібник. - Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017.192 с.
6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. Київ: Профкнига, 2018. 336 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. К.: А.С.К., 1998. 656 с.
8. Сборник рецептур блюд для диетического питания. К.: Техніка, 1988. 320 с.
9. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А.А., Родіонов Ю.Ф., Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності Київ: А.С.К., 2000. 848 с.

Інформаційні (інтернет) ресурси

1. Технологія виробництва кулінарної продукції частина I [Електронний посібник] URL: http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_tehnologii/tehnologija_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86_g/Golovna/golovna.htm
2. Технологія виробництва кулінарної продукції частина II [Електронний посібник] URL: http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_tehnologii/tehnologija_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86I_g/Golovna/golovna.htm
3. Технологія виробництва кулінарної продукції частина III [Елетронний посібник] URL: http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_tehnologii/tehnologija_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86I%D0%86_g/Golovna/golovna.htm
4. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Товариств Кухарів (Worldchefs). URL: <http://wacs2000.org/> or www.worldchefs.org
5. Журнал «Рестораторъ».- URL: <http://www.restorator.ua/>
6. Журнал «Food & Drinks».- URL: <https://fnd.com.ua>
7. Журнал «Харчові технології».- URL: <https://harch.tech/>
8. Кухар (кулінарний сайт) - URL: <http://кухар.vn.ua/>
9. Обласна універсальна наукова бібліотека імені Д. І. Чижевського - URL: <http://library.kr.ua/bookexhibit/kuhni.html>
10. Ресторанный бізнес - URL: <http://restbis.at.ua/>