Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П.Драгоманова
"22" грудня 2015 р.
Протокол № 5
Проректор з навчально-методичної роботи
професор Вернидуб Р.М. _____

ПРОГРАМА
вибіркової навчальної дисципліни
(за вибором університету)
ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
спіціальності 6.010104 Професійна освіта
(за профілем «Харчові технології»)

Шифр за навчальним планом ВВ1.2.01

Київ
2016 рік

УДК 613.2 (073)
ББК 51.2 я 73
П 78

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного інституту Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова;

Стогній Аліна Юріївна, викладач кафедри промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного інституту Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Рецензенти:

Корець Микола Савич, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри загально-технічних дисциплін НПУ імені М.П.Драгоманова;

Калакура Марія Михайлівна, кандидат технічних наук, професор, завідувач кафедрою технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»;

Обговорено та рекомендовано до видання на засіданні Науково-методичної ради НПУ імені М. П. Драгоманова
«10» 12 2015 року, протокол №2

Голова НМР В.П. Сергієнко

УДК 613.2 (073)
ББК 51.2 я 73
© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016
© Стогній А.Ю., 2016

І. Пояснювальна записка

Програма навчальної дисципліни «Виробниче навчання» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Харчові технології»).

Дисципліна «Виробниче навчання» входить до циклу професійної та практичної підготовки як вибіркова і забезпечує цілісну фахову підготовку майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є технологічний процес виробництва кулінарної продукції масового попиту; операції та прийоми обробки продуктів харчування та супроводжувальна нормативно-технологічна документація.

Міждисциплінарні зв'язки. Вивчення навчальної дисципліни «Виробниче навчання» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення шкільного навчального предмету «Технології», а також дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: хімії (за професійним спрямуванням), фізики (за професійним спрямуванням), вищої математики та ін.

Навчальна дисципліна «Виробниче навчання» передує вивченню дисциплінам: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Технології хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів».

Мета і завдання навчальної дисципліни.

Метою навчальної дисципліни «Виробниче навчання» є формування вмінь і навичок з виробництва кулінарної продукції масового попиту, професійного використання сучасної техніки, механізмів та інструментів, самостійного та якісного виконання робіт.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Виробниче навчання» є: оволодіння професійними прийомами та операціями виготовлення страв та виробів, виконуючи санітарно-гігієнічні вимоги та техніку безпеки; набуття навички раціональної організації робочого місця в лабораторії та навчальних майстернях.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	***Знати:*** - правила безпеки праці в лабораторії з виробництва кулінарної продукції - санітарію та гігієну робочого місця кухаря, правила особистої гігієни. ***Вміти:*** - організувати навчально-виробничий процес з виготовлення кулінарної продукції у лабораторіях та під час виробничого навчання. - організовувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, санітарії та особистої гігієни.	**Виробнича компетентність педагога:** здатність розробляти та удосконалювати методичне забезпечення навчального процесу, організовувати та здійснювати теоретичну і практичну професійну підготовку, забезпечувати виконання нормативних актів щодо організації навчально-виховного процесу в аудиторіях, лабораторіях та виробництві, нести персональну відповідальність за створення безпечних умов навчання та виробничого процесу, забезпечувати правильну організацію робочих місць з метою оптимізації навчально-виробничого процесу
2.	***Знати:*** - асортимент та технологію кулінарної продукції масового попиту, вимоги до їх якості; - структуру та порядок розробки технологічної картки; - способи обробки продуктів рослинного та тваринного походження; - вимоги до організації праці на робочому місці. ***Вміти:*** - готувати кулінарну продукцію масового попиту за збірником рецептур та технологічними картами; - розробляти технологічні картки на кулінарну продукцію, використовуючи збірник рецептур.	**Виробничо-технологічна галузева компетентність:** здатність виготовляти харчову продукцію, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та системи управління якістю, оптимізувати технологічні процеси виробництва, враховуючи асортимент, вхідний контроль сировини, технологічні режими та їх вплив на готову продукцію і здоров'я людини;

ІІ. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 12 кредитів ЄКТС 360 годин.

