

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Директор коледжу  
*М.Вінтоняк*  
« 04 » вересня 2024р



М.Вінтоняк

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

Спеціалізація: 015.31 Професійна освіта. Будівництво та зварювання, 015.38 Професійна освіта. Транспорт, 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка с/г продукції та харчові технології

Освітньо-професійний ступінь:  
фаховий молодший бакалавр

2024 Коломия

Робоча програма технологічної практики для здобувачів освіти за галуззю знань  
01 Освіта/Педагогіка зі спеціальності 015 Професійна освіта

„\_\_\_” \_\_\_\_\_, 20\_\_ року- \_\_ с.

### Модуль 1

Розробники: **Красна В.С.** – викладач економічних дисциплін.

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії гуманітарних  
дисциплін.

Протокол від «12» вересня 2024 р. №1

Голова ЦК Янкевич Н.В. Янкевич

«12» вересня 2024 р.

### Модуль 2

Розробники: **Мороз О.В** заступник директора з НР, викладач інформатики та  
комп'ютерної техніки

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії природничо-  
математичних дисциплін

Протокол від «5» вересня 2024 р. № 2

Голова ЦК Пацай І. Пацай

«05» вересня 2024 р.

### Модуль 3

Розробники: **Лебедевич Е.С** викладач психології

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії психолого-  
педагогічних дисциплін

Протокол від «30» серпня 2024р. № 1

Голова ЦК Левицька Н. Левицька

«30» серпня 2024 р.

### Модуль 4

Розробники: **Кравчук Р.М** -майстер виробничого навчання

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії психолого-  
педагогічних дисциплін

Протокол від «30» серпня 2024р. № 1

Голова ЦК Біль Д.Біль

«30» серпня 2024 р.

# МОДУЛЬ 1. ПЛАНОВО-ЕКОНОМІЧНА ПРАКТИКА

## Програма практики

### 1. Опис практики

#### Навчальна планово-економічна практика

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>	
Галузь знань	01 освіта
Спеціальність	015 Професійна освіта
Освітній ступень	Фаховий молодший бакалавр
<b>Характеристика практики</b>	
Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	30
Загальна кількість ECTS	1
Форма контролю	Залік (недиференційований)
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>	
	Денна форма навчання
Рік підготовки	перший
Семестр	другий
Лекційні заняття	
Практичні, семінарські заняття	
Лабораторні заняття	
Самостійна робота	
Індивідуальні завдання	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: самостійної роботи студента	30

## ВСТУП

Економічна наука в Україні, її пізнання й викладання перебувають нині на новому щаблі свого розвитку. Зміни в господарському та політичному житті нашого суспільства привели до істотних змін у розвитку економічної системи, що існувала раніше. Для здійснення трансформаційних перетворень виникла необхідність застосування кращих досягнень світової економічної науки, реалістичних теорій і практичних рекомендацій.

Планово-економічна практика передбачає вивчення основних закономірностей економічного життя та відображення їх у системі економічних категорій, принципів, законів, моделей, сприятиме розумінню студентів сучасної ринкової економіки, сутності підприємництва, заснованого на різних формах власності, позитивних і негативних чинників розвитку національної економіки, а також структури сучасних міжнародних економічних відносин, механізму і специфіки їх реалізації.

### **Сьогодні вивчення економіки передбачає:**

- розвиток економічної культури, економічного мислення студентів, спрямований на критичний аналіз процесів і результативність діяльності;
- формування умінь самостійно набувати, засвоювати застосовувати економічні знання, спостерігати і засвоювати економічні явища;
- розширення уявлень про професійну діяльність у сфері економіки, отримання і закріплення навичок обраного профілю.

Для багатьох громадян України виробництво та підприємництво стає основним видом трудової діяльності. Особливо відчуває потяг здійснення підприємницької діяльності молоде покоління України.

Успіх у виробництві залежить від багатьох чинників. Однією із неодмінних умов досягнення високої результативності у будь-якій виробничій діяльності є отримання необхідних знань, уявлень про умови і особливості цієї діяльності.

Виробництво є одним із основних напрямів ринкових перетворень економіки України. Як особлива форма ділової активності, виробництво є важливим джерелом формування в суспільстві нової ефективної соціально-спрямованої структури економіки, тому можна вважати виробництво позитивним чинником у суспільстві, адже завдяки йому ми не тільки маємо додаткові робочі місця та податки до державного бюджету, але й можемо підняти рівень державної економіки на вищий ступінь.

## **1. Мета та завдання планово-економічної практики**

**Мета** практики - сформувати у молодих спеціалістів сучасне економічне мислення, адекватне розуміння сучасних економічних перетворень, що дасть змогу з нових світоглядних, концептуальних позицій усвідомити існуючі та гіпотетичні суперечності життя й використати їх у господарській практиці. Навчити ефективно здійснювати виробничу діяльність, використовуючи методи менеджменту, маркетингу.

### **Завдання практики:**

- допомогти студентам зрозуміти трансформаційні процеси в економіці країни, проблеми перехідної економіки;
- зорієнтуватися у виборі ефективного управлінського рішення;
- засвоїти навички раціональної економічної поведінки;
- знання, які студент отримає з даної дисципліни є теоретичною та методологічною базою для подальшої праці у будь-якій сфері;
- розвиток економічної культури, економічного мислення студентів, спрямований на критичний аналіз процесів і результативність діяльності;
- формування умінь самостійно набувати, засвоювати і застосовувати економічні знання, спостерігати і засвоювати економічні явища;
- розширення уявлень про професійну діяльність у сфері економіки, отримання і закріплення навичок обраного профілю.
- розуміння соціально-економічних процесів, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.

### **Очікувані результати навчання.**

#### **знати:**

- сутність економіки, її вплив на виробництво і суспільство загалом;
- методи державного регулювання виробництва;
- аналізувати техніко-економічні показники на виробництві;
- перспективний план виробництва і його розділи;
- організація і ефективне здійснення процесу виробництва.

#### **Вміти:**

- визначати собівартість;
- визначати вид і систему заробітної плати;
- правильно організовувати роботу персоналу;
- приймати обґрунтовані рішення;
- працювати в команді;
- виявляти ініціативу та підприємливість.

## **Програмні компетентності**

- Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання (задачі) у професійній освіті або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук у обраній галузі та може характеризуватись певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях (1К).
- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово(ЗК3).
- Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології (ЗК4).
- Здатність працювати в команді(ЗК7).
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК08).
- Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній діяльності (СК06).
- Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій, сфері будівництва та транспорту.(СК07).
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (СК11).
- Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку (СК12).
- Застосовувати мотиваційні заходи до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти (РН9).
- Аналізувати економічні показники та робити висновки щодо покращення результатів діяльності підприємств.(РН19).

## **2. Програма практики**

### **Розділ 1. Планово-економічний відділ.**

#### **Тема 1. Вступ до практики.**

Загальне ознайомлення з планом практики, її організаційною структурою.

Виконання програми практики та індивідуального завдання.

#### **Тема 2. Перспективний план і його розділами.**

Планова діяльність - це обрана система економічних заходів, що треба здійснити у необхідній послідовності з залученням ресурсів для досягнення мети.

#### **Тема 3. Ознайомлення з документацією виробничого планування.**

Виробниче планування полягає в умінні прогнозувати цілі і результати дій підприємства, а також визначати ресурси, потрібні для досягнення конкретних цілей.

#### **Тема 4. Вивчення роботи планового відділу.**

Аналізує фінансово-господарську діяльність підприємства.

#### **Тема 5. Система оцінки контролю з виконання виробничого плану.**

Надає можливість скласти перспективний план, що є невід'ємною ознакою перспективного розвитку підприємства будь-якої сфери. Важливим є не тільки складання перспективного плану, але і безпосередній контроль за його виконанням.

