

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ №7 м. Калуша

Володимир МЕЛЬНИК

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

Навчальна практика

спеціальність

181 "Харчові технології"

галузь знань

18 "Виробництво та технології"

освітньо-професійна програма

"Виробництво харчової продукції"

Викладач

Лідія МЕЛЬНИК

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії

Протокол № 1 від 26.08.2024

Голова ЦК

Світлана КОГУТ

Вступ

Мета і завдання практики

Організація навчальної практики практики

Керівництво практикою

Зміст практики

Вимоги до звіту з практики

Оцінювання результатів практики

Рекомендована літератури

Вступ

Навчальна практика є невід'ємною складовою частиною навчального процесу підготовки фахових молодших бакалаврів в Вищому професійному училищі № 7 м. Калуша за спеціальністю 181 «Харчові технології» і проводиться на базі закладу.

Під час практики відбувається закріплення і поглиблення знань, одержаних здобувачами освіти при вивченні ряду навчальних дисциплін.

Важливим є виховання у здобувачів освіти вмінь та навичок систематичного оновлення своїх знань і вмінь та застосування їх у практичній діяльності.

Навчальна практика здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» згідно навчального плану триває 6 тижнів, відбувається в другому семестрі, на першому курсі навчання та передбачає виконання певного переліку завдань.

За результатами навчальної практики передбачено підготовка і захист звіту про практику.

Під час проходження навчальної практики здобувачі освіти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність, галузі харчових технологій.

Проходження навчальної практики є важливою складовою закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами освіти в процесі навчання, формування та закріплення вмінь та навичок, необхідних для результативного навчання, формуванні професійних знань, умінь та навичок.

Під час навчальної практики здобувач освіти - практикант повинен удосконалити свій рівень загальної, теоретичної підготовки, навчальна практика є першим і важливим етапом залучення здобувачів освіти до навчального процесу з метою формування в них активного ставлення до здобуття високого рівня професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності в галузі харчових технологій.

Здобувачів освіти направляють на практику з метою ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямками їхньої діяльності.

Загальне навчально-методичне професійне керівництво практикою здійснює циклова комісія харчових технологій.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності, які здійснюють свою діяльність у галузі харчових виробництв.

Невиконання програми практики (повне чи часткове) є підставою для відрахування здобувачів освіти.

МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета навчальної практики – ознайомлення здобувачів освіти з майбутньою професією, перспективами розвитку спеціальності, ознайомлення з інформаційними ресурсами; закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами освіти в процесі навчання, формування й закріплення вмінь та навичок, необхідних для результативного навчання.

Основною метою практичної підготовки є формування у здобувачів освіти компетентностей, необхідних для ефективного застосування сучасних методів, організаційних форм і засобів праці, характерних для сфери ресторанного господарства. У процесі практичного навчання здобувачі освіти набувають

практичних умінь і навичок, що є запорукою успішного управління технологічними процесами в умовах ринкової економіки.

Важливим завданням також є формування стійкої мотивації до безперервного професійного розвитку, прагнення досягати високих стандартів майстерності та здатності творчо впроваджувати набуті знання у виробничу діяльність.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин.

Програма складається з 3 модулів :

Модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної

обробки продуктів . Обробка овочів і грибів.

Модуль 2. Обробка риби та не рибних продуктів моря.

Модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської

птиці, дичини і кролика.

Підвищення якості професійної підготовки здобувачів освіти забезпечується шляхом ефективного поєднання теоретичних знань із практичними вміннями та навичками, що формуються в процесі проходження навчальної практики. Під час практики здобувачі освіти ознайомлюються з особливостями функціонування закладів ресторанного господарства, вивчають структуру й логістику технологічних процесів, опановують сучасні методи, форми організації праці та виробниче обладнання, що відповідає сучасним вимогам галузі.

Зазначені заходи спрямовані на формування у здобувачів освіти інформаційної компетентності, закріплення практичних знань, розвиток професійної мотивації, творчого мислення, а також пізнавального інтересу. Отримані результати сприятимуть підвищенню рівня готовності до самостійної професійної діяльності, що дозволить у подальшому ефективно організовувати й управляти технологічними процесами в умовах конкурентного ринкового середовища.