№ з/п	Назва змістових модулів і тем	Кількість годин			
		Всього годин	Аудиторні годин		Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лабораторні	
	МОДУЛЬ 1. Виробництво овочевих напівфабрикатів, холодних страв та супів	**135**	**51**	**51**	**85**
1.	Тема 1.1. Вступ, інструктаж, організація робочих місць. Організація технологічного процесу та способи кулінарної обробки.	8	3	3	5
2.	Тема 1.2. Кулінарна обробка овочів та грибів. Прості та складні	16	6	6	10

№ з/п	Назва змістових модулів і тем	Кількість годин			
		Всього годин	Аудиторні годин		Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лабораторні	
	форми нарізування.				
3.	Тема 1.3. Приготування бутербродів.	16	6	6	10
4.	Тема 1.4. Приготування салатів та вінегретів.	16	6	6	10
5.	Тема 1.5. Приготування холодних закусок з рибних продуктів.	16	6	6	10
6.	Тема 1.6. Приготування холодних закусок з м'ясних продуктів.	16	6	6	10
7.	Тема 1.7. Приготування бульйонів та прозорих супів.	16	6	6	10
8.	Тема 1.8. Приготування заправних супів.	16	6	6	10
9.	Тема 1.9. Приготування різних супів.	16	6	6	10
Види контролю	*Вихідний контроль*				
	Контроль на аудиторних заняттях				
	Контроль самостійної роботи				
	Модульна контрольна робота				
	МОДУЛЬ ІІ. Виробництво основних страв	**135**	**51**	**51**	**85**
10.	Тема 2.1. Приготування соусів.	13	3	3	10
11.	Тема 2.2. Приготування гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.	16	6	6	10
12.	Тема 2.3. Приготування гарнірів з овочів.	16	6	6	10
13.	Тема 2.4. Приготування страв з риби.	16	6	6	10
14.	Тема 2.5. Приготування страв з рибної січеної натуральної та котлетної маси.	16	6	6	10
15.	Тема 2.6. Приготування страв з м'яса.	16	6	6	10
16.	Тема 2.7. Приготування страв з натурального січеного м'яса та котлетної маси.	16	6	6	10
17.	Тема 2.8.Приготування страв із сільськогосподарської птиці.	16	6	6	10
18.	Тема 2.9. Приготування страв з яєць та сиру	11	6	6	5
Види контролю	*Контроль на аудиторних заняттях*				
	Контроль самостійної роботи				
	Модульна контрольна робота				
	МОДУЛЬ ІІІ. Виробництво борошняних кулінарних та кондитерських виробів, солодких страв та напоїв	**90**	**34**	**34**	**56**
19.	Тема 3.1. Приготування страв з борошна.	**12**	6	6	6
20.	Тема 3.2. Приготування страв та виробів із дріжджового тіста.	16	6	6	10
21.	Тема 3.3. Приготування страв та виробів із здобного тіста.	16	6	6	10
22.	Тема 3.4. Приготування компотів та киселів.	16	6	6	10
23.	Тема 3.5. Приготування солодких страв з фруктів.	16	6	6	10
24.	Тема 3.6. Приготування гарячих напоїв.	14	4	4	10
	Контроль на аудиторних заняттях				

№ з/п	Назва змістових модулів і тем	Кількість годин			
		Всього годин	Аудиторні годин		Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лабораторні	
Види	*Контроль самостійної роботи*				
	Модульна контрольна робота				
Підсумк. контроль	Залік				
Всього:		**360**	**136-**	**136**	**224**

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

МОДУЛЬ 1. Виробництво овочевих напівфабрикатів, холодних страв та супів

Тема 1.1. Вступ, інструктаж, організація робочих місць. Організація технологічного процесу та способи теплової кулінарної обробки

Вступний інструктаж з охорони праці, санітарії та гігієни робочого місця кухаря, правил особистої гігієни, правила поведінки в лабораторії з обробки продуктів харчування. Робочі, спеціалізовані та універсальні робочі місця. Організація робочих місць.

Поняття про сировину, напівфабрикати, страву.

Організація технологічного процесу механічної кулінарної обробки продуктів: сортування, калібрування, миття, чищення, промивання, нарізання тощо.