**Інформаційний зміст практики.  
(Аграрне виробництво)**

Час	Назва змістового модуля	Кількість годин
1.	<b>День 1.</b> Ознайомлення із змістом практики. Об'єктом практики Вивчення роботи планового відділу.	6
2.	<b>День 2.</b> Ознайомлення з перспективним планом та його розділами. Аналіз техніко-економічної діяльності харчових підприємств.	6
3.	<b>День 3.</b> Ознайомлення з документацією виробничого планування. Вивчення роботи допоміжних виробництв.	6
4.	<b>День 4.</b> Вивчення роботи обладнання основних цехів і відділень, виробничих цехів харчових підприємств. Матеріально-технічне постачання.	6
5.	<b>День 5.</b> Система оцінки контролю з виконання виробничого плану. Організація і ефективне здійснення процесу виробництва, його якісного технічного забезпечення. Контроль і оцінка якості робіт.	6

**Всього 30**

**годин**

**(Будівництво і зварювання)**

Час	Назва змістового модуля	Кількість годин
1.	<b>День 1.</b> Ознайомлення із змістом практики. Об'єктом практики Вивчення роботи планового відділу.	6
2.	<b>День 2.</b> Ознайомлення з перспективним планом та його розділами. Аналіз техніко-економічної діяльності підприємств.	6
3.	<b>День 3.</b> Ознайомлення з документацією виробничого планування. Ознайомлення з структурою управління і організації, функціональні відділи і підрозділи.	6
4.	<b>День 4.</b> Ознайомлення із технологічними процесами на виробництві. Матеріально-технічне забезпечення будівництва, складське господарство. Види сировини, доставка матеріалів.	6
5.	<b>День 5.</b> Система оцінки контролю з виконання виробничого плану. Організація і ефективне здійснення процесу виробництва, його якісного технічного забезпечення. Експлуатація обладнання машин і механізмів. Звітна документація. Контроль і оцінка якості робіт.	6

**Всього: 30 годин**



**(Транспорт)**

Час	Назва змістового модуля	Кількість годин
1.	<b>День 1.</b> Ознайомлення із змістом практики. Об'єктом практики Вивчення роботи планового відділу.	6
2.	<b>День 2.</b> Ознайомлення з перспективним планом та його розділами. Аналіз техніко-економічної діяльності підприємств.	6
3.	<b>День 3.</b> Ознайомлення з документацією виробничого планування. Ознайомлення з структурою управління організації, функціональні цехи. Їх призначення та взаємозв'язок.	6
4.	<b>День 4.</b> Ознайомлення з виробничою, індустріальною базою і технологічними процесами на виробництві та матеріально-технічне постачання. Види сировини, доставка матеріалів, складське господарство.	6
5.	<b>День 5.</b> Система оцінки контролю з виконання виробничого плану. Організація і ефективне здійснення процесу виробництва, його якісного технічного забезпечення. Експлуатація обладнання машин і механізмів. Звітна документація. Контроль і оцінка якості робіт.	6

**Всього: 30 годин**

## **Методи контролю**

При організації навчального процесу планово-економічної практики використовуються наступні види контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Практичні заняття.

## **Методичне забезпечення.**

1. Робоча програма з планово-економічної практики для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Обслуговування та ремонт автомобілів і двигунів» за спеціальністю 015.38 «Професійна освіта. Транспорт»; «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»; «Будівництво та експлуатація будівель і споруд» за спеціальністю 015.31 «Професійна освіта. Будівництво та зварювання» за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка».
2. Пакет завдань по виконанню практичних занять.
3. Пакет завдань по виконанню самостійних завдань.

## **12.Рекомендована література.**

1. Крупська Л.П., Тимченко І.Є., Чорна Т.І. – Економіка, профільний рівень, 10 клас, видавництво «Ранок», 2018 рік (Онлайн бібліотека).
2. Криховець-Хом'як Л.Я. – Економіка. Профільний рівень, 11 клас(Онлайн бібліотека).
- 3.Радіонова І.Ф. – Економіка. Рівень стандарту, академічний рівен. 11 клас. (Онлайн бібліотека).
4. Крупська Л.П., Тимченко І.Є., Чорна Т.І. – Економіка, профільний рівень, 11 клас, видавництво «Ранок», 2018 рік(Онлайн бібліотека).
5. Комарницький І.Ф. – Економічна теорія, Чернівці, 2006 – 334 с.(Онлайн бібліотека).
- 6.Герасимчук В.Г., РозенплентерА.Е. – Економіка та організація виробництва, Київ – 2007 р., 670 с. (Онлайн бібліотека)
7. Д.О Пруненко. Конспект лекцій «Економіка транспорту», Харків – 2012 рік, 116 с. (Онлайн бібліотека).
8. Чухно А.А. «Основи економічної теорії», Київ «Вища школа», 2001 рік.
- 9.Бобров В.Я. Основи ринкової економіки і підприємництва, Київ – «Вища школа»
10. 7. Рогожин П.С., Гойко А.Ф. – Економіка будівельних організацій., Київ - 2001 р., 448 с.

## МОДУЛЬ 2. ІНФОРМАЦІЙНО- КОМУНІКАТИВНА ПРАКТИКА

### Програма практики

#### 1. Опис практики

#### НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ІКТ

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>	
Галузь знань	01 освіта
Спеціальність	015 Професійна освіта
Освітній ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
<b>Характеристика практики</b>	
Вид	обов'язкова
Загальна кількість годин	30
Кількість кредитів ECTS	1
Форма контролю	Залік (недиференційований)
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>	
	денна форма навчання
Рік підготовки	перший
Семестр	другий
Лекційні заняття	
Практичні, семінарські заняття	30
Лабораторні заняття	
Самостійна робота	
Індивідуальні завдання	–
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: самостійної роботи студента	30

## Вступ

Інформаційні технології є невід'ємною частиною сучасного світу, вони значною мірою визначають подальший економічний та суспільний розвиток людства. У цих умовах революційних змін вимагає й система навчання. Звідси можна сказати, що актуальність даного питання має місце у сучасному освітньому середовищі, адже нині якісне викладання дисциплін не може здійснюватися без використання засобів і можливостей, які надають комп'ютерні технології та Інтернет.

Інформаційні технології, ІТ – сукупність методів, виробничих процесів і програмно-технічних засобів, інтегрованих з метою збирання, опрацювання, зберігання, розповсюдження, показу і використання інформації в інтересах її користувачів.

Технології, що забезпечують та підтримують інформаційні процеси, тобто процеси пошуку, збору, передачі, збереження, накопичення, тиражування інформації та процедури доступу до неї.

Інформаційно-комунікаційні технології (ІКТ, від англ. Information and communications technology, ICT) – часто використовується як синонім до інформаційних технологій (ІТ), хоча ІКТ це загальніший термін, який підкреслює роль уніфікованих технологій та інтеграцію телекомунікацій (телефонних ліній та бездротових з'єднань), комп'ютерів, підпрограмного забезпечення, програмного забезпечення, накопичувальних та аудіовізуальних систем, які дозволяють користувачам створювати, одержувати доступ, зберігати, передавати та змінювати інформацію. Іншими словами, ІКТ складається з ІТ, а також телекомунікацій, медіа-трансляцій, усіх видів аудіо і відеообробки, передачі, мережевих функцій управління та моніторингу.

Оскільки, застарілі методи та засоби навчання не відповідають нинішнім вимогам і не підлягають тенденціям стрімкого розвитку науково-технічного прогресу, то це спонукає до впровадження інноваційних методів навчання та використання й адаптування цих технологій в навчальний процес. Особливо ця проблема гостро постає при формуванні професійних умінь та навичок, оскільки для ефективнішого їх засвоєння, навчальний процес вимагає використання великої кількості наочних матеріалів, та інтерактивних засобів, які в свою чергу позитивно сприяють покращенню досягненню навчальної мети. Отже, в ході роботи ми можемо висунути гіпотезу, що застосування інформаційно-комунікаційних технологій у процесі професійної підготовки є ефективним засобом досягнення навчально-виховної мети.

## 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

**Мета** практики — здобути теоретичні знання та сформувати практичні вміння в галузі організації та функціонування інформаційних технологій та систем, що сприятиме ефективному використанню в майбутній професійній діяльності відповідних програмних засобів та самостійному опануванню нових програмних продуктів.

**Завдання** практики: вивчення інформаційних технологій; ознайомлення з організацією та методологією розв'язання прикладних задач в організаціях різних типів.

Мета дисципліни досягається шляхом опанування відповідних програмних продуктів під час систематичної практичної роботи за комп'ютерами. Для закріплення матеріалу, вивченого як під керівництвом викладача, так і у процесі самостійної роботи, проводяться практичні роботи.

Викладач може самостійно добирати методичні шляхи розв'язання освітніх завдань курсу, вносити корективи у вивчення тем згідно з навчальною програмою.