Форма підсумкового контролю знань — звіт з навчальної практики.

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, характеристику, 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 дотримання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів;
- проводити інструктажі та навчання для кухарів, які мають нижчий розряд.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

<i>Розділи дисципліни</i>	<i>Всього</i>	<i>Кількість годин</i>		
		<i>Лекції</i>	<i>Практичні заняття</i>	<i>Самостійна робота</i>
Модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів . Обробка овочів і грибів.	40	-	42	---
Модуль 2. Обробка риби та нерибних продуктів моря.	56	-	56	---
Модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.	70	-	42	---
Всього:	180	-	180	--

1.1. Мета практики

Основна мета навчальної практики – набуття здобувачем передвищої освіти фахових вмінь, ознайомлення з технологією виробництва в галузі харчових технологій, апробація і закріплення набутих знань в училищі в конкретних умовах виробництва.

1.2. Завдання практики

Основним завданням є формування у здобувачів освіти уявлень про майбутній фах, закріплення навичок користування періодичними галузевими виданнями та ресурсами Internet, розвинути навички самостійної роботи із спеціальною літературою.

1.3. Місце проходження практики

Для проходження практики здобувачі передвищої освіти направляються на харчові підприємства, з якими укладені угоди на проведення навчальної практики в умовах виробництва .

За типами і напрямком діяльності підприємством для проходження навчальної практики можуть бути підприємства, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача освіти.

2.1. Обов'язки здобувача освіти

У період практики здобувач освіти повинен:

- отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримувати правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- виконувати види робіт, що передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики ;
- дотримуватися діючих правил внутрішнього розпорядку;
- зібрати матеріали для складання звіту;
- своєчасно приступити до навчальної практики;
- повністю виконувати завдання, які передбачені програмою практики;
- виконувати правила внутрішнього розпорядку училища;
- дотримуватись правил техніки безпеки, протипожежної техніки та санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати;
- надати керівнику практики письмовий звіт про виконання завдань навчальної практики і захистити його у встановлений термін;
- своєчасно скласти залік з практики.

2.2. Права здобувача освіти

Здобувач освіти має право вимагати забезпечення нормальних умов щодо техніки безпеки, праці і виробничої санітарії, тривалості робочого дня. Здобувач освіти має право на ознайомлення з документацією

виробничого обліку, має право на участь у виробничих процесах підприємства і робочу діяльність (практикантом) на кваліфікованих посадах.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком навчальної практики передбачається проведення зборів із здобувачем освіти, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачем освіти за базами практики, строки проходження практики, права та обов'язки здобувачів освіти під час проходження практики на виробничих підприємствах, правила ведення та оформлення щоденника з навчальної практики.

Навчальна практика здобувачів освіти відбувається згідно з наказом по училищу, в якому зазначаються місце, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від училища.

Відповідальність за виконання здобувачами освіти програми навчальної практики покладене на керівника від навчального закладу.

Керівник практики ознайомлюється з програмою навчальної практики, матеріалами, літературою й технічною документацією. У перший день практики організовує проведення інструктажу з техніки безпеки.

КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Обов'язки керівника практики від училища

В обов'язки керівника практики від училища перед початком практики

входить:

- проведення організаційних зборів;
 - ознайомлення з програмою практики;
 - контроль отримання здобувачами освіти необхідних документів (направлення, програми, щоденник), видача індивідуальних завдань, інформування про місце знаходження практики;
 - забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед початком проходження здобувачами освіти практики: загальні збори, інструктаж про порядок проходження практики, надає здобувачам освіти - практикантам необхідні документи (щоденник практики, методичні рекомендації);
 - повідомляє здобувачів освіти про систему звітності з практики, а саме: виконання індивідуальної роботи; подання письмового звіту;
 - складає графік відвідування та проводить контроль за проходженням здобувачами освіти практики, надає їм методичну допомогу в підготовці звітів та виконанні індивідуальних завдань;
 - забезпечує дотримання відповідності змісту робіт практики її учбовим планам і програмам;
 - проводить консультації;
 - контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту здобувачів освіти та проводить з ними обов'язкові інструктажі з охорони праці і техніки безпеки;
 - контролює виконання здобувачами освіти - правил внутрішнього трудового розпорядку, веде або організовує ведення обліку відвідування здобувачами освіти практики;
- У період завершення практики керівник практики:
- перевіряє виконання здобувачами освіти індивідуальних завдань і звітів з практики .

ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Метою навчальної практики є ознайомлення з галузями харчової промисловості їх майбутньої професійної діяльності.

Завдання навчальної практики є завершення формування передбачених освітньо-професійною програмою компетентностей ознайомлення з обладнанням, інструментами і технологіями виробництва, оволодіння сучасними формами організації праці та ознайомлення з умовами провадження професійної діяльності.

Модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів . Обробка овочів і грибів.

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. Закріплення навичок з теми.

Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.

Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.

Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.

Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.

Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску.

Кулінарна обробка харчових продуктів — це комплекс технологічних операцій, спрямованих на зміну фізичних, хімічних, органолептичних властивостей сировини з метою підготовки її до подальшого приготування або споживання. Якісна попередня обробка продуктів є запорукою високої поживної цінності, безпеки та привабливого вигляду готових страв.

Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів. Обробка овочів і грибів.

Основні види кулінарної обробки продуктів:

Механічна обробка

Включає операції з миття, чищення, подрібнення, сортування, панірування тощо. Вона є підготовчим етапом перед тепловою обробкою і має важливе значення для збереження якості продукту.

Теплова обробка

Мета — знищення шкідливих мікроорганізмів, підвищення засвоюваності їжі, покращення смаку, кольору та аромату продукту. До основних методів належать:

- варіння (у воді, парі);
- смаження (на відкритому вогні, у фритюрі, з попереднім обсмаженням);
- тушкування;
- запікання;
- грилювання;
- бланшування.

Комбінована обробка

Передбачає поєднання кількох видів обробки, наприклад: попереднє обсмажування з подальшим тушкуванням або запіканням.

Особливості обробки овочів і грибів

Овочі

Механічна обробка овочів передбачає ретельне миття, очищення від шкірки, видалення неїстівних частин, нарізання відповідно до вимог рецептури. Надзвичайно важливо дотримуватись принципів мінімальних втрат вітамінів (особливо групи В, С, каротину), не допускати надмірного контакту з водою і повітрям.

Теплова обробка овочів повинна бути оптимальною за тривалістю та температурним режимом для збереження кольору, смаку, аромату й текстури. Варіння, бланшування, запікання і тушкування — найпоширеніші способи приготування овочів.

Гриби

Перед обробкою гриби необхідно ретельно перебрати, видалити пошкоджені, зіпсовані, відокремити ніжки (у деяких видах), промити у проточній воді. Деякі гриби потребують попереднього відварювання. Гриби смажать, тушують, варять або запікають. Важливо дотримуватись гігієнічних вимог, адже деякі дикі гриби можуть містити токсичні речовини.

Здобувачі освіти повинні:

знати: хімічні, фізичні процеси, що відбуваються при кулінарній обробці харчових продуктів; тепловій обробці; основні види кулінарної обробки харчових продуктів; правила механічної обробки овочів і грибів; проценти відходів під час механічної і теплової обробки овочів; технологічні особливості теплової обробки; вимоги до санітарії та гігієни під час обробки продуктів; вплив кулінарної

обробки на харчову цінність продуктів; типові помилки та шляхи їх уникнення під час приготування страв.

вміти: проводити розрахунки сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів; здійснювати підготовку овочів і грибів відповідно до технологічних карт; обирати доцільні методи кулінарної обробки залежно від виду сировини; раціонально використовувати продукти, зменшуючи технологічні втрати;

забезпечувати збереження поживної цінності продуктів у процесі обробки;

дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог під час роботи;

працювати з технологічним обладнанням для обробки сировини та приготування страв;

застосовувати знання на практиці під час приготування страв із дотриманням рецептур.

використовувати набуті знання на практиці.

Модуль 2. Обробка риби та не рибних продуктів моря.

Обробка риби й нерибних продуктів моря є важливою складовою професійної діяльності в галузі ресторанного господарства. Від правильності виконання цих технологічних операцій залежить не лише якість та безпечність готової продукції, а й економічна ефективність виробництва.

