

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)
Циклова комісія професійної освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора ППФКу
30.08.2024 № 87

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА ЗІ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ

Програма освітнього компоненту

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/ Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської та продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології)</i>

Програма освітнього компоненту «*Навчальна практика зі спеціалізації*» освітньо-професійної програми *Професійна освіта (Харчові технології)* для спеціальності *015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)*, спеціалізація *015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології* для здобувачів освіти І курсу денної форми навчання.

Розробник: *Меркулова Людмила Федорівна*, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Програма затверджена на засіданні циклової комісії професійної освіти 28.08.2024, протокол № 1, та схвалена на засіданні методичної ради 28.08.2024, протокол № 1.

1. Мета навчальної практики

Метою навчальної практики зі спеціалізації є:

- ознайомлення здобувачів освіти з особливостями майбутньої професійної діяльності у галузі харчових технологій;
- формування професійних компетентностей майбутніх фахівців;
- поглиблення та закріплення теоретичних знань, набутих під час вивчення навчальних дисциплін;
- формування системи знань з механічної кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів з них та готових страв;
- розвиток умінь самостійно використовувати знання в нестандартних ситуаціях;
- виховання у здобувачів освіти потреби систематично поновлювати свої знання і застосовувати їх у практичній діяльності.

2. Завдання навчальної практики

Завданнями навчальної практики зі спеціалізації є:

- закріплення теоретичних знань зі спеціальності та їх подальше впровадження в практичну діяльність;
- навчання плануванню роботи на робочому місці, раціональному використанню сировини, робочого часу та електроенергії;
- набуття навичок ведення технологічного процесу приготування страв, проведення розрахунків сировини, необхідної для приготування страв;
- ознайомлення з виробничою документацією підприємств ресторанного господарства
- формування потреб у постійній самоосвіті та вдосконаленості своєї професійної майстерності;
- виховання відповідальності за якість виконаної роботи, розвиток акуратності, уважності, ініціативності та самостійності.

В результаті проходження навчальної практики здобувачі освіти повинні:

знати:

- типи підприємств, склад приміщень їх призначення, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструментів;
- правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання;
- правила організації робочих місць в овочевому, м'ясо-рибному, гарячому цехах;
- особливості механічної кулінарної обробки сировини;
- прийоми та техніку приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
- способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів;
- технологію приготування страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, овочів, різних видів супів, страви з яєць, вироби з прісного тіста.

вміти:

- додержуватись правил внутрішнього розпорядку правил санітарії та гігієни;
- правильно організовувати робоче місце;
- безпечно працювати з технологічним обладнанням з дотриманням правил експлуатації;
- додержуватися режимів технологічних процесів;
- правильно організувати робоче місце для миття столового та кухонного посуду;
- виконувати первинну обробку овочів та грибів, риби, м'яса, субпродуктів;
- готувати котлетну масу, панірувати та формувати напівфабрикати з неї;

– дотримуватись режиму технологічного процесу приготування супів, страв та гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів, страв з яєць, виробів з прісного тіста.

Результатом проходження навчальної практики є усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, оволодіння ними системою вмінь та навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, що сприятиме їх саморозвитку.

Обов'язки здобувачів освіти-практикантів при проходженні практики:

- до початку практики отримати від керівника практики всі необхідні організаційно-методичні матеріали та консультацію щодо їх оформлення;
- дотримуватись трудової дисципліни, правил трудового розпорядку;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- проводити роботу на місці практики згідно з отриманими завданнями;
- виконати поставлені завдання у повному обсязі відповідно до програми практики та рекомендацій, наданих керівником практики;
- нести відповідальність за якість виконуваної роботи;
- вчасно і на належному рівні скласти звіт з практики;
- захистити звіт з практики у визначений термін.

Здобувачі освіти мають право:

- звертатися з усіх питань, що виникають у процесі проходження практики, до керівників практики, адміністрації баз практики;
- з дозволу відповідальних осіб користуватися технологічною документацією бази практики;
- вносити пропозиції щодо удосконалення процесу проходження практики.

3. Організація та керівництво навчальною практикою здобувачів освіти

Навчальна практика проходитиме в закладах ресторанного господарства. Термін проходження практики – 4 тижні.

Перед початком практики здобувач освіти повинен пройти інструктаж з охорони праці. За результатами навчальної практики оформляється звіт.

До керівництва навчальною практикою залучаються викладачі відповідної циклової комісії.

Керівництво практикою полягає у:

- видачі здобувачам освіти індивідуальних завдань;
- наданні необхідних інструкцій щодо проходження практики;
- проведенні консультацій відповідно до графіка;
- перевірці та оцінюванні звітів з практики;
- підготовці здобувачів освіти до захисту звітів.