Здобуті знання студенти можуть використовувати при розв'язуванні прикладних задач за раціонального та ефективного використання засобів сучасних інформаційних технологій у майбутній професійній діяльності. У результаті проходження практики студенти повинні: **знати**

- інформаційні системи та їх роль в управлінні різними галузями суспільства;
- правила організації інформаційних баз та систем опрацювання інформації;
- основні правила автоматизації управління в різних галузях діяльності та організаціях різних форм власності;
- основні правила безпеки при роботі з інформаційними системами

### **уміти**

- використовувати інформаційні системи управління;
- застосовувати засоби інформаційних систем у різних галузях діяльності;
- застосовувати автоматизовані системи для роботи з інформацією в різних сферах господарства.
- використовувати основні сервісні служби Інтернету;
- вміти здійснювати пошук різнотипної інформації в Інтернеті;
- використовувати основні засоби спілкування в Інтернеті;
- використовувати основні програмні пакети для пошуку, аналізу та обробки інформації.

## **Програмні компетентності**

**ЗК 01.** Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**ЗК 02.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

**ЗК 03.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 04.** Здатність спілкуватися іноземною мовою.

**ЗК05.** Здатність приймати обґрунтовані рішення.

**ЗК06.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 07.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 08.** Здатність працювати в команді.

**ФК 12.** Здатність застосовувати освітні теорії та практики у педагогічній діяльності.

**ФК 13.** Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.

**ФК14.** Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.

**ФК15.** Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.

**ФК16.** Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище ЗПТО.

**ФК29.** Здатність формувати зміст навчання, використовувати сучасні методи та комп'ютерні засоби навчання під час викладання комп'ютерно-орієнтованих навчальних дисциплін.

**ФК30.** Здатність використовувати інструментальні засоби проектування і створення систем, продуктів і сервісів інформаційних технологій.

**ФК31.** Здатність застосовувати технології й методи навчання з використанням сучасних інформаційних технологій, здійснювати оцінювання навчальних досягнень

**ФК32.** Здатність здійснювати пошук інформації з новітніх тенденцій розвитку та вдосконалення засобів обробки інформації і формувати інноваційні ідеї, використовувати в професійній діяльності необхідні комп'ютерні програмні продукти.

**ФК33.** Здатність застосовувати методології та технології моделювання у процесі дослідження, проектування та експлуатації інформаційних систем, продуктів, сервісів інформаційних технологій, інших об'єктів професійної діяльності.

### **Програмні результати навчання**

**ПР01.** Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.

**ПР02.** Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

**ПР10.** Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

**ПР22.** Застосовувати програмне забезпечення для дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.

**ПР29.** Володіти методикою написання анотацій, оглядів, резюме, документації, опорних конспектів, методичних вказівок з аналізу, вивчення продуктів і сервісів інформаційних технологій..

## **2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

### **Тема 1. Вступ до практики**

Загальне ознайомлення з планом практики, її організаційної структури. Виконання програми практики та індивідуального завдання.

### **Тема 2. Сервіси для навчання**

Google Клас надає можливість викладачам організувати звичний навчальний процес через Інтернет. Викладачем створюються класи і додаються в них учні, відправляються їм завдання, організуються тематичні обговорення. Учні отримують повідомлення і завдання через

сервіс та виконують його он-лайн в Google Документах прикріплюючи свою роботу. Робота в програмі класрум (Google Class) Вправа 1

Вправа 2. Google Клас в режимі студента

### **Тема 3. Інформаційні системи.**

Вправа 3. Google Keep як онлайн-зошит

Google Keep - для організації власного персонального простору: зберігайте власні ресурси, фіксуйте закладки, створюйте списки швидкого доступу.

Створюємо:

На вибір: голосову нотатку чи список справ за допомогою прапорців, додайте колір, мітку "КурсGoogle", за бажанням малюнок.

### **Тема 4. Мультимедійні технології.**

- уроки із застосуванням мультимедійних презентацій;
- закріплення за кожним учнем персонального комп'ютера, на якому створюється особиста тека;
- паралельне та концентричне вивчення основних розділів навчальної програми;
- реалізація індивідуального підходу, що включає широке використання на практичних заняттях навчальних індивідуальних програм, банка різнорівневих завдань тощо;
- проведення значної частини занять у формі ділових ігор;
- широке використання методу проектів;
- системне використання проблемного підходу в навчанні.

### **Тема 5. Основи інформаційно-комунікаційних технологій. Google Keep**

1. Як авторизуватися в додатку.
2. Як відредагувати замітку.
3. Як управляти списками в Google Keep.
4. Як ділитися нотатками і додавати співавтора.
5. Як створити замітку за допомогою голосу.
6. Налаштування нагадувань.
7. Як упорядковувати і позначати замітки.

### **Тема 6. Робота в Google Meet, створення конференцій.Робота з віртуальною дошкою Jamboard.**

Платформа Google Meet є доволі зручною та інтуїтивно зрозумілою в користуванні. Для того, щоб перейти на вебінар треба мати посилання на нього або запрошення на електронній пошті та в цілому і все. Головне, щоб працювали динаміки, мікрофони на комп'ютері чи телефоні та був інтернет.



Навіть вхід в обліковий запис Google не є обов'язковим. Тут можна демонструвати власний робочий стіл.

Jamboard – це безкоштовний інтерактивний сервіс від Google, покликаний допомогти без проблем передати власні ідеї, працювати та допрацьовувати цікаві креативні рішення спільними зусиллями.

- Інтерфейс сервісу настільки інтуїтивно зрозумілий і зручний, що перед початком роботи навіть не потрібно вчитися.
- Дошка Jamboard містить повний набір функцій малювання, а також можливості для управління різними пензлями, розпізнавання рукописного введення тощо.
- Є мобільний додаток для платформ Android та iOS, який без проблем запускається на смартфонах та планшетах.
- На дошку можна завантажувати файли з Google Діску.
- Із мобільного додатка Google Jamboard ви можете створити нову Jam-сесію і потім дозволити підключитися до неї з будь-яких інших пристроїв необмеженій кількості учасників, де б вони не знаходилися (при наявності у всіх учасників доступу до Інтернету).
- У браузерному та мобільному додатках Google Jamboard є віртуальна лазерна указка, яку ви можете включити під час презентації. Усі переміщення вашої указки по поточній сторінці Jam-сесії відображатимуться в реальному часі у вигляді віртуальної світлової плями.
- Сервіс має необмежені можливості для роботи з ескізами, таблицями та діаграмами. Редагувати та змінювати їх можна в реальному часі.
- Jamboard інтегрується з G-Suite, завдяки чому є можливість використовувати різні гугл-слайди, презентації, PDF-документи тощо.

### 3. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Час	Назва змістового модуля	Кількість аудиторних годин
	<b>День 1</b>	<b>6</b>
1	Вступ до практики	
2	Інформаційні технології	
3	Інформаційні системи	
4	Сервіси для навчання Google Class	
5	Використання інформаційних технологій в педагогічній діяльності	
	<b>День 2</b>	<b>6</b>
1	Корпоративні інформаційні системи	
2	Мультимедійні технології	
3	Створення календаря	
4	Інтелектуальні ІС	
5	Практичні навички в Google сервіс	
	<b>Разом</b>	<b>12</b>

Час	Назва змістового модуля	Кількість аудиторних годин
	<b>День 3</b>	<b>6</b>
1	Комп'ютерні мережі. Класифікація. Основні сервіси Інтернету	
2	Основні програми для роботи з Інтернетом. Пошук інформації.	
3	Основи інформаційно-комунікаційних технологій	
4	Характеристика основних пошукових систем	
5	Програми для створення Google Keep	
	<b>День 4</b>	<b>6</b>
1	Використання мережевих технологій для пошуку інформації	
2	Інструкція роботи в Google Meet	
4	Створення конференцій	
5	Створення презентацій та звітів засобами інформаційних технологій	

	<b>День 5</b>	<b>6</b>
1	Використання мережевих технологій для пошуку інформації	
2	Інструкція роботи в Jamboard	
3	Підготовка до занять	
4	Підсумки практики	
	<b>Разом</b>	<b>30</b>

### Методи контролю

При організації навчального процесу інформаційно-комунікативної практики використовуються наступні види контролю знань:

3. Усне опитування.
4. Практичні заняття.