Теплова кулінарна обробка продуктів: класифікація, характеристика основних, комбінованих, допоміжних способів теплової обробки.

Тема 1.2. Кулінарна обробка овочів та грибів. Прості та складні форми нарізування

Класифікація овочів, грибів та їх характеристика. Особливості механічного оброблення овочів та грибів.

Прості та складні форми нарізування. Способи приготування напівфабрикатів з овочів, особливості їх застосування. Прийоми ручного нарізування овочів. Норми відходів. Робота із збірником рецептур. Шляхи зниження втрат при механічному обробленні овочів та грибів.

Організація робочого місця для механічного оброблення овочів, грибів та нарізування овочевих напівфабрикатів. Умови зберігання овочів, грибів, напівфабрикатів з них та їх кулінарне використання.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця з обробки овочів та грибів.

Тема 1.3. Приготування бутербродів

Асортимент та особливості технології приготування бутербродів: відкритих, закритих, закусочних, гарячих, простих, складних.

Механічна кулінарна обробка продуктів для приготування бутербродів.

Загальні правила приготування, кулінарного дизайну та подачі бутербродів. Вимоги до якості, зберігання та реалізації. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації бутербродів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини для приготування бутербродів.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця для приготування бутербродів.

Тема 1.4. Приготування салатів та вінегретів

Асортимент та особливості технології приготування салатів та вінегретів.

Механічна кулінарна обробка продуктів для приготування салатів та вінегретів. Загальні правила приготування, кулінарного дизайну та подачі салатів та вінегретів.

Санітарні вимоги до приготування, оформлення, зберігання та реалізації салатів та вінегретів. Вимоги до якості салатів та вінегретів.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації салатів і вінегретів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця для приготування салатів та вінегретів.

Тема 1.5. Приготування холодних закусок з рибних продуктів

Асортимент холодних закусок з рибних продуктів. Особливості приготування холодних закусок з рибних продуктів. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок з рибних продуктів.

Санітарні вимоги до приготування, кулінарного дизайну та подачі холодних закусок з рибних продуктів. Вимоги до якості. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації холодних закусок з рибних продуктів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 1.6. Приготування холодних закусок з м'ясних продуктів

Асортимент холодних закусок з м’ясних продуктів. Особливості приготування холодних закусок з м’ясних продуктів. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок з м’ясних продуктів, їх механічна обробка.

Санітарні вимоги до приготування, кулінарного дизайну та подачі холодних закусок з м’ясних продуктів. Вимоги до якості. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації холодних закусок з м’ясних продуктів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця для приготування холодних закусок з м’ясних продуктів.

Тема 1.7. Приготування бульйонів та прозорих супів

Особливості приготування бульйонів: м’ясного, м’ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила подачі прозорих супів з різними гарнірами: рисом, вермішеллю відвареними, фрикадельками, омлетом паровим, гострими

грінками, тощо. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації перших страв.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини на задану кількість порцій, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця приготування супів.

Тема 1.8. Приготування заправних супів

Особливості приготування заправних супів: борщ, капусняк, щі, розсольник, солянка. Приготування напівфабрикатів для заправних супів.

Вимоги до якості, кулінарний дизайн та подача заправних супів. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації заправних супів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини на задану кількість порцій, оформлення технологічних карт.

Тема 1.9. Приготування різних супів

Асортимент різних супів. Особливості приготування різних супів.

Вимоги до якості та правила відпуску. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації різних супів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини на задану кількість порцій, оформлення технологічних карт.

МОДУЛЬ ІІ. Виробництво основних страв

Тема 2.1. Приготування соусів

Асортимент соусів. Особливості приготування соусів з загусниками. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів, пасеровок.

Приготування основних соусів на бульйонах, молоці та сметані. Приготування холодних соусів і заправок. Приготування солодких соусів.

Вимоги до якості соусів та їх кулінарне використання. Посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації соусів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.2. Приготування гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів

Особливості приготування каш: розсипчастих, в'язких, рідких. Приготування та подача гарнірів із круп. Вимоги до їх якості.

