

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Вікторія СОБА

2023 року



РОБОЧА ПРОГРАМА

технологічної практики II

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва та інформаційних технологій

(назва відділення)

2023 рік

Робоча програма

«Технологічна практика II»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

«10» серпня 2023 року, - 20 с.

Розробник:

Марина МИРОНЕНКО, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від 10 « серпня » 2023 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

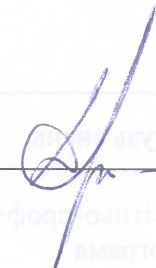


І.Вінник

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «10» серпня 2023 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис технологічної практики

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика технологічної практики
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 9	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова
Загальна кількість годин – 270	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
		3-й
		Семестр:
		6-й
		Практичні:
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: 18	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	
		На підприємстві:
		108 год
		Самостійна робота:
		162 год
		Вид контролю: Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 108/162

2. Мета технологічної практики II

Метою технологічної практики II є формування системи знань з механічної кулінарної обробки продуктів, приготування н/ф з них та готових страв. Основними завданнями навчальної практики є набуття навичок з обробки сировини, приготування н/ф, приготування страв. Навчитись розраховувати сировину на кількість готових порцій. Навчитись працювати зі збірником рецептур.

Перелік компетентностей студентів, які формуються в результаті технологічної практики II:

ОПП 2021 року:**Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК7. Здійснення безпечної діяльності.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК9. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.

СК11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.

СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

ОПП 2022 року:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних.

Спеціальні компетентності (СК):

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини,

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

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК12. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).

СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

3. Передумови проведення практики

Технологічна практика II є логічним продовженням вивчення дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Товарознавство харчових продуктів».

4. Очікувані результати навчання

Програмні результати навчання (ПР):

ОПП 2021 року:

ПР1. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

ПР2. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

ПР3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.

ПР4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.

ПР5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуваннями сучасного технологічного устаткування.

ПР8. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції.

ПР12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

ПР14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

ПР15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.

ПР19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.

ПР21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.

ОПП 2022 року:

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

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

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої навчальної програми.

6. Засоби оцінювання

Контроль набутих знань здійснюється у таких формах: поточного контролю на практичних заняттях та підсумкового контролю: оформлення звіту за результатами навчальної практики.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та в процесі здійснення самостійної роботи.

Підсумковий контроль у формі заліку проводиться з метою оцінки результатів навчальної практики на завершальному етапі.

7. Програма технологічної практики II

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві)

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві. Аналіз закладу ресторанного господарства.

Тема 2. Робота в цеху для миття посуду

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв

Інструктаж. Ознайомлення з овочевим цехом. Інструктаж з техніки безпеки та організації робочих місць.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізання, кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання.

Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.

Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.

Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.

Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.

Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін.

Правила відпуску. Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з рибним цехом.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання. Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів.

Види панірувань і їх призначення. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фаршування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.

Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. Приготування кальмарів в соусі. Приготування лангустінов у вершковому соусі.

Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них

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 та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.

Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з гарячим цехом. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв.

Робота із Збірником рецептур.

Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: горох відварений, квасоля тушкована. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування відварених макаронів. Приготування макаронів заправлених вершковим маслом. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування супів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з суповим відділенням.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск. Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування супу овочевого. Відпуск.

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.

Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.

Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.

Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.

Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування вареників з сиром, вареників лінових. Відпуск. Вимоги до якості.
 Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості.
 Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування соусів

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної.

Застосування соусів промислового виробництва.

Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.

Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру.

Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту

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. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.

Приготування оладок, млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.

Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

8. Структура технологічної практики II

Назви тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	8			4	4
Тема 2. Робота в цеху для миття посуду	10			4	6
Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв	26			10	16
Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї	36			18	18
Тема 5. Механічна кулінарна обробка	42			18	24

м'ясопродуктів, субпродуктів та приготування напівфабрикатів та страв з них					
Тема 6. Приготування страв з круп макаронних та бобових виробів	34			18	16
Тема 7. Приготування супів	34			18	16
Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру	20			8	12
Тема 9. Приготування соусів	24			4	20
Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту	36			6	30
Всього	270			108	162

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві): 1. Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. 2. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. 3. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.	2
2	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві): 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. 2. Особиста гігієна кухаря. 3. Правила використання спецодягу. 4. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.	2
3	Тема 2. Робота в цеху для миття посуду: 1. Ознайомлення з цехом для миття посуду. 2. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	2
4	Тема 2. Робота в цеху для миття посуду: 1. Миючі та дезінфікуючі засоби. 2. Правила їх використання. 3. Зберігання чистого посуду. 4. Санітарні вимоги до столового посуду.	2
5	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Інструктаж. Ознайомлення з овочевим цехом. Інструктаж з техніки безпеки та організації робочих місць. 2. Робота із Збірником рецептур. 3. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.	2