Риба та морепродукти — це високобілкові продукти, багаті на поліненасичені жирні кислоти (омега-3), мінеральні речовини (йод, фосфор, кальцій), вітаміни А, D та групи В. Завдяки цим властивостям вони мають значну харчову та біологічну цінність. У зв'язку з високою швидкістю псування ця сировина вимагає особливо ретельного дотримання санітарно-гігієнічних норм на всіх етапах обробки.

Основні етапи обробки риби:

Сортування — за видом, розміром, ступенем свіжості.

Розморожування (за потреби) — у холодній воді або в холодильній камері при температурі +0...+4 °C.

Миття — у холодній проточній воді.

Оброблення тушок:

лускування;

відокремлення голови, плавців, хвоста;

розрізання черевної порожнини;

видалення нутрощів;

зняття шкіри (за потреби);

філеювання;

видалення кісток (при підготовці до подачі або приготування страв високого рівня).

Промивання готового напівфабрикату.

Обробка нерибних продуктів моря

До нерибних морепродуктів належать: молюски (мідії, устриці, кальмари, восьминоги), ракоподібні (креветки, краби, омари), морські гребінці та ін.

Особливості їх обробки залежать від виду сировини:

- **Кальмари:** очищення від шкірки, хітинової пластини та нутрощів, промивання, нарізання.
- **Креветки:** варіння (часто попередньо), очищення від панцира, видалення кишкової вени.
- **Мідії:** видалення «борідки», промивання, термічна обробка з розкриттям мушель.
- **Устриці:** відкриваються спеціальним ножем, подаються сирими або після короткого обсмаження/запікання.
- **Гребінці:** промивання, відокремлення м'язової частини, варіння або обсмажування.

Санітарно-гігієнічні вимоги

- Обробка риби та морепродуктів має здійснюватись на окремих столах із використанням окремого інвентарю (ножі, дошки);
- Дотримання температурного режиму зберігання (0...+2 °C для свіжої сировини);
- Обов'язкова наявність медичних книжок у персоналу, що працює з морською продукцією.

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. Закріплення навичок з теми.

Приготування риби відварної, риби припущеної. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби смаженої основним способом. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби смаженої у фритюрі, риби в тісті. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування риби тушкованої з овочами, риби тушкованої у сметані (2 способи) та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування риби запеченої: під майонезом, по-російськи, під молочним соусом, карасів в сметані та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з січеної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські тощо. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з рибної котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені, кальмари в томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець відварений з соусом та ін. Правила відпуску, вимоги до якості.

Приготування страв з відварної та припущеної риби: стерлядь відварна ціла, форель припущена з білим вином, осетер відварний з капарцями та ін. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із смаженої риби: риба смажена з зеленим маслом, риба-гриль (2 сп.), риба на вертелі, осетер смажений пластами тощо. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із запеченої риби: риба запечена з грибами, цибулею, риба запечена з яйцем, риба запечена в сметанному соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із січеної рибної маси.

Приготування судаку, щуки фаршированої у цілому вигляді.

Приготування страв з морських продуктів. Вимоги до якості. Відпуск.

Здобувачі освіти повинні:

знати: процент відходів під час механічної обробки риби і нерибних продуктів моря; кулінарне використання різних видів і частин риби ; норми виходу напівфабрикатів з риби і нерибних продуктів моря; класифікацію риби та морепродуктів за видами, способом обробки та кулінарним призначенням; Вимоги до якості та ознаки свіжості сировини; технологічні етапи обробки різних видів риби та нерибних морських продуктів; правила розморожування, оброблення, миття й зберігання морської сировини; основи раціонального використання сировини для зменшення технологічних втрат; санітарно-гігієнічні вимоги при роботі з рибною продукцією;

вміти: проводити розрахунок витрат сировини і виходу готових виробів;

здійснювати підготовку риби та морепродуктів до кулінарної обробки відповідно до технологічних карт; виконувати філеювання, зняття шкіри, видалення кісток, оброблення молюсків, ракоподібних; визначати ступінь свіжості риби та придатність сировини до використання; застосовувати різні способи теплової обробки (варіння, смаження, запікання, тушкування); дотримуватись правил особистої гігієни та техніки безпеки під час роботи; працювати з відповідним кухонним інвентарем та обладнанням; естетично оформлювати готові страви з риби та морепродуктів.

