

	СИЛАБУС навчальної дисципліни НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА
Шифр і найменування галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED – F 2013	0721 Food processing
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Рівень освіти	Фахова передвища, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Дисципліна	ОК 26. Навчальна практика
Розділ з видами занять та годинами навчання	Практичні заняття - 180 год.
Статус навчальної дисципліни	Освітня компонента, що формує спеціальні компетентності
Семестр	2
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	6 кредити ЄКТС / 180 годин
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача (ів)	Майстер виробничого навчання I категорії : Мельник Лідія Ярославівна melnuklidia2020@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Здатність до виконання технологічних процесів виробництва харчової продукції, контролю якості сировини та готової продукції, дотримання санітарно-гігієнічних норм та правил безпеки праці на підприємствах харчової промисловості. Ознайомлення здобувачів освіти з організаційною структурою та основними виробничими процесами підприємств харчової промисловості;

	закріплення теоретичних знань, отриманих під час вивчення фахових дисциплін, шляхом їх практичного застосування; формування вмінь здійснювати контроль якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції; розвиток відповідальності за дотримання технологічної дисципліни, санітарно-гігієнічних норм та правил охорони праці.
Заплановані результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини матеріальних ресурсів і заповнювати обліково – звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх

	діяльність. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Заплановані знання та вміння	<i>В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями :</i> ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне

	обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. У результаті проходження практики здобувачі освіти повинні: знати: - види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; - способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; - правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; - санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; - технічні вимоги безпеки праці;
--	--

	- правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; - призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками. - види, характеристики, оброблення рибних, м'ясних гастрономічних товарів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; - види, характеристику смакових і ароматичних речовин, барвників, способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; - рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, терміни та умови зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів, страв української кухні складного приготування; - основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; - характеристику дієт; страви та продукти, що заборонені до вживання за окремими дієтами; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв; - способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки; - види та особливості сервіровки столу; - правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; - складання технологічних карток; - порядок ведення обліку та складання товарних звітів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; - технічні вимоги безпеки праці; - правила та норми протипожежного
--	---

	захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни. вміти: - готувати та оформляти страви і кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки; другі страви складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, кролика; - проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту; - готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви, страви для лікувального та лікувально-профілактичного харчування; - складати меню, заявки на отримання сировини, напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти; - відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів; - проводити інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.
Навчальна логістика	Модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів . Обробка овочів і грибів. 1.Механічна кулінарна обробка харчових продуктів. 2.Значення теплової кулінарної обробки , вплив прийомів теплової кулінарної обробки на отримання доброякісної їжі. 3.Основні способи теплової обробки. 4.Комбіновані та допоміжні способи теплової обробки. 5.Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки, визначення

	якості готової продукції. Модуль 2. Обробка риби та не рибних продуктів моря. 1. Організації обробки риби, обробка лускатої риби. 2. Обробка безлускатої риби та окремих видів риби. 3. Обробка риби до фарширування. 4. Обробка риби з хрящовим скелетом. 5. Приготування рибних напівфабрикатів. 6. Приготування рибних напівфабрикатів з котлетної і січеної маси. 7. Обробка і використання рибних харчових відходів. 8. Обробка нерибних морепродуктів. Модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. 1. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. 2. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. 3. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туші 4. Приготування м'ясних напівфабрикатів . 5. Напівфабрикати з яловичини, баранини, телятини, свинини (натуральні і паніровані) 6. Напівфабрикати з січеної маси 7. Напівфабрикати з натуральної маси 8. Напівфабрикати з котлетної маси 9. Обробка поросят, кроликів і м'яса диких тварин 10. Обробка субпродуктів і кісток 11. Обробка сільськогосподарської птиці 12. Способи заправлення птиці і дичини, напівфабрикати з птиці і дичини. 13. Напівфабрикати з птиці і дичини
Види занять	практичні
Методи навчання	– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); – наочні (ілюстрація, демонстрація); – робота з документом; пояснювально-ілюстративний;
Пререквізити	Для вивчення курсу здобувачі освіти