### Методичне забезпечення.

Робоча програма з інформаційно-комунікативної практики для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Обслуговування та ремонт автомобілів і двигунів» за спеціальністю 015.38 «Професійна освіта. Транспорт»; «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»; «Будівництво та експлуатація будівель і споруд» за спеціальністю 015.31 «Професійна освіта. Будівництво та зварювання» за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка».

1. Комп'ютерний клас
2. Мобільний телефон
3. Пакет завдань по виконанню практичних занять.
4. Пакет завдань по виконанню самостійних завдань.

## 14. Інформаційні ресурси

1. <https://classroom.google.com/w/NjE3Mzc5MTU3MTYy/t/all>
2. <https://classroom.google.com/w/NjE3Mzc5MTU3MTYy/t/all>
3. <https://classroom.google.com/w/NjE3Mzc5MTU3MTYy/t/all>
4. [https://docs.google.com/presentation/d/e/2PACX-1vQLvyBzUp8PUft\\_k8yxj9tMz19Yb\\_R\\_ovsrIY4Vi0W0-dki1fcTT0RGLROfKwFZ7CaTBq1AAGqbag1u/pub?start=false&loop=false&delayms=3000&slide=id.gf0898074d6\\_0\\_0](https://docs.google.com/presentation/d/e/2PACX-1vQLvyBzUp8PUft_k8yxj9tMz19Yb_R_ovsrIY4Vi0W0-dki1fcTT0RGLROfKwFZ7CaTBq1AAGqbag1u/pub?start=false&loop=false&delayms=3000&slide=id.gf0898074d6_0_0)
5. <https://osvita.ua/school/method/31692/>

## МОДУЛЬ 3. ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНА ПРАКТИКА

### Програма практики

#### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	Денна форма навчання
	2 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС- 1
	30 годин
Загальна кількість аудиторних годин	30
з т.ч.:- лекції	
- лабораторно-практичні	30
- семінарські	-
Самостійна робота, год.	-
Контрольна робота	-
Консультації	-
Курсова робота/проект	-
Форма підсумкового контролю	Залік ( н/д)

#### 2. Мета та завдання практики

*Навчальна психолого - педагогічна практика* - одна із складових цілісної психолого-педагогічної підготовки здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмами «015 Професійна освіта»

за спеціальностями:

015.31 «Професійна освіта. Будівництво та зварювання»

015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

015.38 «Професійна освіта. Транспорт»

за галузю знань 01 «Освіта/Педагогіка».

Практична підготовка спрямована на те, щоб максимально пов'язати навчальний процес із реаліями розвитку сучасного життя.

Організація психолого-педагогічної практики базується на поєднанні практичних занять із самостійною роботою студентів.

### **Головними завданнями** практики є:

- поглиблення теоретичних знань з психології, історії її становлення та сучасної системи психологічних знань;
- набування вмінь опрацювання наукової літератури, що сприяє професійному самовизначенню майбутніх майстрів виробничого навчання .
- закріплення теоретичних знань, отриманих студентами за час навчання, набуття і удосконалення практичних навичок і умінь.
- аналіз показників психічного розвитку індивіда на онові результатів психологічних досліджень;
- розвиток самостійного, критичного мислення ;
- розкриття типових психічних процесів і станів, їх змісту та функціонування;
- формування уявлень про психічні процеси як важливі компоненти людської діяльності, про вікові етапи розвитку людини, про типи темпераментів, особливості поняття та структури характеру, а також про емоційно-вольові якості особистості, їх прояв у діяльності та спілкуванні;
- аналіз закономірностей психічного розвитку та становлення особистості;
- розкриття типових психологічних особливостей представників різних періодів онтогенезу;
- формування у студентів прикладних умінь стосовно застосування знань з психології в практиці педагогічної діяльності.

Процес проходження навчальної практики спрямований на формування **компетентностей**:

#### **Інтегральна компетентність**

- Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання у професійній освіті або у процесі навчання, що передбачає застосування положень, теорій та методів педагогічної науки та може характеризуватись певною невизначеністю умов;
- нести відповідальність за результати своєї діяльності;
- здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

#### **Загальні компетентності**

- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
- Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
- Здатність генерувати нові ідеї.
- Знати та розуміти предмет, зміст , завдання та особливості професійної діяльності
- Здатність працювати з джерелами навчальної та наукової інформації.
- Здатність використовувати і комунікаційні технології
- Здатність працювати в команді

- Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

- Здатність планувати й організувати освітній процес у демократичному стилі, психологічно грамотно організувати свою професійну діяльність.
- Здатність спостерігати, описувати, ідентифікувати, класифікувати психофізіологічні особливості здобувачів освіти і враховувати результати під час організації навчально - виробничої та корекційної роботи.
- Здатність формування мотивації та організації пізнавальної діяльності здобувачів освіти.
- Здатність створювати розвиваюче освітнє середовище, забезпечувати сприятливий морально-психологічний клімат навчально - виробничої діяльності та високий рівень культури її організації.
- Обізнаність із новітніми науково обґрунтованими відомостями з психології для створення освітньо - розвивального середовища, що сприяє цілісному індивідуально-особистісному становленню.
- Можливість застосовування теоретичних знань з психології у повсякденному житті, створюючи умови, які забезпечують успіх діяльності.
- Здатність психологічно грамотно здійснювати ділові комунікації в професійній сфері.
- Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.
- Здатність до планування, складання прогнозів і передбачення наслідків своїх дій, управління якістю роботи, що виконується.
- Здатність організувати та регулювати освітній процес для осіб з особливими освітніми потребами.

### **Очікувані результати навчання**

- Здійснювати професійну діяльність державною мовою як усно, так і письмово; володіти культурою мовлення.
- Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
- Знати основи психології, педагогіки на рівні, необхідному для організації навчально - виробничої діяльності.
- Застосовувати сучасні дидактичні та методичні засади організації педагогічної діяльності і обрати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
- Добирати та застосовувати методики психолого - педагогічного діагностування здобувачів освіти, а також застосовувати отримані результати.
- Аналізувати можливості професійного розвитку з урахуванням умов педагогічної діяльності та індивідуальних запитів і потреб.

- Враховувати вікові особливості учнів в освітньому процесі для забезпечення його ефективності.
- Застосовувати мотиваційні заходи до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.
- Здійснювати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання
- Формувати в учнів здатність до конструктивної міжособистісної взаємодії.

У результаті проходження *навчальної психолого – педагогічної практики* студент повинен :

**знати:**

- стан психології як науки на сучасному етапі її розвитку;
- функціональне призначення та проблеми загальної психології;
- методи та методики психологічного дослідження;
- форми психічного відображення та методики їх дослідження;
- психологію пізнавальних психічних процесів: відчуттів, сприймання, пам'яті, мислення, мовлення, уяви та уваги;
- основні прояви та закономірності емоційно-вольової сфери особистості та їх діагностику

**вміти:**

- самостійно працювати з науковою психологічною літературою;
- вступати у наукові дискусії, демонструючи як наукові знання, так і власну позицію;
- визначати рівень, адекватність та стійкість власної самооцінки;
- застосовувати теоретичні знання з психології у повсякденному житті, створюючи умови, які забезпечують успіх діяльності;
- активізувати знання загальної психології при вивченні інших психологічних та педагогічних дисциплін;
- на основі знань законів функціонування психічних явищ оцінювати і приймати відповідні рішення у ситуаціях, що вимагають психологічних знань;
- спостерігати, аналізувати, узагальнювати та систематизувати психологічні факти, об'єктивно оцінювати поведінку та соціальні дії суб'єктів.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