Обов'язки керівника практики від ШПФКу полягають у:

- проведенні установчих зборів здобувачів освіти, які відбуваються перед початком практики;
- забезпеченні проведення комплексу організаційних заходів перед проведенням практики;
- ознайомленні здобувачів освіти з програмою практики;
- забезпеченні завданнями щодо збирання здобувачами освіти-практикантами матеріалів для оформлення звітів з практики;
- проведенні регулярних консультацій.

4. Опис освітнього компоненту

Найменування показників	Характеристика освітнього компоненту
Форма навчання	денна
Рік підготовки	I-й
Семестр	2-й
Мова навчання	українська
Статус освітнього компоненту	обов'язковий
Інформаційний обсяг	
Кількість кредитів ECTS	6
Загальна кількість годин, в т. ч.:	180
– практичних	87
– самостійної роботи здобувачів освіти	84
– підсумковий контроль	9
Модулів	1
Змістових модулів	9
Лекції	–
Семінарські	–
Практичні	87
Лабораторні	–
Самостійна робота	68 год.
Індивідуальні завдання	16 год.
Вид контролю	захист звітів з практики

5. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК7 Здатність працювати в команді. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (ПК)	СК6 Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері. СК8 Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес у галузі харчових технологій. СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій. СК10 Здатність здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці. СК14 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій.
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)	
РН4 Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти відповідно до вимог охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки. РН12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі харчових технологій та ресторанного господарства. РН14 Самостійно виконувати трудові процеси на виробництві у галузі харчових технологій. РН16 Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій. РН21 Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження. РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.	

6. Структура освітнього компоненту

Назви змістових модулів і тем програми	Кількість годин		
	Всього	У тому числі	
		практичних	самостійної роботи
Змістовий модуль 1. Ознайомлення з закладами ресторанного господарства. Механічна кулінарна обробка овочів			
Тема 1. Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (кухні-лабораторії). Робота в цеху для миття посуду	5	5	
Тема 2. Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур	5	5	
Тема 3. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, та коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	10	5	5
Тема 4. Первинна обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання та зберігання. Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів. Форми нарізання та кулінарне використання	5		5
Разом за змістовим модулем 1	25	15	10
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 2. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів			
Тема 5. Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом. Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою та без	5	5	
Тема 6. Механічна кулінарна обробка, та особливості обробки риби з лускою, без луски та ін. видів риб. Розбирання риби з лускою. Визначення відсотку відходів	5		5
Тема 7. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї. Вихід напівфабрикатів	9	4	5
Тема 8. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби	4		4
Разом за змістовим модулем 2	23	9	14
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 3. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів. Приготування напівфабрикатів			
Тема 9. Ознайомлення з м'ясним цехом (устаткування, інструмент, інвентар, посуд). Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур. Механічна та кулінарна обробка м'яса	5	5	

Тема 10. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості	5	5	
Тема 11. Механічна кулінарна обробка субпродуктів	5		5
Тема 12. Механічна кулінарна обробка птиці	5		5
Разом за змістовим модулем 3	20	10	10
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 4. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових			
Тема 13. Ознайомлення з гарячим цехом (устаткування, інструмент, інвентар, посуд). Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур. Приготування каш різної консистенції. Вимоги до якості. Відпуск	5	5	
Тема 14. Приготування страв з макаронних виробів-макарони відварні, з жиром, зі сметаною, з сиром	5		5
Разом за змістовим модулем 4	10	5	5
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 5. Приготування супів			
Тема 15. Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці. Робота зі Збірником рецептур. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, з різних овочів. Вимоги до якості	5	5	
Тема 16. Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск	5		5
Тема 17. Приготування супів молочних з крупою. Макаронними виробами. Вимоги до якості	4		4
Тема 18. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової. Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск	4	4	
Разом за змістовим модулем 5	18	9	9
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 6. Приготування страв із яєць			
Тема 19. Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці. Робота зі Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкарлупі. Вимоги до якості. Відпуск	5	5	
Тема 20. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості	5		5
Разом за змістовим модулем	10	5	5
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 7. Приготування соусів			
Тема 21. Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці. Робота зі Збірником рецептур.	5	5	

Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної.			
Тема 22. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості	5		5
Тема 23. Приготування молочних і сметанних соусів. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	5	5	
Разом за змістовим модулем 7	15	10	5
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 8. Приготування страв і гарнірів з овочів			
Тема 24. Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар. Робота зі Збірником рецептур. Визначення відсотку відходів втрат	4	4	
Тема 25. Приготування страв та гарнірів з варених, припущених овочів-картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна. Вимоги до якості. Відпуск.	5		5
Тема 26. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.	5	5	
Разом за змістовим модулем 8	14	9	5
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Змістовий модуль 9. Приготування прісного тіста та виробів з нього			
Тема 27. Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування фаршів: з м'яса (три способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості.	5	5	
Тема 28. Приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	5	5	
Тема 29. Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.	5		5
Тема 30. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього. Вимоги до якості.	5	5	
Разом за змістовим модулем 9	20	15	5
<i>Тематичне оцінювання</i>			
Виконання індивідуальних завдань	16		16
Захист звітів з практики	9	9	
Разом	180	96	84

7. Програма навчальної практики зі спеціалізації

Змістовий модуль 1. Ознайомлення з закладами ресторанного господарства. Механічна кулінарна обробка овочів

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. Робота в цеху для миття посуду.

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

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та їх приготування

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання.

Змістовий модуль 2. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.

Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості.

Змістовий модуль 3. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів. Приготування напівфабрикатів

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка м'яса.

Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості. Тематичне оцінювання.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів.
Механічна кулінарна обробка птиці.

Змістовий модуль 4. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск.

Змістовий модуль 5. Приготування супів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування овочевої пасеровки.

Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск.

Змістовий модуль 6. Приготування страв з яєць

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.

Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

Змістовий модуль 7. Приготування соусів

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

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

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

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

Змістовий модуль 8. Приготування страв і гарнірів з овочів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирії та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Змістовий модуль 9. Приготування прісного тіста та виробів з нього

Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

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

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

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (кухні-лабораторії). Робота в цеху для миття посуду	5
2.	Тема 2. Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур	5
3.	Тема 3. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, та коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	5
4.	Тема 5. Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом. Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою та без	5
5.	Тема 7. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї-котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів	4
6.	Тема 9. Ознайомлення з м'ясним цехом (устаткування, інструмент, інвентар, посуд). Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур. Механічна та кулінарна обробка м'яса	5
7.	Тема 10. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості	5
8.	Тема 13. Ознайомлення з гарячим цехом (устаткування, інструмент, інвентар, посуд). Інструктаж з охорони праці, організація робочого місця. Робота із Збірником рецептур. Приготування каш різної консистенції. Вимоги до якості. Відпуск	5
9.	Тема 15. Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці. Робота зі Збірником рецептур. Приготування супів	5

	картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, з різних овочів. Вимоги до якості	
10.	Тема 18. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової. Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск	4
11.	Тема 19. Інструктаж за змістом занять ,організація робочого місця, безпека праці. Робота зі Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкарлупі. Вимоги до якості. Відпуск	5
12.	Тема 21. Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці. Робота зі Збірником рецептур. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної	5
13.	Тема 23. Приготування молочних і сметанних соусів. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	5
14.	Тема 24. Інструктаж за змістом занять ,організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар Робота зі Збірником рецептур. Визначення відсотку відходів втрат	4
15.	Тема 26. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів. Вимоги до якості. Відпуск	5
16.	Тема 27. Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості	5
17.	Тема 28. Приготування прісного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Відпуск.	5
18.	Тема 30. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього. Вимоги до якості	5
19.	Захист звітів з практики	9
	Разом	96

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 3. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, та коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	5
2.	Тема 4. Первинна обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання та зберігання Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів ,грибів. Форми нарізання та кулінарне використання	5
3.	Тема 6. Механічна кулінарна обробка, та особливості обробки риби з лускою, без луски та ін. видів риб. Розбирання риби з лускою. Визначення відсотку відходів	5
4.	Тема 7. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї. Вихід напівфабрикатів	5
5.	Тема 8. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби	4
6.	Тема 11. Механічна кулінарна обробка субпродуктів	5

7.	Тема 12. Механічна кулінарна обробка птиці	5
8.	Тема 14. Приготування страв з макаронних виробів-макарони відварні, з жиром, зі сметаною, з сиром	5
9.	Тема 16 Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск	5
10.	Тема 17. Приготування супів молочних з крупою. Макаронними виробами. Вимоги до якості	4
11.	Тема 20. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості	5
12.	Тема 22. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості	5
13.	Тема 25. Приготування страв та гарнірів з варених, припущених овочів-картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна. Вимоги до якості. Відпуск	5
14.	Тема 29. Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск	5
15.	Виконання індивідуальних завдань	16
	Разом	84

10. Індивідуальні практичні завдання та звіт з практики

Теми 30 варіантів індивідуальних практичних завдань наведено у додатку. За результатами виконання визначеного для кожного здобувача освіти варіанту індивідуального завдання складається звіт, який має включати детальний опис виконання кожного пункту цього завдання.

11. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом поточного контролю, тематичної та семестрової атестації.

Поточне оцінювання проводиться у формі індивідуального опитування.

Оцінювання самостійної роботи здійснюється у формі усного та письмового опитування, дискусії, обміну думками, перевірки конспектів.

Передбачено 9 тематичних атестацій відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль проводиться у формі захисту звітів з практики.

12. Критерії оцінювання

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за критеріями:

Оцінка «5» («відмінно»)

Здобувач освіти самостійно і у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані з підготовкою до роботи устаткування, організацією робочого місця, приготуванням страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з тіста та котлетної маси. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем та приготування простих страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах. Забезпечує високий

рівень організації праці, дотримується правил безпеки праці. Здобувач освіти вміє користуватися інформаційними джерелами.

Оцінка «4» («добре»)

Здобувач освіти вміло застосовує теоретичні знання під час санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло підбирає устаткування для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Готує нескладні страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускаючи несуттєві помилки. Дотримується правил техніки безпеки. За консультацією викладача виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв, перерахунку сировини. Усвідомлено користується довідковою літературою. Епізодично прагне виконувати більш складні завдання.

Оцінка «3» («задовільно»)

Здобувач освіти з консультативною допомогою викладача організовує робоче місце, самостійно готує напівфабрикати та прості страви з овочів, круп, бобових, супи, прісне тісто, котлетну масу, формує вироби з них. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити з допомогою майстра. З епізодичною допомогою майстра вирішує нескладні проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки, не дотримується температури подачі. Може визначити якість не складної страви. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам.

Оцінка «2» («незадовільно»)

Зі значними труднощами здобувач освіти виконує окремі частини практичних завдань з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ЄКТС

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує справи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна

	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

13. Методичне забезпечення

1. Програма освітнього компоненту.
2. Мультимедійні презентації до тем програми.
3. Відеофрагменти до окремих тем.
4. Тестові завдання.
5. Дидактичний матеріал.
6. Методичні рекомендації до самостійного вивчення

14. Рекомендована література

Основна

1. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк. К.: Наш час, 2014. 400 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. Київ : Арій, 2023. 992 с.
2. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі. Київ : Факт, 2003. 360 с.
3. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Київ : Кондор, 2006.
4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003.

Допоміжна

1. Доцяк В.С. Українська кухня, технологія приготування страв. А.С.К., 2012.
2. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів, Літопис, 2020.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, А.С.К., 2000.

13. Інформаційні ресурси

1. Журнал «Ресторатор». URL : <http://www.restorator.ua/>
2. Сайт Євгена Клопотенка. URL : <https://klopotenko.com/>
3. Picante Cooking – Авторський кулінарний сайт: пікантно про їжу. URL : <https://picantecooking.com/uk/>
4. Пательня: кулінарні рецепти з фото. URL : <https://patelnaya.com.ua/>.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ з навчальної практики за спеціалізацією

Варіант 1

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: «котлета рибна»
2.	Суп картопляний
3.	Макарони відварні с жиром

Варіант 2

1. Виконати розрахунки сировини на 15 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування обраних страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування обраних страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної сковороди.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з риби «зрази рибні січені»
2.	Суп картопляний з крупою пшеничною
3.	Яєчня з сиром

Варіант 3

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування обраних страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування обраних страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної сковороди.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: «битки рибні»
2.	Суп овочевий
3.	Капуста відварна з маслом

Варіант 4

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування обраних страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування обраних страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електрофритюрниці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «тюфтельки»
2.	Суп селянський з крупою
3.	Картопля запечена

Варіант 5

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці картоплеочищувальної машини.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси «котлета рибна»
2.	Суп картопляний
3.	Макарони відварні с жиром

Варіант 6

1. Виконати розрахунки сировини на 12 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці холодильної шафи ШХ-0,8.

5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «тютфельки»
2.	Суп картопляний з квасолею
3.	Рідка рисова каша

Варіант 7

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної м'ясорубки.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з м'яса «котлета»
2.	Суп овочевий
3.	Пельмені відварні з маслом

Варіант 8

1. Виконати розрахунки сировини на 6 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці машини для нарізання овочів.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: «рулет з риби»
2.	Суп картопляний з рисом
3.	Макарони відварні з сиром

Варіант 9

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.

