

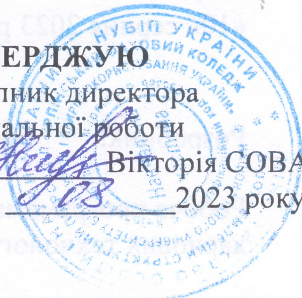
**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

 **Вікторія СОВА**
« 11 » 2023 року



РОБОЧА ПРОГРАМА

з технологічної практики І

(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 І»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

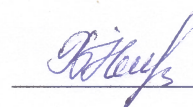
«10» серпня 2023 року, - 13 с.

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

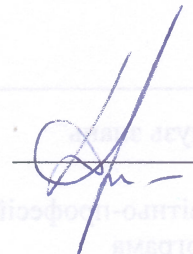


І.Вінник

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від 10 «серпня» 2023 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис технологічної практики I

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика технологічної практики
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 4,5	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова
Загальна кількість годин – 135	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:
		54 год
		Самостійна робота:
		81 год
		Вид контролю:
		Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 54/81

2. Мета технологічної практики I

Метою проходження технологічної практики I є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональну організацію праці на підприємствах, технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства.

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

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. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних.

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 контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

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.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час 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.

3. Передумови технологічної практики I

Технологічна практика I є логічним продовженням вивчення дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

4. Очікувані результати навчання

Програмні результати навчання (РН):

РН1. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

РН2. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.

РН4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.

РН5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РН7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН8. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції,

РН12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

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

РН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

РН20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.

РН21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.

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 I

Тема 1. Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека на підприємствах.

Ознайомлення з закладом. Вимоги до офіціанта. Інструктаж з охорони праці на підприємстві.

Техніка безпеки в закладі та попередження травматизму. Заходи попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання.

Пожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж.

Правила поведінки студентів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди, користування засобами пожежогасіння. Будова і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів. Аналіз закладу ресторанного господарства.

Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці при роботі у виробничих цехах.

Характеристика цехів заготівельних: овочевого, м'ясного, рибного.

Первинна обробка овочів, риби, м'яса.

Характеристика холодного цеху. Характеристика гарячого цеху. Обладнання цехів. Кулінарна характеристика страв, закусок, напоїв.

Характеристика кондитерського цеху.

Вивчення асортименту кондитерських виробів. Правила зберігання.

Приготування і оформлення холодних страв і закусок. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та відпуску страв

Тема 3. Меню і прейскуранти

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці.

Призначення меню. Види меню. Прейскурант, призначення і зміст.

Складання меню з врахуванням пори року.

Послідовність розміщення в прейскуранті вино – горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів

Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці.

Столовий посуд і його види: порцеляновий, кришталевий, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори. Їх призначення, вимоги до них.

Столова білизна, асортимент, розміри. Облік та зберігання.

Підбір посуду, приборів і білизни для обслуговування відвідувачів, одержання і актування.

Тема 5. Характеристика торгових приміщень

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці.

Види торгових приміщень, інтер'єр, обладнання.

Організація робочих місць.

Підсобні торгові приміщення.

Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці.

Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.

Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду.

Перевірка якості миття посуду, прасування білизни.

Накривання столів скатертинами.

Складання полотняних серветок.

Виконання попередньої сервіровки столів.

Підготовка офіціанта до роботи.

Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця і охорони праці при обслуговуваннях банкетів і прийомів.

Види банкетів: банкет з повним обслуговуванням офіціантами, банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, банкети зі змішаними формами обслуговування.

Прийом замовлення на банкет із урахуванням побажання замовника.

Складання меню.

Розміщення столів в залі, сервіровка столів.

Розміщення гостей за столом.

Організація обслуговування учасників банкету.

Подача страв та напоїв на банкетах. Подача аперитиву.

Розрахунок, безготівковий розрахунок

Тема 8. Обслуговування відвідувачів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці.

Правила зустрічі і розміщення гостей за столом.

Правила поведінки офіціанта під час обслуговування.

Подача відвідувачу меню і прейскуранту.

Правила прийому замовлення і рекомендації страв і напоїв, послідовність подачі страв і напоїв відвідувачу.

Зустріч відвідувача і прийом замовлення.

Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет.

Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями.

Отримання буфетної продукції.

Подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв.

Розрахунок з відвідувачем.

Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

Оформлення звіту.