	потребують базових знань з хімії, фізики, біології, безпека життєдіяльності та охорона праці. Основи харчових технологій, сировина та матеріали харчових виробництв, основи обладнання харчових виробництв, санітарія та гігієна харчових виробництв, контроль якості та безпечність харчової продукції
Постреквізити	Навчальна практика є наступним етапом технологічної практики та можливість працювати у сфері харчових технологій.
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Рекомендована література Базова 1. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В.. Навчальний посібник. «Ресторанна справа». Київ. Центр учбової літератури. 2008. Затверджено Міністерством освіти і науки України для студентів ВНЗ. 2. Доцяк В. С. та ін. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: Підручник / В. С. Доцяк, Л. О. Стременко, І. В. Стременко. — К.: Вища шк., 1998. — 519 с.: іл. 3. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. — 400 с. 4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. А.С.К. 2010. Затверджено Міністерством торгівлі та громадського харчування для підприємств громадського харчування. 5. Косовенко М.С., Смірнова Н.М., Старовойт Л.Я. Навчальний посібник. «Технологія приготування їжі». Факт. Київ. 2003. Рекомендовано Міністерством освіти України для студентів ВНЗ. 6. Покропивний С.Ф. Підручник. Економіка підприємства. Київ. КНЕУ-2000. Затверджено Міністерством освіти України. 7. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолюк. — Київ:Грамота, 2020.—280с.:іл.

	Допоміжна 1. Антонець Л.І. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі». Факт. Київ. 2003. Затверджено Міністерством освіти і науки України для студентів ВНЗ (Лист № 1/11-1540 від 16.04.2003). 2. Нестерова Д.Н. Навчальний посібник. «Золоті рецепти кулінарії». М. ЕКСМО. 2008. Рекомендовано для користування в підприємствах ресторанного господарства. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. Н. О. П'ятницької – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. 4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2008. -506 с. Рекомендовано Міністерством освіти і науки України як навчальний посібник для студентів навчальних закладів I-II рівнів акредитації. Інтернет-ресурси: Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів https://dpss.gov.ua/ "Food.ua" https://food.ua/: Новини, статті, інтерв'ю, аналітика харчового ринку України. Українська асоціація виробників харчової продукції ("Укрхарчопром") https://ukrkharchoprom.com.ua/: Містить новини галузі, аналітику, інформацію про членів асоціації.
Матеріально-технічне забезпечення	Методичні рекомендації до практичних занять.
Процес навчання	Робота на підприємстві харчової промисловості і закладах харчування, виконання практичних робіт, робота з технологічною документацією.
	Форма семестрового контролю – звіт з практики. Контроль навчальних досягнень здобувачів освіти за всіма видами навчальних робіт проводиться за поточним та підсумковим контролюми і базується на порядку організації контролю та оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти .

Семестровий контроль, критерії оцінювання

Підсумковий контроль рівня знань здобувачів освіти з навчальної дисципліни відбувається у формі звіту практики.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти

З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання. Допускає суттєві помилки та неточності, не володіє практичними навичками.

2 бали – здобувач освіти допускає суттєві помилки та неточності, не володіє практичними навичками у сфері харчових виробництв, не виконав календарний план проходження навсальної практики.

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. Не виконав більшу частину програмних завдань фахової практичної підготовки.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою керівника практики логічно відтворити значну його частину.

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину практичного матеріалу але виконує роботи з порушенням терміну, за допомогою керівника навчальної практики може аналізувати програмний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні

	стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні та практичні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних дій. Вкладається в термін виконання робіт. 8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом керівника практики, в цілому самостійно застосовує знання на практиці, контролює власну діяльність, виправляє помилки і добирає аргументи на підтвердження певних думок. Недостатньо обґрунтовує свої висновки та допускає певні неточності в трактуванні деяких виробничих ситуацій. 9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Може бути не послідовним у діях та відповідях. Високий рівень: 10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, засвоїв програмний матеріал, правильно обґрунтовує ухвалені рішення, вміло поєднує теоретичні знання з практикою. Можливі несуттєві труднощі у відповідях. 11 балів – здобувач освіти в повному обсязі, якісно та своєчасно виконав усі програмні завдання фахової практичної підготовки. 12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання. Самостійно виконує всі завдання з елементами творчого підходу. Якісно та своєчасно виконує ідивідуальні завдання.
	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: - дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; - дотримання загальновизнаних норм поведінки;

Політика навчальної дисципліни	- дотримання норм законодавства про авторські права і суміжні права; - самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); - досягати визначених для відповідного рівня освіти навчання; - посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; - повагу до науково-педагогічних працівників та інших працівників училища; - використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилатись на них; - не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; - негайно повідомляти керівництво (дирекцію) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; - нести відповідальність за порушення академічної доброчесності, надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої діяльності, використанні методики досліджень і джерел інформації; поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від Ваших.
Циклова комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів.

Силабус розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 26.08.2025року