4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці харчових казанів.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: «рулет з цибулею та яйцем»
2	Суп селянський з крупою
3	Вареники з фруктовим фаршем

Варіант 10

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з риби «тюфтельки рибні»
2.	Суп молочний з рисом
3.	Овочі, припущені у молочному соусі

Варіант 11

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з риби «тюфтельки м'ясні»
2.	Суп картопляний з макаронами
3.	Картопляне пюре

Варіант 12

1. Виконати розрахунки сировини на 15 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.

3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «рулет з макаронами»
2.	Суп картопляний з квасолею
3.	Картопля відварна

Варіант 13

1. Виконати розрахунки сировини на 8 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електрофритюрниці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з риби «зрази січені»
2.	Суп молочний з гречаною крупою
3.	Морква з зеленим горошком в молочному соусі

Варіант 14

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з м'яса «котлета»
2.	Суп картопляний з рисом
3.	Каша в'язка вівсяна

Варіант 15

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної м'ясорубки
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «рулет з цибулею та яйцем»
2.	Суп картопляний з крупою пшеничною
3.	Каша в'язка пшоняна

Варіант 16

1. Виконати розрахунки сировини на 12 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: «котлета рибна»
2.	Суп картопляний з крупою пшеничною
3.	Макарони відварні с жиром

Варіант 17

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування обраних страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування обраних страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної сковороди.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з риби «зрази рибні січені»
2.	Суп картопляний з макаронними виробами
3.	Ячня з сиром

Варіант 18

1. Виконати розрахунки сировини на 7 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування обраних страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування обраних страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної сковороди.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією)

№ з/п	1. Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: «битки рибні»
2.	Суп картопляний з рисом
3.	Розсипчаста гречана каша

Варіант 19

1. Виконати розрахунки сировини на 8 порцій кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування обраних страв.
2. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування обраних страв.
3. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електрофритюрниці.
3. Описати технологічний процес приготування страв.
4. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією)

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «тюфтельки»
2.	Суп селянський з крупою
3.	Картопляне пюре

Варіант 20

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці картоплеочишувальної машини.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси «котлета рибна»
2.	Суп картопляний з рисом

3.	Макарони відварні с жиром
----	---------------------------

Варіант 21

4. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
5. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
6. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
7. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці холодильної шафи ШХ-0,8
8. Описати технологічний процес приготування страв.
9. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «тюфтельки»
2.	Суп картопляний з квасолею
3.	Рідка рисова каша

Варіант 22

10. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
11. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
12. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
13. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної м'ясорубки.
14. Описати технологічний процес приготування страв.
15. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з м'яса «котлета»
2.	Суп овочевий
3.	Пельмені відварні з маслом

Варіант 23

1. Виконати розрахунки сировини на 9 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці машини для нарізання овочів.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/П	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: «рулет з риби»
2.	Суп картопляний з рисом
3.	Макарони відварні з сиром

Варіант 24

1. Виконати розрахунки сировини на 6 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці харчових казанів.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/П	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: «рулет з цибулею та яйцем»
2	Суп селянський з крупою
3	Картопля смажена з відвареної

Варіант 25

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/П	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з риби «тютфельки рибні»
2.	Суп з домашньою локшиною
3.	Овочі, припущені у молочному соусі

Варіант 26

1. Виконати розрахунки сировини на 6 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з риби «тюфтельки м'ясні»
2.	Суп картопляний з макаронами
3.	Вареники з картоплею

Варіант 27

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «рулет з макаронами»
2.	Суп картопляний з квасолею
3.	Макарони з сиром

Варіант 28

1. Виконати розрахунки сировини на 10 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електрофритюрниці.
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з риби «зрази січені
2.	Суп молочний з макаронними виробами
3.	Морква з зеленим горошком в молочному соусі

Варіант 29

1. Виконати розрахунки сировини на 8 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати будову електричної плити та правила її експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.

5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикати з котлетної маси: з м'яса «котлета»
2	Суп картопляний з рисом
3.	Каша в'язка рисова з маслом

Варіант 30

1. Виконати розрахунки сировини на 5 порцій для кожної страви.
2. Вказати ознаки доброякісності сировини для приготування цих страв.
3. Описати організацію робочого місця, підібрати необхідне технологічне устаткування, інвентар, посуд для приготування страв.
4. Вказати правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці електричної м'ясорубки
5. Описати технологічний процес приготування страв.
6. Приготувати та подати вказані страви (з фото та/або відеофіксацією).

№ з/п	Навчально-виробниче завдання
1.	Напівфабрикат з котлетної маси: з м'яса «рулет з цибулею та яйцем»
2.	Суп картопляний з крупою пшеничною
3.	Макарони відварені з томатом