Особливості приготування бобових та макаронних виробів. Приготування макаронних виробів зливним та незливним способом. Вимоги до якості та їх кулінарне використання.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.3. Приготування гарнірів з овочів

Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір, правила їх добору. Загальні правила варіння та припускання овочів, вимоги до якості. Приготування та подача гарнірів із овочів відварених та припущених тощо.

Загальні правила смаження овочів основним способом та у фритюрі. Приготування та подача гарнірів із овочів смажених. Вимоги до якості.

Загальні правила тушкування та запікання овочів. Приготування страв з тушкованих та запечених овочів. Вимоги до якості, правила подачі гарнірів з тушкованих і запечених овочів.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації гарнірів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.4. Приготування страв з риби

Загальні правила варіння та припускання риби, добору соусів та гарнірів. Приготування та подача риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження, тушкування та запікання риби, добору соусів, гарнірів. Приготування риби смажена основним способом, риби тушкованої та запеченої.

Вимоги до якості, правила подачі страв з риби. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з риби.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.5. Приготування страв з рибної січеної натуральної та котлетної маси

Загальні правила приготування січеної натуральної маси з риби. Приготування та подача страв із січеної рибної маси, добір соусів та гарнірів.

Загальні правила приготування котлетної маси з риби. Приготування та подача страв із котлетної рибної маси, добір соусів та гарнірів.

Вимоги до якості, правила подачі страв з рибної січеної та котлетної маси. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.6. Приготування гарячих страв з м'яса

Особливості вибору м’ясних напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. Загальні правила варіння м’яса, визначення готовності, добору соусів та гарнірів. Приготування та подача м’яса відвареного.

Загальні правила смаження, тушкування та запікання м’яса, добору соусів, гарнірів. Приготування м’яса смаженого основним способом, м’яса тушкованого та запеченого.

Вимоги до якості, правила подачі страв з м’яса. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з м’яса.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.7. Приготування страв з натурального січеного м'яса та котлетної маси

Загальні правила приготування січеної натуральної маси з м’яса, визначення готовності. Приготування та подача страв із січеної м’ясної маси, добір соусів та гарнірів.

Загальні правила приготування котлетної маси з м’яса. Приготування та подача страв із котлетної м’ясної маси, добір соусів та гарнірів.

Вимоги до якості, правила подачі страв з м’ясної січеної та котлетної маси. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.8. Приготування страв із сільськогосподарської птиці.

Особливості вибору напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці для варіння, смаження, тушкування. Загальні правила варіння птиці, визначення готовності. Порціонування, добір соусів та гарнірів. Приготування та подача птиці відвареної.

Загальні правила смаження, тушкування та запікання птиці, добору соусів, гарнірів. Приготування птиці смаженої основним способом, птиці тушкованої та запеченої.

Вимоги до якості, правила подачі страв з птиці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з птиці.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 2.9. Приготування страв з яєць та сиру.

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної обробки яєць. Асортимент страв з яєць. Загальні правила варіння яєць, визначення готовності.

Приготування та подача страв з яєць: яйця варені, натуральні яєчня, омлет. Вимоги до якості.

Особливості приготування холодних закусок та гарячих страв із м'якого сиру, вимоги до якості та презентація. Приготування та подача страв із сиру: вареники ліниві, сирники, запіканка.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з яєць та сиру.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

МОДУЛЬ ІІІ. Виробництво борошняних кулінарних та кондитерських виробів, солодких страв та напоїв

Тема 3.1. Приготування страв з борошна

Асортимент страв з борошна. Приготування страв із борошна: пельменів, вареників, налисників, оладок, локшини домашньої, галушок. Вимоги до якості, правила подачі страв з борошна.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з борошна.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 3.2. Приготування страв та виробів із дріжджового тіста

Асортимент страв та виробів з дріжджового тіста. Приготування дріжджового тіста безопарним способом. Приготування виробів з дріжджового тіста: оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок тощо.