використовувати набуті знання на практиці.

Модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.

М'ясо, птиця, дичина та кролик — це важливі джерела повноцінного білка, вітамінів групи В, мінеральних речовин (заліза, цинку, фосфору) й інших

поживних речовин. Технологічна обробка цієї групи сировини вимагає професійних знань, дотримання суворих санітарно-гігієнічних вимог, а також вміння працювати з різними видами м'яса залежно від його походження та кулінарного призначення.

1. Обробка м'яса та м'ясних продуктів

Основні етапи первинної обробки м'яса:

Приймання та оцінка якості (зовнішній вигляд, запах, колір, наявність ветеринарного клейма).

Розморожування — у холодильній камері при температурі $+0 \dots +4$ °C (для м'яса мороженого).

Обвалювання — відокремлення м'яса від кісток.

Жилування — видалення сухожиль, плівок, хрящів.

Сортування на відруби — шия, лопатка, спина, грудинка, окіст тощо.

Поділ на кулінарні частини/напівфабрикати — битки, шніцелі, гуляш, фарш.

Промивання та підготовка до термічної обробки.

Обробка м'ясних продуктів (ковбаси, копченості, паштети) передбачає контроль терміну придатності, відповідне зберігання та, у разі необхідності, нарізання для подачі або подальшого приготування.

2. Обробка сільськогосподарської птиці

Етапи обробки:

Обпалювання або обшпарювання тушок;

Обскубування пір'я (механічно або вручну);

Потрошіння (з видаленням нутрощів);

Видалення голови, ніг, ший;

Обмивання та промивання тушок;

Розрубання або нарізання на частини залежно від рецептурного призначення.

3. Обробка дичини та кролика

Дичина (качки, фазани, зайці тощо) потребує попереднього витримування («визрівання») для покращення смакових властивостей. Технологія обробки подібна до птиці, але включає етап **зняття шкіри (у хутрових тварин).**

Обробка кролика включає:

зняття шкіри (починаючи з задніх лап);

видалення нутрощів, голів та лап;

промивання й поділ на порційні частини.

Санітарно-гігієнічні вимоги

Використання окремих столів, ножів та дощок для обробки сирого м'яса та готової продукції;

Строге дотримання температурного режиму зберігання;

Наявність ветеринарного клейма (для м'яса та дичини);

Регулярна дезінфекція робочого обладнання;
Особиста гігієна працівників — обов'язкова вимога.

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.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці.

Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: бефстроганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карські, по-московськи, по-черкеськи та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування та відпуск м'яса тушкованого великим шматком. Добір соусу, гарніру.

Приготування тушкованих страв з порційного м'яса: битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування тушкованих страв з дрібношматкованого м'яса: азу, рагу, гуляш, печеня по-київськи, печеня по-домашньому, плов тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування запечених страв: рулет картопляний з м'ясом, голубці з м'ясом, кабачки фаршировані м'ясом і рисом та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування та відпуск страв з січеного м'яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Оформлення та відпуск.

Приготування варених, смажених, тушкованих страв з птиці та кролика. Розподіл на порції. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з котлетної маси птиці: котлети Пожарські та ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв.

Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та ін. Відпуск. Вимоги до якості. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні:

знати: класифікацію м'яса за видами, категоріями, кулінарним призначенням; основні ознаки якості м'яса та м'ясних продуктів; етапи обробки яловичини, свинини, баранини, птиці, дичини та кролика; вимоги до зберігання, транспортування та санітарного контролю; способи поділу м'яса на відруби та приготування напівфабрикатів; вплив обробки на поживну цінність м'ясної сировини; знати норми виходу великошматкових, порційних та дрібно шматкових напівфабрикатів; котлетного м'яса на виробництвах працюючих на сировині; знати середньодушові норми відходів і втрат при холодній обробці м'яса.

вміти: проводити розрахунки сировини напівфабрикатів і готових виробів; приймати та оцінювати якість м'ясної сировини; виконувати обвалювання, жилування, поділ туш на кулінарні частини; проводити повну обробку сільськогосподарської птиці, кролика та дичини; дотримуватись технологічної послідовності операцій та правил безпеки праці; використовувати професійне кухонне обладнання для обробки м'яса; забезпечувати збереження якості та мінімізацію технологічних втрат; формувати напівфабрикати з м'ясної сировини згідно з технологічною картою; дотримуватись високих стандартів санітарії та гігієни.