**Вступ.**

**Розділ 1.** Пізнавальна сфера особистості.

**Розділ 2.** Емоційно-вольова сфера особистості

**Розділ 3.** Творчість – основа розвитку суспільства

## Структура навчальної практики

№ з/п	Назва розділу і теми	Кількість годин
		Денна форма
1	2	3
	<b>Вступ</b>	
1	Настановна конференція. Організаційні питання практики	2
	<b>Розділ 1. Пізнавальна сфера особистості</b>	
2	Умови ефективного запам'ятовування Методика дослідження обсягу короткотривалої пам'яті	2
3	Позитивне мислення. Діагностика позитивного мислення Методика: «Складні аналогії»	2
4	Гнучкість, критичність та креативність мислення Оцінка рівня розвитку технічного мислення	2
5	Прийоми створення образів уяви Мрія та фантазія як різновиди уяви Дослідження просторової уяви	2
6	Увага як властивість особистості. Психологічні задачі: «Знайти та виправити помилку» Дослідження властивостей уваги	2
	<b>Розділ 2. Емоційно-вольова сфера особистості</b>	
7	Емоційний інтелект (презентація) Психологічні задачі з теми «Емоції та почуття» Діагностика емоційного стану	2
8	Вольові якості особистості Методика дослідження рівня суб'єктивного контролю.	2
9	Розв'язування психологічних задач з теми: «Воля»	2
10	Форми вияву емоцій і почуттів; приклади, педагогічні ситуації	2
	<b>Розділ 3. Творчість – основа розвитку суспільства</b>	
11	Активність людини та її джерела. Уява і творчість, творчий потенціал, творче натхнення Психологічні задачі з тем: особистість, темперамент, характер, здібності. Дослідження властивостей темпераменту.	2
12	Свідомість та самосвідомість	2



	Практична робота на визначення самооцінки Проективна методика дослідження особистості: «Психогеометричний тест»	
13	Самореалізація та само актуалізація особистості Методика: «Готовність до саморозвитку» Тестування: « схильність до педагогічної діяльності»	2
14	Формування професійної майстерності (презентація) Кросворд: «Індивідуально - психологічні характеристики обраної професії»	2
15	Збір, обробка і аналіз фактичних даних з фахової спеціальності Оформлення звіту та інших документів з практики Захист звіту з практики	2
	<b>Всього:</b>	<b>30</b>

#### **4. Методи контролю**

При організації навчального процесу з *навчальної психолого - педагогічної практики* використовуються наступні методи контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Письмова перевірка.
3. Тестова перевірка.

#### **Форми поточного та підсумкового контролю**

1. *Форми поточного контролю* – оцінювання виконання практично - лабораторних робіт та індивідуальних завдань.
2. *Форми підсумкового контролю* – залік .

#### **Засоби діагностики результатів навчання**

Під час поточного контролю оцінюються усні відповіді студента, результати самостійної роботи, а також якість виконання студентом індивідуального завдання (виконання вправ; ведення термінологічного словнику; розробка схем та навчальних карт, опорних конспектів).

#### **5. Критерії оцінювання знань та вмінь студента**

*Критерії оцінювання під час поточного контролю*

Критерії оцінювання знань та вмінь студента являють собою систему вимог у вигляді опису та кількісних вимірників рівня знань та вмінь студента, які підтверджують набуті ним компетенції. Критерії оцінювання знань та вмінь студента за результатами проходження навчальної практики.

5»	«	ставиться за повні та міцні знання матеріалу в заданому обсязі, вміння вільно виконувати практичні завдання, передбачені навчальною програмою; за знання основної та додаткової літератури; за вияв креативності у розумінні і творчому використанні набутих знань та умінь.
4»	«	ставиться за вияв студентом повних, систематичних знань із дисципліни, успішне виконання практичних завдань, засвоєння основної та додаткової літератури, здатність до самостійного поповнення та оновлення знань. Але у відповіді студента наявні незначні помилки.
3»	«	ставиться за вияв знання основного навчального матеріалу в обсязі, достатньому для подальшого навчання і майбутньої фахової діяльності, поверхову обізнаність з основною і додатковою літературою, передбаченою навчальною програмою; можливі суттєві помилки у виконанні практичних завдань, але студент спроможний усунути їх із допомогою викладача.
2»	«	виставляється студентові, відповідь якого під час відтворення основного програмового матеріалу поверхова, фрагментарна, що зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення.

### **Система оцінювання виконання тестових завдань**

Загальні критерії оцінювання тестових завдань:

- більше 90% правильних відповідей – «відмінно»;
- 76-90% правильних відповідей – «добре»;
- 60-75% правильних відповідей – «задовільно»;
- менше 50% правильних відповідей – «незадовільно»

### **6.Методичне забезпечення**

1. Робоча програма навчальної практики
2. Пакет завдань по підготовці до практичних занять
3. Завдання для поточного контролю.
4. Тестові завдання
5. Індивідуальні завдання.
5. Індивідуальні завдання.
6. Презентації
8. Залікові питання.

### **7.Правила ведення й оформлення щоденника:**

1. Щоденник з практики – це документ, який підтверджує факт її проходження. Видається здобувачу-практиканту на установчій сесії (або самостійно роздруковується здобувачем, використовуючи файл сторінки.

2. В розділі «Календарний графік проходження практики» здобувачі зазначають види робіт, що виконуються протягом практики та кількість календарних робочих днів, що виділяються для виконання зазначених завдань або практичних робіт.

3. Щоденне виконання робочих завдань фіксується здобувачем в розділі «Робочі записи під час практики».

## **8. Рекомендована література**

### **Основна література:**

1. Загальна психологія. Навч. посіб. / [Сергеєнкова О.П., Столярчук О.А., Коханова О.П., Пасєка О.В.]. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 296 с.

2. Загальна психологія: [підручник для студ. вищ. навч. закладів] / [О. В. Скрипченко, Л.В. Долинська, З.В. Огороднійчук ін.]; Нац. пед. ун-т ім. М.П.

Драгоманова. - К. : Каравела , 2011. - 464 с.

3. М'ясоїд П.А. Загальна психологія: Навч. посіб. – 2-ге вид., допов. / М'ясоїд П.А. – К.: Вища шк., 2001. – 487 с.

4. Максименко С.Д. Загальна психологія: Навчальний посібник / - Максименко С.Д. – К.:«Центр навчальної літератури», 2004. – 222 с.

5. Психологія: Підручник / [Ю.Л. Трофімов, В.В. Рибалка, П.А. Гончарук та ін.; за ред. Ю.Л. Трофімова]. – К.: Либідь, 2001. – 560 с.

6.Савчин М. В. Вікова психологія / М. В. Савчин, Л. А. Василенко. – К. : Академвидав, 2005. – 360 с.

7.Савчин М. В. Педагогічна психологія: Навч. посіб / М. В. Савчин. — К. : Академвидав, 2007. – 424 с.

### **Допоміжна**

1. Вікова та педагогічна психологія. Навч. посібник / О. В. Скрипченко, Л. В. Долинська, З. В. Огороднійчук та ін. – К.: Каравела, 2007. – 400 с.

2. Власова О. І. Педагогічна психологія: Навч. Посібник / О. І. Власова.— К. : Либідь, 2005. – 400с. Загальна психологія : Підручник / О. В. Скрипченко, Л. В. Долинська, З. В. Огороднійчук та ін. – К. : Каравела, 2012. – 464 с.

3. Кутішенко В. П. Вікова та педагогічна психологія / В. П. Кутішенко. — К. : Центр навчальної літератури, 2005.—128 с.

4.Поліщук М. Вікова та педагогічна психологія  
/ М. Поліщук. — Суми : Університетська книга, 2005.— 220 с.

**Інформаційні ресурси**

1. <https://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Максименко-С.Д.Загальна-психологія.pdf>
2. [http://library.mdu.edu.ua/Documents/Kondor/Akt\\_31/zagal\\_psihol.pdf](http://library.mdu.edu.ua/Documents/Kondor/Akt_31/zagal_psihol.pdf)

## МОДУЛЬ 4. НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ)

### Програма практики

#### 1. Опис практики

Загальна кількість - 60 годин  
-практичні - 60 годин

**Форма підсумкового контролю - диференційований залік**

#### 1. Пояснювальна записка

Метою навчальної практики є ознайомлення студентів зі специфікою майбутнього фаху, отримання ними первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних та спеціальних дисциплін.

Навчальна практика є окремими складовими навчального плану підготовки бакалаврів.

Студенти проходять навчальну практику до вивчення теоретичного курсу з професійних дисциплін навчального плану, на якій ознайомлюються з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямки їхньої діяльності.

Навчальна практика проводиться у лабораторії Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу.

На практиці студенти вивчають загальну характеристику підприємства, яка включає : виробничу потужність, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється, постачанням і прийманням сировини, енергоносіями та ін. склад цехів, їх розміщення і взаємо зв'язок. Під час навчальної практики студенти знайомляться з роботою підприємств харчової промисловості. Студенти вивчають технологічні схеми виробництва напівфабрикатів і готової продукції , стадії технологічних процесів та їх параметри, підготовку основної і додаткової сировини до виробництва, призначення та особливості роботи різного технологічного устаткування, яке застосовується , а також вимоги гігієни та санітарії під час технологічних процесів.