6	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізання, кулінарне використання. 2. Обробка капустяних, салатних, десертних овочів, цибулевих, плодових, зернових овочів, грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання.	2
7	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. 2. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. 3. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.	2
8	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін. 2. Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею. 3. Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.	2
9	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск. 2. Закріплення навичок з теми.	2
10	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Ознайомлення з рибним цехом.	2
11	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід. 2. Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. 3. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	2
12	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. 2. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання. 3. Приготування напівфабрикатів. 4. Прийоми приготування напівфабрикатів.	2
13	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Види панірувань і їх призначення. 2. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	2

14	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.	2
15	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. 2. Короп фарширований гречаною кашею.	2
16	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. 2. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
17	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка нерибних продуктів моря. 2. Підготовка до теплової обробки.	2
18	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка нерибних продуктів моря. 2. Підготовка до теплової обробки. Закріплення навичок з теми.	2
19	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. 2. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	2
20	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Робота із Збірником рецептур.	2
21	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Механічна кулінарна обробка м'яса. 2. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів	2
22	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
23	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. 2. Механічна кулінарна обробка птиці.	2
24	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них:	2

	1. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. 2. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	
25	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. 2. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
26	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.	2
27	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінки смаженої. Вимоги до якості.	2
28	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Ознайомлення з гарячим цехом.	2
29	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв.	2
30	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Робота із Збірником рецептур.	2
31	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
32	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
33	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з бобових: горох відварений, квасоля тушкована. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
34	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з бобових: горох відварений, квасоля тушкована. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	2
35	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування відварених макаронів. 2. Приготування макаронів заправлених вершковим маслом. 3. Вимоги до якості. Відпуск.	2
36	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з макаронних виробів: запіканки з макаронів.	2

	2. Вимоги до якості. Відпуск. 3. Закріплення навичок з теми.	
37	Тема 7. Приготування супів: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Ознайомлення з суповим відділенням.	2
38	Тема 7. Приготування супів: 1. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв.	2
39	Тема 7. Приготування супів: 1. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.	2
40	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування напівфабрикатів для супів. 2. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.	2
41	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск. 2. Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. 3. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.	2
42	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування супу овочевого. Відпуск. 2. Приготування капустяків: капустяк Запорізький та ін. Відпуск. 3. Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.	2
43	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.	2
44	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування холодних супів: борщ холодний. 2. Правила відпуску.	2
45	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск. 2. Закріплення навичок з теми.	2
46	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. 3. Робота із Збірником рецептур.	2
47	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Варіння яєць без шкаралупи. Відпуск. Вимоги до якості.	2
48	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. 2. Відпуск. Вимоги до якості.	2
49	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Приготування яєчної кашки.	2

	2. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості. 3. Закріплення навичок з теми.	
50	Тема 9. Приготування соусів: 1. Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. 2. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 3. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. 4. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. 5. Застосування соусів промислового виробництва. 6. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.	2
51	Тема 9. Приготування соусів: 1. Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості. 2. Закріплення навичок з теми.	2
52	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 2. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. 3. Робота із Збірником рецептур. 4. Перерахунок сировини.	2
53	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск. 2. Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості. 3. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості. 4. Приготування оладок, млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.	2
54	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску. 2. Закріплення навичок з теми.	2
	Усього годин	108

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

12. Теми самостійних робіт

№	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість
---	--	-----------

з/п		годин
1	Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (на підприємстві): 1. Аналіз закладу ресторанного господарства	4
2	Тема 2. Робота в цеху для миття посуду: 1. Організація миття столового та кухонного посуду. 2. Закріплення техніки миття посуду, скла, наборів.	6
3	Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та приготування н/ф та страв: 1. Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску.	16
4	Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів та страв з неї: 1. Обробка нерибних продуктів моря. 2. Приготування кальмарів в соусі. 3. Приготування лангустінов у вершковому соусі. 4. Підготовка до теплової обробки.	18
5	Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів та страв з них: 1. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.	24
6	Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових: 1. Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. 2. Вимоги до якості. Відпуск.	16
7	Тема 7. Приготування супів: 1. Приготування бульйонів: рибного, м'ясного, грибного.	16
8	Тема 8. Приготування страв з яєць та сиру: 1. Приготування вареників з сиром, вареників лінових. Відпуск. Вимоги до якості. 2. Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості.	12
9	Тема 9. Приготування соусів: 1. Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. 2. Використання соусів промислового виробництва. 3. Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості.	20
10	Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення звіту: 1. Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. 2. Правила відпуску. Вимоги до якості оформлення звіту.	30
	Усього годин	162

13. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, навчально-методичне забезпечення з навчальної практики, розміщене на навчально-інформаційному порталі Moodle.

