


Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора

з навчальної роботи

 Мороз О.В.

«02» вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

для студентів освітньо-професійного ступеня

«фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою

«Виробництво харчової продукції»

за спеціальністю 015.37

«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської

продукції та харчові технології»

за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка»

Коломия 2024

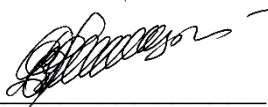
Робоча програма «Технологічної практики» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка
2024 р. – 12 с.

Розробники: Левицька Н.Г. – викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії виробничих технологій

Протокол від «30» серпня 2024 року № 1.

Голова циклової комісії



(підпис)

Біль Д.С
(прізвище та ініціали)

«30» серпня 2024 року

1. Опис технологічної практики

Найменування показників		Характеристика технологічної практики
		Денна форма навчання
		4 семестр
Загальний обсяг технологічної практики	кредитів ЄКТС	6
	годин	180
Загальна кількість аудиторних годин		-
З т.ч.: - лекції;		-
- практичні;		120
- семінарські;		-
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		60
Форма підсумкового контролю		Залік

2. Мета та завдання технологічної практики

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

Мета проходження технологічної практики є:

- ознайомлення студентів безпосередньо на підприємстві з виробничими і технологічними процесами;
- закріплення і поглиблення знань з професійних дисциплін;
- виявлення рівня теоретичної та практичної підготовки студентів;
- формування та поглиблення професійних умінь і навичок;
- розвиток професійних якостей особистостей майбутнього фахівця;

- застосування теоретичних і практичних фахових знань для вирішення конкретних виробничих завдань;
- розвиток навичок самостійної праці із спеціальною, нормативною, технологічною та довідковою літературою;
- розвиток пізнавальної активності студента;
- накопичення досвіду практичної, виробничої діяльності за спеціальністю, розвиток здібності використовувати знання в умовах практичної діяльності;
- виконувати аналіз виробничої діяльності, вміти читати технологічну документацію.

Завдання технологічної практики:

- вивчення організаційної структури підприємства, режимів роботи його цехів, основних технологічних процесів роботи;
- ознайомлення з асортиментом продукції, сировиною, показниками їх якості;
- способами і методами реалізації продукції;
- вивчення технологічних режимів і характеристик обладнання на якому здійснюються технологічні процеси;
- вивчення питань з організації і реалізації готової продукції, напівфабрикатів;
- вдосконалення знань з охорони праці, забезпечення умов санітарії;
- вивчення нормативної і технологічної документації, організації роботи в галузі стандартизації, сертифікації продукції;
- ознайомлення з функціональними обов'язками працівників, набуття практичних навиків роботи на певних ділянках технологічного процесу.

Технологічна практика спрямована на формування компетентностей:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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

ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 08. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.

ФК 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ФК 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської

ФК 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

ФК 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ФК 22. Здатність використовувати у професійній діяльності галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

ФК 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі харчових технологій.

ФК 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.

ФК 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Програмні результати навчання:

ПР 02. 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.

ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.

ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.

ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків у предметній галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

У результаті проходження технологічної практики студент повинен:

Знати:

- товарознавчу характеристику сировини, її обробку та вимоги до якості;
- технологічну послідовність приготування страв, напоїв. Вимоги до якості страв;
- способи подавання страв і правильний набір посуду для подавання
- правила сервірування і подавання форми обслуговування відвідувачів;
- особливості експлуатації механічного, теплового і холодного обладнання;
- правила санітарії і гігієни та безпечної організації виробництва готової продукції;

- охорону праці на робочих місцях у виробничих цехах.

Вміти:

- виконувати технологічний процес приготування страв: з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, сільськогосподарської птиці, дичини, макаронних виробів, круп, бобових, сиру та яєць, перших страв, соусів, салатних заправок;
- виконувати технологічний процес приготування холодних і гарячих закусок, закусок з риби, м'яса, овочів, грибів, яєць, сиру. Солодких страв з утворенням желе. Солодких гарячих страв;
- визначити якість готових страв;
- подавати готову продукцію, порціонуючи її згідно норм виходу;
- розрахувати сировину на кількість порцій. Складати технологічну документацію;
- організувати робочі місця відповідно технологічного процесу з дотримання охорони праці та санітарно – гігієнічних норм.

3. Програма технологічної практики.

Тема 1. Ознайомлення з підприємством масового харчування. Організацією роботи. Інструктаж охорони праці.

Тема 2. Організація роботи виробничих приміщень підприємства

Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів

Тема 4. Виконання технологічних процесів на робочих місцях

Тема 5. Виконання кваліфікаційної роботи по професії.

Тема 6. Захист практики. Проведення конференції.

4. Структура технологічної практики

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	Дні	практичні	Самостійні
1.	Тема 1. Ознайомлення з підприємством масового харчування.	6	1	6	-

	Організацією роботи. Інструктаж охорони праці.				
2.	Тема 2. Організація роботи виробничих приміщень підприємства	18	3	18	-
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів	18	3	6	12
4.	Тема 4. Виконання технологічних процесів на робочих місцях	126	21	78	48
5.	Тема 5. Виконання кваліфікаційної роботи по професії.	6	1	6	-
6.	Тема 6. Захист практики. Проведення конференції.	6	1	6	-
	Всього	180	30	120	60

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Ознайомлення з підприємством масового харчування. Організацією роботи. Інструктаж охорони праці.	6