**Мета практики** – ознайомлення студентів з специфікою їх майбутньої професійної діяльності, особливостями функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема хлібозаводів, кондитерського виробництва, молокопереробних і м'ясопереробних підприємств, рибопереробного

виробництва , виробництва харчових жирів, консервного виробництва та ін., вивчення технологій харчових виробництв.

### **Завдання практики .**

- Ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства ;
- Вивчення асортименту продукції, що виготовляється ;
- Ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів ;
- Вивчення основних технологічних процесів виробництва;
- Ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємства , охороною праці, та навколишнього середовища ;
- Ознайомлення зі спеціальною літературою, нормативно-технічною документацією.

### **Загальні компетентності :**

- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

### **Фахові компетентності студентів :**

- Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації ;
- Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання ;
- Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних наук в галузі харчових технологій;
- Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес;
- Здатність розв'язувати типові спеціалізовані завдання;
- Здатність здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

### **Результати навчання:**

- Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування в професійній галузі;
- Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків у галузі
- здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів ;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Основна увага повинна приділятися вивченню прогресивної технології приготування страв і вимог, поставлених до їх якості. В процесі навчання потрібно оволодіти навичками роботи із збірниками рецептів страв.

На лабораторних заняттях учні вивчають технологію приготування різних страв, норму вкладу продуктів, кількість відходів при холодній обробці, вихід готової страви.

Приведений перелік страв для лабораторних занять по технології приготування їжі, може бути продовжений, доповнений в залежності від місцевих умов.

Практичне ознайомлення з прийомами первинної обробки сировини проводиться на підприємствах місцевого харчування під керівництвом викладача і кваліфікованих робітників. Із закінченням теоретичного курсу і лабораторних занять в кінці семестру студенти здають екзамен і направляються на практику.

Навчальна практика направлена на здійснення професійної орієнтації студентів Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу, ознайомлення їх із основними професіями робітників громадського харчування.

## **2. Теми практичних занять .**

### **1. Супи.**

Значення супів в харчуванні. Класифікація супів. Організація робочого місця при виготовленні супів. Посуд і інвентар використані при їх приготуванні. Бульйони , як основа перших страв. Технологія приготування бульйонів. Різновиди бульйонів, їх характеристика. Норма продуктів для різних бульйонів.

Заправні супи. Загальні правила приготування заправних супів, підготовка

гарнірів , порядок їх закладки, заправка супів, доведення до смаку, правила відпуску.

Характеристика заправ очних супів : щі, борщ, розсольник, овочевих і круп'яних.

Характеристика супів-пюре із овочів, крупи, птиці. Правила відпуску. Процеси , які відбуваються при настоюванні і освітлюванні бульйонів. Гарніри до прозорих бульйонів : грінки, яйця, омлет, пельмені, профіт ролі, клюцки, рис, лапша домашня, фрикадельки, пиріжки. Оформлення і відпуск готової продукції.

Солодкі супи . Приготування і відпуск супів із свіжих плодів і ягід, сухофруктів. Гарніри із солодкими супами.

Вимоги до якості і зберігання.

Основні правила подачі. Сервірування столу для обіду.

## ПРИБЛИЗНИЙ ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ .

Заняття 1.

Борщ український. Щі із квашеної капусти. Розсільник домашній.

Заняття 2.

Суп християнський. Суп картопляний з м'ясними фрикадельками. Суп домашній з лапшею. Суп-пюре з картоплі. Суп солодкий із сухофруктів.

Заняття 3.

Бульйон м'ясний прозорий в чашці ( грінки гострі ). Суп-лапша домашній молочний. Суп солодкий із сухофруктів ( рис відварний ).

### **2. Соуси.**

Значення соусів в харчування. Організація робочого місця . Напівфабрикати, використані для приготування соусів. Приготування бульйонів для соусів. Пасерування борошна.

М'ясні соуси. Приготування і використання основного соусу. Поняття про виробництво червоного соусу . Приготування і використання білого м'ясного соусу. Поняття про виробництво білого м'ясного соусу. Сметанні соуси . Приготування і використання основного сметанного соусу. Виробництво сметанного соусу з цибулею, томатом.

Молочні соуси . Приготування і використання молочних соусів різної консистенції : густого, середньої густини, рідкого. Коротка характеристика соусів на маслі,, рослинному маслі, на оцті, соуси із хреню.

Порядок приготування грибного соусу. Виробництво грибного соусу.

Приготування солодких соусів.

Централізоване виробництво соусних напівфабрикатів : концентрованого бульйону, соусної пасти. Використання готових соусів і



концентратів на підприємствах громадського харчування. Вимоги до якості, зберігання і відпуск соусів. Принципи підбору соусів до страв . Посуд , використана для приготування і відпуску соусів.

**ПРИБЛИЗНИЙ ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ.**  
Соус червоний основний, соус цибулевий, соус білий основний, соус томатний, соус сметанний. Соус сметанний з томатом.

**3.Овочеві страви і гарніри.** Значення овочевих страв і гарнірів в харчуванні. Організація робочого місця при приготуванні овочевих страв за способом приготування. Правила варіння овочів. Характеристика страв і гарнірів із відварних і припущених овочів: картоплі відварної , картопляного пюре із напівфабриката. Картопляна крупка , картоплі в молоці, капусти відварної, овочів в молочному соусі, маслі.

Правила смаження овочів. Приготування і використання різних видів смаженої картоплі із відварної, смаженої у фритюрниці ( фрі, пай, стружка, чіпси ). Приготування і відпуск смажених кабачків, шніцеля із капусти.

Приготування і відпуск картопляних котлет, зраз, морквяних і капустяних котлет. Використання напівфабрикатів на виробництвах громадського харчування.

Поняття про страви і гарніри із тушкованих і запечених овочів. Приготування і відпуск капусти тушованої, рагу з овочів, голубців овочевих, овочів фаршированих (кабачків, перцю, рулетів і запіканок із картоплі і овочів. Норми виходу.

Вимоги до якості і зберігання овочевих страв і гарнірів. Посуд, використовуваний для приготування і відпуску страв. Принципи підбору овочевих гарнірів до м'ясних і рибних страв.

**ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ :**  
Шніцель капустяний із сметаною ( соус сухарний ). Котлети морквяні ( соус смажений ). Рагу із овочів. Голубці ( соус сметанний з томатом). Перець фарширований ( соус томатний )ю

### **3. Страви і гарніри із круп, бобових і макаронних виробів.**

Значення страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів в харчуванні. Організація робочого місця кухара . Підготовка до варення круп, бобових і макаронних виробів.

Загальні правила варіння каш. Приготування каш розсипчастих, в'язких і рідких. Коротка характеристика виробів з каші, запіканок, крупника, пудинга, котлет, биточків.

Правила приготування страв із бобових . Кулінарні прийоми, забезпечуючи збереження вітамінів крупи. Страви з концентратів, особливості приготування. Способи варення макаронних виробів.

Приготування і відпуск страв із відварних і запечених макаронних виробів, ( макарони з сиром ). Вимоги до якості страв.

Поняття про процеси, які відбуваються при варінні круп, бобових і макаронних виробів. Причини збільшення їх маси і об'єму. Принципи підбору круп'яних гарнірів до страв. Посуд для приготування і відпуску страв.  
**ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ**

Крупник гречаний ( масло вершкове, сметана ). Пудинг рисовий ( соус фруктовий солодкий ). Котлети круп'яні ( соус грибний ). Макарони в томаті або сиром. Плов по- бухарськи без мяса.

### **5. Страви із яєць і сиру .**

Значення страв із яєць в харчування. Організація робочого місця. Первинна обробка яєць, меланжу, яєчного порошку. Заміна яєць меланжем, яєчним порошком.

Способи теплової обробки : варення, смаження і запікання. Зміна білка яйця при тепловій обробці.

Варення в шкаралупі. Використання варених яєць. Приготування, оформлення і відпускання яєчної каші. Смаження яєць. Приготування ячниці натуральної із різними продуктами. Приготування і відпускання омлетів : натурального, змішаного, фаршированого.