14. Розподіл балів, які отримують студенти

Національна шкала оцінювання та рейтинг здобувача освіти

Оцінка національна	Рейтинг здобувача освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

15. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	Всього балів
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>
2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
3. Закон України "Про захист прав споживачів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
4. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
5. Закон України "Про систему громадського здоров'я" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
7. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#n2>
8. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0151-22#n13>
9. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження, затверджений постановою КМУ від 31.10.2018 р. № 896 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>

10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
12. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
13. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

14. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. [Текст] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. Бухкало, А. Є. Денисова, І. М. Демідов, П. О. Капустенко, О. П. Арсенєва, О. В. Білоус, О. І. Ольховська – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 468 с.
15. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204
16. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
17. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолук О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с.
18. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
19. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
20. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.
21. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О. , Мунін Г.Б. - К. : Кондор-Видавництво, 2014. - 346 с.
22. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторани технології : Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.
23. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О.М.Пахолук.—Київ: Грамота, 2020. – 280 с.Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
24. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк -К.: Наш час, 2014. – 400 с.Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шуило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с. 10.

ДОПОМІЖНА

25. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012.
26. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник. Київ, 2014. – 556с.
27. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с.
28. Корж Н.В. ЛЗ6 Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.
29. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталук, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

30. Мостова Л.М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.
31. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. – Львів :Афіша, 2010. – 304 с.
32. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. – Львів: Афіша, 2010. – 315 с.
33. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 120 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

34. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
35. Вийзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
36. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-tatraditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html
37. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
38. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
39. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. – Режим доступу: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>
40. Традиційні українські страви. – Режим доступу: <http://varenuke.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy>
41. Українська національна кухня. – Режим доступу: <http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ II

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою. Рейтинг студента з навчальної практики у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1.

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною школою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який глибоко, ґрунтовно засвоїв програмний матеріал, досконало, грамотно і логічно послідовно його викладає. Практичну підготовку може пов'язати з теорією. Студент:

- постійно вирішував практичні завдання засобами спеціалізованих прикладних програм;
- вільно володіє практичними навиками;
- при виконанні практичних занять вільно володіє нормативними документами;
- вмів працювати в команді;
- дотримувався санітарних та гігієнічних норм;
- впевнено поводився з інвентарем;
- навчився читати технологічні картки та працювати з ними;
- навчився складати технологічні картки;
- готував страви різної складності;
- показав вміння формулювати висновки;
- вільно відповідав на додаткові питання, обґрунтовував правильні рішення;
- володів різноманітними навичками і прийомами виконання різноманітних завдань;
- виконував завдання для самостійної роботи.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який твердо засвоїв програмний матеріал, грамотно і по суті подає його, не допускає суттєвих неточностей у відповідях на питання, як правило, вірно застосовує теоретичні положення при рішенні практичних питань і задач, володіє необхідними навичками і прийомами їх виконання. Студент:

- вільно вирішував поставлені практичні завдання;
- при виконанні практичних занять в достатній мірі володіє нормативними документами;
- впевнено поводився з інвентарем;
- навчився читати технологічні картки та працювати з ними;
- навчився складати технологічні картки допускаючи невеликі помилки;
- готував страви, допускаючи окремі неточності;
- виконував завдання для самостійної роботи.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту який засвоїв лише програмний матеріал, але не засвоїв його детально, допускає багато неточностей, недостатньо вірні трактування, порушується послідовність у викладі програмованого матеріалу і відчуває труднощі у виконанні практичних робіт. Студент:

- відповідав на окремі питання, які обговорювалися;
- виконував завдання для самостійної роботи;
- допускав неточності при приготуванні страв;
- не навчився складати технологічні картки;
- не виявляв належної активності під час роботи в колективі.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не знає значної частини програмованого матеріалу, допускає суттєві помилки, невпевнено, з великими труднощами виконує практичні роботи. Студент:

- не знає склад програмного та технічного забезпечення програм;
- невміло поводиться з інвентарем;

- проводив практичні завдання з великими труднощами;
- не в змозі самостійно вирішувати практичні завдання;
- не вміє працювати з технологічними картками;
- допускав суттєві помилки при складанні технологічних карт;
- не вміє складати стандартні звіти тощо.