	<ul style="list-style-type: none"> - Призначення та організація структури підприємства, технологічне обладнання, контроль якості продукції, матеріально – технічне постачання. Інструктаж з охорони праці. 	
2.	<p>Тема 2. Організація роботи виробничих приміщень підприємства</p> <ul style="list-style-type: none"> - Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи овочевого, рибного, м'ясного цеху - Організація роботи доготівельних і спеціалізованих цехів. Організація роботи у гарячому цеху - Організація робочих місць у холодному цеху. Організація роботи підприємств з безцеховою структурою виробництва 	18
3.	<p>Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів</p> <ul style="list-style-type: none"> - Підготовка торгового залу до обслуговування, Підготовка столової білизни, посуду. Попереднє сервірування стола. Сервірування стола після замовлення, сервірування столів для спеціальних форм обслуговування. 	6

4.	<p>Тема 4. Виконання технологічних процесів на робочих місцях</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обробка сировини та виготовлення напівфабрикатів. - Приготування заправних перших страв - Технологія приготування соусів з загусником. Червоні, білі основні соуси - Технологія приготування соусів з загусником. Приготування похідних соусів - Технологія приготування страв та гарнірів з овочів - Технологія приготування страв з м'яса - Технологія приготування страв з риби - Технологія приготування страв з січеної натуральної та котлетної маси з риби та м'яса - Технологія приготування страв з субпродуктів - Організація роботи холодного цеху. Приготування закусок. Бутерброди. Технологія приготування салатів-коктейлів та венігретів. - Закуси з овочів, м'яса та риби. Закуси з сиру, яєць, молока. - Технологія приготування солодких страв з утворенням желе. Приготування холодних та гарячих напоїв - Приготування страв з борошна 	78
----	--	----

5.	<p>Тема 5. Виконання кваліфікаційної роботи по професії.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготування комплексного обіду (приготування закуски, першої страви, основної рибної та м'ясної страви з гарніром) 	6
6.	<p>Тема 6. Захист практики. Проведення конференції.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлення звіту. 	6

	Всього	120

6. Самостійна робота

1.	Тема 1. Ознайомлення з підприємством масового харчування. Організацією роботи. Інструктаж охорони праці.	-
2.	Тема 2. Організація роботи виробничих приміщень підприємства	-
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів <ul style="list-style-type: none"> - Складання схем сервірування столів. Планування декорації стола - Складання меню комплексних обідів, сезонного меню та картки напоїв 	12
4.	Тема 4. Виконання технологічних процесів на робочих місцях <ul style="list-style-type: none"> - Складання технологічних карток страв і гарнірів з овочів. Розрахунок сировини на порції. - Складання технологічних карток страв з риби і м'яса. Розрахунок сировини на порції. - Складання технологічних карток соусів на основі вершкового масла та яєць. Розрахунок сировини на порції. - Складання технологічних карток з січеної натуральної та котлетної маси з риби та м'яса. Розрахунок сировини на порції. - Складання інструкційно – технологічних карток страв з м'яса. - Складання інструкційно – технологічних карток закусок з овочів, риби, салатів і бутербродів. - Складання калькуляційних карток страв комплексного обіду - Складання технологічних схем перших заправних страв 	48
5.	Тема 5. Виконання кваліфікаційної роботи по професії.	-
6.	Тема 6. Захист практики. Проведення конференції.	-

	Всього:	60
--	----------------	-----------

7. Методи контролю.

При організації навчального процесу з технологічної практики використовуються наступні види контролю знань:

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

Форма підсумкового контролю з технологічної практики - залік.

8. Критерії поточного оцінювання знань та вмінь студента.

Загальні критерії оцінювання :

1. Оцінка 5 «відмінно» виставляється якщо:
Звітна документація здана в термін, при захисті практики на питання дана повна, чітка і глибоко аргументована відповідь, не було порушень трудової дисципліни, відгук керівника практики від підприємства на студента – позитивний. Якість виконання страв комплексного обіду відповідає вимогам технологічної картки.
2. Оцінка 4 «добру» виставляється якщо:
Звітна документація здана в термін, акуратно оформлена, при захисті практики на питання дана чітка, але не досить обґрунтована відповідь, не було порушень трудової дисципліни на підприємстві. Відгук керівника від підприємства на студента позитивна. Якість виконання страв комплексного обіду відповідає вимогам технологічної картки, є незначні порушення при подаванні страви.
3. Оцінка 3 «задовільно» виставляється якщо:
Звітна документація здана невчасно, оформлена не акуратно, є декілька не грубих помилок. При захисті практики на питання дана нечітка відповідь. Не було порушень трудової дисципліни. Відгук керівника від підприємства позитивний з несуттєвими зауваженнями. Якість виконання страв комплексного обіду відповідає вимогам технологічної картки з незначними порушеннями первинної обробки, є порушення при подаванні та оформленні страв

4. Оцінка 2 «незадовільно» виставляється якщо:

Звітна документація здана невчасно, оформлена з порушеннями, при захисті практики студент не відповідає на питання. Відгук керівника практики від підприємства на студента – негативний, якість страв не відповідає технологічному процесу приготування.

9. Методичне забезпечення.

1. Робоча програма з технологічної практики.
2. Перелік комплексних кваліфікаційних робіт.
3. Рекомендації щодо захисту практики.

10. Рекомендована література.

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Видавництво «Оріана – нова», 1998р.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – Київ: Кондор, 2003р.
3. Антоненко Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва». – Київ: «Факт», 2003р.
4. О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. Харчування та всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
5. Косовенко М.С., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі. Київ: «Факт», 2003р.
6. Ткач В.В., Пластун А.М. Технологія приготування їжі. Практикум. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2004р.
7. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф.-техн. навч. закладів.- К.: Вікторія, 2002. – 400 с.

8. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціантів. – Львів: Афіша – 2005. – 336 с.