Запікання яєць. Приготування, оформлення і відпускання яєць під соусом омлетів. Значення страв із сиру в харчуванні. Страви з натурального сиру, сир з сметаною, молоком ? сирна маса.

Приготування, оформлення і відпуск гарячих страв із сиру, вареників, сирників, запіканок, пудингів.

Умови зберігання страв із яєць і сиру.

**ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ :**

Омлет фарширований ( соус сметанний з цибулею ). Яєчна каша. Вареники 9 Сметана або масло вершкове ). Пудинг із сиру 9 соус молочний солодкий ).

### **6. Страви із риби і нерибних продуктів моря .**

Значення рибних страв в харчуванні. Організація робочого місця . Правила варіння риби в цілому вигляді., порційними кусками. Гарніри і соуси до відварної риби. Коротка характеристика страв із відварної і припущеної риби : риби відварної з соусом, риби в томаті, в розсолі.

Способи смаження риби . Поняття про приготування і відпуск страв із смаженої риби : смаженої основним способом, по-ленінградськи, фрі, з зеленим маслом, в тісті.

Суть процесу запікання риби. Коротка характеристика страв із запеченої риби : риби по- російськи,, по-московськи, солянки рибної на

сковороді.

Страви із рубленої риби : котлети, биточки, тефтелі, тельне.

Страви із раків і нерибних морепродуктів ( асортимент вивчається в залежності від місцевих умов ).

Вимоги до якості і зберігання рибних страв.

Основні правила оформлення і подачі страв.

Сервірування столу при відпуску рибних страв.

**ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ:**

Заняття 1.

Риба по-польськи ( картопля відварна, соус польський ).

Риба парова ( картопля відварна, соус паровий ).

Риба в розсолі ( картопля відварна, соус розсіл ).

Риба в томаті ( картопля відварна, соус томатний ).

Заняття 2.

Риба смажена фрі з зеленим маслом ( картопля фрі, соус томатний ). Котлети рибні.

## **7. Страви з м'яса і м'ясних продуктів, значення м'ясних страв в харчуванні.**

Організація робочого місця при приготуванні м'ясних гарячих страв .  
Правила варіння м'яса домашніх тварин, субпродуктів. Приготування і відпуск відварної яловичини, телятини, свинини, язика, вітччини, сосисок, сардельок.

Смаження м'ясних продуктів. Температурний режим, продовженість, визначення готовності.

Коротка характеристика страв із м'яса, смаженого порційними натуральними кусками філе, лангета, антрекота, ескалопа, котлет.

Приготування і відпуск страв із мяса смаженого порційними панірованими кусками : ромштекса, шніцеля, котлет, відбивних.

Приготування і відпуск страв із мяса смаженого дрібними кусками.  
Приготування і відпуск страв із смажених субпродуктів : печінки смаженої, печінки по-строгановськи, нирок по-російськи. Правила тушкування мяса.  
Поняття про приготування і відпускання страв із мяса, тушкованого великими кусками, м'яса тушкованого , мяса шпигованого.

Приготування і відпускання страв із мяса смаженого порційними і дрібними кусками : м'яса духового, азу по- татарськи, гуляша, рагу із баранини, свинини, плову.

Правила запікання м'яса.

Приготування і відпуск страв із мяса тушкованого порційними і дрібними кусками.

Приготування і відпускання виробів із рубленого м'яса : біфштекса, шніцеля. Приготування і відпускання страв із котлетної маси : котлет, биточків, шніцеля, зразів, тефтелей , рулетів.

Страви із диких тварин.

Вимоги до якості і збереження страв.

Принципи підбору гарнірів і соусів до м'ясних страв. Посуд і інвентар при приготуванні і відпусканні м'ясних гарячих страв.

Поняття про прості і складні гарніри. Правила подачі м'ясних гарячих страв.

Сервірування столу.

**ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНОЇ РОБОТИ :**

Заняття 1.

Яловичина відварна ( овочі відварні, соус сметанний з хрінном ). Нирки по-російськи ( картопля смажена, соус томатний ). Антрекот ( картопля в молоці, тертий хрін , м'ясний сік ). Бефстроганов ( картопля смажена, соус сметанний).

Заняття 2.

Ромштекс ( картопля смажена, вершкове масло ). Печінка смажена в сметані ( картопляне пюре, соус сметанний ). М'ясо шпиговане ( макарони відварні, м'ясний сік). Жарке домашнє.

Заняття 3.

Азу по-татарськи . Плов по-узбецьки. Гуляш із яловичини. Яловичина запечена під цибулевим соусом ( картопляне пюре, соус цибулевий ). Біфштекс з яйцем.

Заняття 4.

Тефтелі або тефтелі по- молдавськи в маринаді ( соус червоний і рис ). Картопляна запіканка з м'ясом ( соус цибулевий ). Рулет м'ясний з макаронами або біляші. Блінчики з м'ясом ( сметана ). Котлети по-полтавськи.

## **8. Страви із сільськогосподарської птиці і дичини.**

Значення страв із сільськогосподарської птиці і дичини в харчуванні. Правила варіння птиці (продовженість, визначення готовності). Приготування і відпуск курей, курчат відварних.

Поняття про припускання птиці. Смаження птиці цілими тушками . Порціювання. Оформлення і відпуск смаженої птиці.

Поняття про приготування і відпуск страв із філе птиці : котлет натуральних, панірованих, шніцеля по- столичному, котлет по- київськи .

Приготування і відпуск птиці із тушкованої птиці: рагу із курей, рагу з патрахів.

Приготування і відпуск виробів із рубленої птиці: котлет, точків парових.

Національні страви із птиці: курчата табака, чахохбілі з курей.

Значення страв з кролика в харчування. Приготування і відпуск кролика смаженого і тушкованого. Вимоги до якості і зберігання страв. Правила подачі страв з сільськогосподарської птиці та дичини. Сервірування столу. Посуд та інвентар. Організація робочого місця.

#### ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ :

##### Заняття 1.

Кури відварні (рис, соус білий з яйцем ). Котлети по-київськи ( складний гарнір ). Шніцель з курки ( складний гарнір ). Чахохбілі з курки ( складний гарнір ).

##### Заняття 2.

Курчата табака. Качка фарширована яблуками. Котлет из курей (рис, соус паровий ). Кролик тушкований в соусі з овочами.

#### **9. Холодні страви і закуски.**

Значення холодних страв і закусок в харчуванні. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи.

Сучасні вимоги до оформлення і відпуску холодних страв і закусок. Приготування гарнірів для холодних страв і закусок, м'ясного і рибного желе. Бутерброди, їх різновиди.

Приготування салатів , загальні прийоми. Салати із сирих і варених овочів : салат зелений, із зеленої цибулі, томатів і огірків, білоголової капусти, редиса, салат «Весна» , вітамінний , картопляний, їх приготування, оформлення і відпуск. Коротка характеристика салатів м'ясних, рибних, і нерибних, морепродуктів. Салати м'ясний, рибний, із крабів, мідій, мускула морського гребеня . їх приготування , оформлення і відпуск.

Приготування і відпускання вінігретів.

Приготування, оформлення і відпускання закусок з риби, риби під майонезом і заливну, риба під маринадом.

Поняття приготування і відпускання холодних страв і закусок із нерибних морепродуктів.

Коротка характеристика страв і закусок із м'яса. Підготовка і відпускання ковбасних виробів, копченостей.

Приготування і відпускання варених м'ясних продуктів ( м'яса, язика). Приготування холодцю . Приготування і відпускання закусок з яєць: фаршировані, під майонезом.

Поняття про приготування і відпускання гарячих закусок із риби, м'яса , грибів.

Вимоги до якості і зберігання холодних страв і закусок. Основні правила подачі холодних страв.

Сервірування столу.

Посуд та інвентар які використовуються для приготування і відпускання холодних страв. Організація робочого місця.

#### ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ .

Заняття 1.

Салат картопляний. Салат м'ясний, грибний. Вінігрет.

Заняття 2.

Оселедець з гарніром. Оселедець рублений. Риба під маринадом . Яйця фаршировані.

Заняття 3.

Закусочні бутерброди. Паштет з печінки. Холодець. Гриби в сметані.

#### **10. Гарячі і холодні напої.**

Призначення напоїв в харчуванні. Приготування і способи подачі чаю ( з медом , лимоном, молоком ).