Вимоги до якості, правила подачі страв та виробів із дріжджового тіста.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв та виробів із дріжджового тіста.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 3.3. Приготування страв та виробів із здобного тіста

Приготування здобного тіста та виробів з нього: пиріжків, пирогів, рулетів, булочок, тарталеток тощо. Вимоги до якості тіста та виробів.

Приготування заварного тіста та виробів з нього: профітролі, вареники, пельмені, чебуреки. Вимоги до якості.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв та виробів із здобного тіста.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 3.4. Приготування компотів та киселів

Асортимент компотів та киселів. Приготування та подача киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молока. Вимоги до якості, правила подачі киселів.

Приготування та подача компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів. Вимоги до якості компотів, правила подачі.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації компотів та киселів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 3.5. Приготування солодких страв з фруктів

Асортимент жельованих солодких страв. Приготування желе з плодів, ягід свіжих та консервованих, цитрусових. Вимоги до якості, правила подачі.

Приготування гарячих солодких страв з фруктів: яблука печені, фрукти у тісті смажені, шарлотка з яблуками тощо. Вимоги до якості, правила подачі.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації солодких страв з фруктів.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 3.6. Приготування гарячих напоїв

Асортимент гарячих напої. Правила заварювання чаю, різновиди подачі, вимоги до якості.

Приготування кави, різновиди подачі. Приготування какао з молоком. Вимоги до якості, правила подачі.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації гарячих напоїв.

Робота із збірником рецептур. Розрахунок сировини, оформлення технологічних карт.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вихідний контроль проходить у письмовій формі та являє собою набір тестових завдань. Він проводиться з метою визначення рівня знань студентів, набутих на попередньому етапі підготовки: контрольна робота; самоконтроль; тестування тощо.

Контроль під час аудиторних занять проводиться систематично для визначення рівня оволодіння, засвоєння та розуміння студентами навчального матеріалу на заняттях. Основні форми проведення даного контролю – індивідуальне опитування (допуск до лабораторних робіт), виконання та захист лабораторних робіт

При оцінці знань студента враховується його здатність: диференціювати, інтегрувати та уніфікувати знання; застосовувати загальні закони, принципи, методи, правила до конкретних ситуацій; аналізувати і оцінювати факти, події та прогнозувати очікувані результати від прийнятих рішень; логічно викладати вивчений матеріал як у письмовому, так і в усному вигляді.

Контроль самостійної роботи студентів проводиться з метою виявлення рівня самостійності, відповідальності, організованості, ініціативності, творчих здібностей студентів, також їх здібностей до самовдосконалення, саморозвитку та рівня сформованості самостійного мислення. Реферативне дослідження є основним видом контролю самостійної роботи студентів у процесі вивчення навчальної дисципліни.

Після вивчення кожного змістового модуля навчальної програми проводиться ***модульна контрольна роботи***, яка перевіряє рівень теоретичних знань та застосування їх на практиці. Модульна контрольна робота являє собою набір тестових завдань трьох рівнів складності.

Необхідною умовою допуску студента до заліку є виконання усіх завдань, передбачених навчальним планом – лабораторних занять, а також виконання завдань самостійної роботи.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Виробниче навчання» проводиться у формі ***заліку*** у 3-му семестрі за результатами успішності на лабораторних заняттях та модульних контролів.

VI. Інформаційні джерела для вивчення курсу

6.1. Основна література

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.
2. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.
3. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: Навчальний посібник для проф.-техн. навч. закл. / Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003. – 304 с.; іл.

6.2. Додаткова література

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: підручник. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.

3. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кн. 1: Технологія приготування їжі / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолюк. – 2008. – 496 с.: іл.
4. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 360 с.; іл.
5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч.посіб. – К.: «Кондор». – 2003. – 506 с.

Навчальне видання

Зубар Надія Миколаївна,

Стогній Аліна Юріївна

ПРОГРАМА
вибіркової навчальної дисципліни

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
спеціальності 6.010104 Професійна освіта
(за профілем «Харчові технології»)

Шифр за навчальним планом ВВ1.2.01

Підписано до друку 11.02.2016 р. Формат 60х84/16.
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. др. арк. 1,04. Обл.-вид. арк. 0,64
Зам. № 121.
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26