використовувати набуті знання на практиці.

Структура навчальної дисципліни

Розділи дисципліни	Всього	З них		
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
Ознайомлення з підприємством. Дублювання бригадира, начальника цеху				
Модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів . Обробка овочів і грибів.				
Механічна кулінарна обробка харчових продуктів.	7	-	7	-
Значення теплової кулінарної обробки , вплив прийомів теплової кулінарної обробки на отримання доброякісної їжі.	7	-	7	-
Основні способи теплової обробки.	7	-	7	-
Комбіновані та допоміжні способи теплової обробки	7	-	7	-
Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки, визначення якості готової продукції.	7	-	7	-
Разом:	35	-	35	-
Модуль 2. Обробка риби та не рибних продуктів моря.				
Організації обробки риби, обробка лускатої риби.	7	-	7	-
Обробка безлускатої риби та окремих видів риби	7	-	7	-

Обробка риби до фарширування	7	-	7	-
Обробка риби з хрящовим скелетом	7	-	7	-
Приготування рибних напівфабрикатів	7	-	7	-
Приготування рибних напівфабрикатів з котлетної і січеної маси	7	-	7	-
Обробка і використання рибних харчових відходів	7	-	7	-
Обробка нерибних морепродуктів	7	-	7	-
Разом:	56	-	56	-
Модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.				
Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів.	7	-	7	-
Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші.	7	-	7	-
Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туші	7		7	-
Приготування м'ясних напівфабрикатів .	7		7	-
Напівфабрикати з яловичини, баранини, телятини, свинини (натуральні і паніровані)	7		7	-
Напівфабрикати з січеної маси	7		7	-
Напівфабрикати з натуральної маси	7		7	-
Напівфабрикати з котлетної маси	7		7	-
Обробка поросят, кроликів і м'яса диких тварин	7		7	-
Обробка субпродуктів і кісток	7		7	-
Обробка сільськогосподарської птиці	5		5	-
Способи заправляння птиці і дичини, напівфабрикати з птиці і дичини.	7		7	-
Напівфабрикати з птиці і дичини	7		7	-
Разом:	89	-	89	-
Всього:	180	-	180	-

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт необхідно готувати протягом усього періоду практики. Це важливо, щоб не розгубити інформацію, зібрану на конкретній ділянці роботи.

Звіт про практику повинен мати чітку будову, логічну послідовність і конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

Звіт і щоденник здобувач освіти пише власноруч з одного боку аркуша паперу стандартного розміру.

Звіт складають відповідно до програми практики.

Звіт оформляють за загальними правилами. Виклад має бути лаконічним і логічним: виклад розділу, аналіз і висновки.

Захист звіту про практику

Підготовлений звіт про роботу виконану здобувачем освіти під час проходження практики разом зі щоденником, подається на рецензування керівнику практики.

Диференційована оцінка практики дається з урахуванням діяльності здобувача освіти в період практики, виробничих характеристик, змісту та оформлення щоденника і звіту.

Здобувачі освіти, які не виконали програму практики без поважних причин, або отримали під час захисту звіту незадовільні оцінки, відраховуються за академічну заборгованість.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Знання, уміння та навички здобувача освіти, здобуті під час проходження практики, оцінює керівник практики.

Здобувач освіти повинен вміти стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру і аналіз матеріалів, що включаються в звіт по практиці.

Підсумкове оцінювання проходження здобувачем освіти практики проводять за єдиним модулем, для кожного із елементів якого встановлена максимальна та мінімальна кількість балів, які може отримати практикант. Передбачено різні форми контролю виконання елементів модулю. Оцінки за кожен позицію керівник практики включає у підсумкову кількість балів, яка враховується під час підсумкового контролю.

Підсумкове оцінювання проходження здобувачем освіти практики проводиться за єдиним модулем, для кожного із елементів якого встановлена максимальна і мінімальна кількість балів, які може отримати практикант.

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. Пахолук. — Київ:Грамота, 2020.—280с.:іл.

Допоміжна

1. Антонєць 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.