Приготування і відпускання кави чорної, з молоком або вершками, посхідному, з морозивом.

Приготування і відпускання какао на молоці, шоколаді.

Молоко і молочні коктейлі. Приготування і відпускання молочних коктейлів (з фруктов-ягідним сиропом і кавою). Холодні напої із плодів і ягід. Вимоги до якості зберігання гарячих і холодних напоїв.

Основні правила подавання гарячих і холодних напоїв. Сервірування чайного і кавового столу.

#### **11. Солодкі страви .**

Значення солодких страв в харчуванні, їх класифікація. Організація робочого місця кухаря. Підготовка і відпускання компотів із свіжих, заморожених , сушених і консервованих плодів і ягід.

Желейні солодкі страви : киселі, желе.

Оформлення і відпускання заморожених солодких страв : морозив аз сиропом, свіжими і консервованими фруктами.

Гарячі солодкі страви : яблука печені, яблука з сиром, яблука смажені в тісті, шарлот яблучний, пудинги цукровий.

Посуд і інвентар, що використовується для приготування та відпускання солодких страв.

Вимоги до якості і зберігання солодких страв. Основні правила подачі, сервірування столу.

#### ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ .

Заняття 1.

Кисіль із свіжих фруктів і ягід. Компот із сушених фруктів. Желе лимоне.  
Заняття 2.

Чай з цукром і лимоном. Какао. Кава з молоком або вершками. Яблука в тісті (цукрова пудра 0. Пудинг цукровий ( солодкий соус ).

## **12.Вироби з тіста .**

Значення борошняних кондитерських виробів з тіста. Обладнання, інвентар, організація робочого місця.

Дріжджове тісто. Схема приготування виробів із дріжджового тіста ( підготовка продуктів, замішування і бродіння тіста, формування, випікання виробів.

Технологічний процес приготування дріжджового тіста ( опарний спосіб, безопарний ), слоеного дріжджового тіста і виробів з нього.

Процеси, які відбуваються при виготовленні дріжджового тіста і випікання виробів. Тісто для блінчиків, налисників.

Коротка характеристика фаршу на пироги, пиріжки, кулебяк. Приготування і відпускання блінчиків і налисників.

Приготування і відпускання блінчиків з різними фаршами.

Схеми технологічного процесу приготування прісного тіста. Тісто з хімічними розрихлювачами (здобне, пісочне ). Тісто з механічними розрихлювачами ( слойоне, бісквітне, заварне ).

Коротка характеристика виробів із пісочного, слоеного, бісквітного, заварного.

Поняття про приготування окремих напівфабрикатів для тортів і тістечок : кремів, помадок, сиропів, желе, цукатів, збитих білків.

Вимоги до зберігання виробів з тіста. Основні правила подачі. Сервірування чайного столу.

## **ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ .**

Заняття 1.

Дріжджове опарне тісто і вироби з нього ( кулебяка, пиріжки, ватрушки з сиром, оладі).

Заняття 2.

Пісочне ( тістечка з помадкою, печиво, пиріжки із слоеного тіста, кекс столичний, тістечка із заварного тіста).

## **ЛІКУВАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ**

Основні принципи лікувального і лікувально-профілактичного харчування, Обладнання, інвентар. Організація робочих місць при виготовленні дієтичних страв. Режим лікувального харчування ( механічний , хімічний, термічний , розвантажувальний і тренувальний).

Характеристика дієт №№ 1,2,5,7,9,10. Особливості приготування

холодних страв, супів, других страв солодких страв в лікувальному харчуванні, в залежності з вимогами діет.

## ПЕРЕЛІК СТРАВ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ.

### Заняття 1.

Суп слизистий із відварного м'яса. Биточки м'ясні із сиром. Пудинг морквяний з сиром. Відвар шипшини.

### РОБОТА У ВИРОБНИЧИХ ЦЕХАХ.

Раціональні прийоми обробки сировини, підготування напівфабрикатів і готових виробів, в тому числі страв дієтичного харчування.

### **М'ясо-рибний цех.**

Ознайомлення з технологічним процесом обробки рибної і м'ясної сировини. Робочі операції по обробці риби, нерибних продуктів моря, м'яса, субпродуктів, с/г птиці та дичини, а також приготування напівфабрикатів.

Основні правила експлуатації механічного і холодильного обладнання, їх раціональне використання, використання інвентаря. оволодіння навиками зважування, користування технологічними картами.

Обов'язкове дотримання умов і термінів збереження сировини, напівфабрикатів, визначення їх якості, дотримання правил санітарії.

Знайомство з виробничим планом цеху по випуску напівфабрикатів, порядком отримання сировини в цех, відпуском напівфабрикатів в заготівельні цехи, оформлення документів.

### **Гарячих цех.**

Ознайомлення з технологічним процесом приготування перших, других страв, гарнірів, соусів. Участь у виконанні всіх робочих операцій. Правила експлуатації механічного і теплового обладнання та засобів малої механізації. Знайомство з інструментами та інвентарем гарячого цеху та раціональним їх використанням.

Оволодіння навиками роботи з технологічними картами. Норма закладання продуктів, правила зберігання і термінів реалізації готової їжі. Правила санітарії і гігієни при їх приготуванні і роздачі. Участь у проведенні бракеража.

Знайомство з порядком отримання сировини, відпуском продукції і оформлення необхідної документації.

### **Холодний цех.**

Вивчення технологічного процесу приготування холодних і солодких страв. Виконання всіх робочих операцій по приготуванню і оформленню холодних страв і закусок, гарнірів і соусів, холодних супів і солодких страв. Освоєння правил експлуатації механічного і немеханічного обладнання, холодильного обладнання, засобів малої механізації.



Ознайомлення з призначенням інвентаря і інструментів холодного цеху, їх раціональне використання.

Оволодіння навиками роботи за технологічними картами. Норми закладання продуктів, правила зберігання сировини. Визначення якості сировини.

### **Кондитерський цех.**

Знайомство з видами тіста і їх рецептами. Освоєння правил експлуатації обладнання. Раціональна організація робочого місця при приготуванні тіста, випіканні і оформленні.

Привильне використання обладнання, посуду та інвентаря. Обробка порціонування, формування та випікання виробів. Засвоєння режиму випікання, норми виходу виробів.

Оволодіння навиками роботи за технологічними картами. Норми закладання продуктів, правил технології, оформлення виробів, термінів зберігання. Знайомство з порядком отримання сировини в цех, відпуском готової продукції та оформлення документації.

### **Роздача готової їжі.**

Ознайомлення з обладнанням. Організація робочого місця. Оволодіння навиками порціонування готових страв. Швидке і акуратне оформлення страв. Засвоєння порядку прийому готових страв на роздачу і оформлення документації.

### **Критерії оцінювання :**

Критерії оцінювання знань та вмінь студента за результатами вивчення навчального матеріалу і практики наведені нижче :

**Відмінно :** студент (слухач) володіє професійними знаннями обсягом, передбаченим навчальною програмою, та самостійно, правильно, впевнено виконує прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види.

Дотримується нормативів витрат матеріалів й інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. В процесі роботи може припускатись окремих неточностей, які самостійно виправляє. Результат виконаної роботи в цілому

відповідає діючим заданим якісним і кількісним показникам. Раціонально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці.

**Добре** : студент (слухач) володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для даної роботи. Самостійно і в цілому правильно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовності дій) в межах встановлених норм часу. Усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види.

Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які виправляє. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим кваліфікаційним рівнем. дотримується норм витрат матеріалів енергоресурсів та безпеки праці

**Задовільно** : студент (слухач) без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З консультативною допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання із застосуванням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання.

Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотриманні правил техніки безпеки

**Незадовільно** : студент (слухач) безсистемно на рівні розпізнання відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого або контрольного завдання.

При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно

виправити не може. Результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.

### **Література:**

1. Антоненць Л.І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва».  
Антоненць Л.І. Навчальний посібник для професійно-технічних навчальних закладів .2003
2. Доцяк В.С. «Українська кухня», 1998р. .
3. Косовенко М.С. «Технологія приготування їжі », 2003р.
4. Кіросір Л.М. «Традиційні українські страви».
5. Білик Д.М. «Все про українську кухню», 2000р.
6. Серія брошур «Бібліотека кухаря».