8. Структура технологічної практики I

Назви тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
Тема 1. Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека на підприємствах.	6			2	4
Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства	6			2	4
Тема 3. Меню і прейскуранти	10			4	6

Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна	20			10	10
Тема 5. Характеристика торгових приміщень	12			4	8
Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування	14			4	10
Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів	20			10	10
Тема 8. Обслуговування відвідувачів. Оформлення звіту	47			18	29
Усього годин	135			54	81

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 і зміст практичних занять	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека на підприємствах: 1. Ознайомлення з закладом. 2. Вимоги до офіціанта. 3. Інструктаж з охорони праці на підприємстві.	2
2	Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці при роботі у виробничих цехах. 2. Характеристика цехів заготівельних: овочевого, м'ясного, рибного. 3. Первинна обробка овочів, риби, м'яса. 4. Характеристика холодного цеху. 5. Характеристика гарячого цеху. 6. Обладнання цехів. 7. Кулінарна характеристика страв, закусок, напоїв.	2
3	Тема 3. Меню і прейскуранти: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. 2. Призначення меню. 3. Види меню. 4. Прейскурант, призначення і зміст.	2
4	Тема 3. Меню і прейскуранти 1. Складання меню з врахуванням пори року.	2
5	Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці. 2. Столовий посуд і його види: порцеляновий, кришталевий, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.	2
6	Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна: 1. Столові прибори. Їх призначення, вимоги до них.	2
7	Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна: 1. Столові прибори. Їх призначення, вимоги до них.	2

8	Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна: 1. Столова білизна, асортимент, розміри. 2. Облік та зберігання.	2
9	Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна: 1. Столова білизна, асортимент, розміри. 2. Облік та зберігання.	2
10	Тема 5. Характеристика торгових приміщень: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. 2. Види торгових приміщень, інтер'єр, обладнання.	2
11	Тема 5. Характеристика торгових приміщень: 1. Організація робочих місць.	2
12	Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. 2. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.	2
13	Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування: 1. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. 2. Перевірка якості миття посуду, прасування білизни. 3. Накривання столів скатертинами.	2
14	Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів: 1. Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця і охорони праці при обслуговуваннях банкетів і прийомів.	2
15	Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів: 1. Прийом замовлення на банкет із урахуванням побажання замовника.	2
16	Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів: 1. Складання меню.	2
17	Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів: 1. Розміщення столів в залі, сервіровка столів. 2. Розміщення гостей за столом.	2
18	Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів: 1. Організація обслуговування учасників банкету. 2. Подача страв та напоїв на банкетах. 3. Подача аперитиву. 4. Розрахунок, безготівковий розрахунок	2
19	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. 2. Правила зустрічі і розміщення гостей за столом.	2
20	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Правила поведінки офіціанта під час обслуговування. 2. Подача відвідувачу меню і преїскуранту.	2
21	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Правила прийому замовлення і рекомендації страв і напоїв, послідовність подачі страв і напоїв відвідувачу.	2

22	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Зустріч відвідувача і прийом замовлення. 2. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет. 3. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. 4. Отримання буфетної продукції.	2
23	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Зустріч відвідувача і прийом замовлення. 2. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет. 3. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. 4. Отримання буфетної продукції.	2
24	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв. 2. Розрахунок з відвідувачем.	2
25	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв. 2. Розрахунок з відвідувачем.	2
26	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.	2
27	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.	2
	Усього годин	54

11. Теми лабораторних занять

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

12. Теми самостійних робіт

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека на підприємствах: 1. Аналіз закладу ресторанного господарства	4
2	Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства: 1. Характеристика кондитерського цеху. 2. Вивчення асортименту кондитерських виробів. 3. Правила зберігання. 4. Приготування і оформлення холодних страв і закусок. 5. Правила відпуску. 6. Приготування, порціонування та відпуску страв	4
3	Тема 3. Меню і прейскуранти 1. Послідовність розміщення в прейскуранті вино – горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів	6
4	Тема 4. Посуд столовий, прибори, білизна: 1. Підбір посуду, приборів і білизни для обслуговування відвідувачів, одержання і актування.	10
5	Тема 5. Характеристика торгових приміщень: 1. Підсобні торгові приміщення.	8

6	Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування: 1. Складання полотняних серветок. 2. Виконання попередньої сервіровки столів. 3. Підготовка офіціанта до роботи.	10
7	Тема 7. Обслуговування банкетів і прийомів: 1. Види банкетів: банкет з повним обслуговуванням офіціантами, банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, банкети зі змішаними формами обслуговування.	10
8	Тема 8. Обслуговування відвідувачів: 1. Оформлення звіту.	29
	Усього годин	81

13. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

14. Розподіл балів, які отримують студенти

Національна шкала оцінювання та рейтинг студента

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

15. Розподіл балів, які отримують студенти

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	Всього балів
10	10	10	15	10	10	17	18	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 захист прав споживачів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
3. 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>
4. Закон України "Про систему громадського здоров'я" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

9. 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 с.
10. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
11. 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.
12. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О. , Мунін Г.Б. - К. : Кондор-Видавництво, 2014. - 346 с.
13. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторани технології : Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.

ДОПОМІЖНА

14. 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.
15. 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.
16. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
17. Мостова Л.М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.
18. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. – Львів :Афіша, 2010. – 304 с.
19. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. – Львів: Афіша, 2010. – 315 с.
20. 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

21. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
22. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
23. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
24. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
25. 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

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ І

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 шкалою 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 великим труднощами виконує практичні роботи. Студент:

- не знає склад програмного та технічного забезпечення програм;
- невміло поводить 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.