


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

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**  
на засіданні Вченої ради  
Інженерно-педагогічного  
інституту  
«*С. С. Коретський*» 20 15 р.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
Директор Інституту  
професор Коретський М. С.  
*Коретський*



**ПРОГРАМА  
вибіркової навчальної дисципліни**

**ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

**освітнього рівня бакалавр  
галузі знань 0101 Педагогічна освіта  
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта  
(за профілем «Готельно-ресторанна справа»)**

**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:

**Сидорчук Людмила Андріївна**, доктор педагогічних наук, професор кафедри прикладних природничо-математичних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

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

УДК 613.2 (073)  
ББК 51.2 я 73

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016  
© Зубар Н.М., Стогній А.Ю., 2016

## **I. 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 «Готельно-ресторанна справа»).

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

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є операції та прийоми кулінарної обробки продуктів харчування, обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та готельних підприємствах.

**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», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

### **Мета і завдання навчальної дисципліни.**

**Метою** навчальної дисципліни «Виробниче навчання» є формування вмінь і навичок з виробництва кулінарної продукції масового попиту та обслуговування гостей підприємств готельно-ресторанного господарства із дотриманням вимог з санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Виробниче навчання» є: оволодіння професійними прийомами та операціями виготовлення страв та кулінарних виробів, підготовки торговельних приміщень до процесу обслуговування, сервірування столів, обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства; оволодіння професійними прийомами клінінгових

технологічних циклів, виконуючи санітарно-гігієнічні вимоги та техніку безпеки.

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

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безпеки праці в лабораторії з виробництва кулінарної продукції</li> <li>- санітарію та гігієну робочого місця в лабораторії та на підприємстві, правила особистої гігієни.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організувати навчально-виробничий процес з виготовлення кулінарної продукції у лабораторіях та під час виробничого навчання на підприємствах.</li> <li>- організовувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, санітарії та особистої гігієни.</li> </ul>	<p><b>Виробнича компетентність педагога:</b></p> <p>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</p>
2.	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- асортимент та технологію кулінарної продукції масового попиту, вимоги до їх якості;</li> <li>- вимоги до підготовки приміщення до процесу обслуговування та сервірування столів;</li> <li>- хронологію та технологічні операції клінінгових технологічних циклів</li> <li>- вимоги до організації праці на робочому місці.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готувати кулінарну продукцію масового попиту за збірником рецептур та технологічними картами;</li> <li>- сервірувати столи та здійснювати повсякденне обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства;</li> <li>- проводити щоденне та генеральне прибирання житлових приміщень готелю.</li> </ul>	<p><b>Виробничо-технологічна галузева компетентність:</b></p> <p>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;</p>

## **II. Обсяг навчальної дисципліни**

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 12 кредитів ЄКТС 360 годин у 1, 2 та 3 семестрах.

## **III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами**

### ***Модуль 1. Виробництво кулінарної продукції***

#### **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 приготування страв масового попиту з них**

Класифікація та особливості механічної обробки овочів.

Організація робочого місця для механічного оброблення овочів та нарізування овочевих напівфабрикатів. Прості та складні форми нарізування. Прийоми ручного нарізування овочів.

Загальні правила варіння та припускання овочів. Вимоги до якості, правила подачі гарнірів із овочів відварених та припущених тощо.

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

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

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

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

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

### **Тема 1.3. Приготування бутербродів та салатів**

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

Механічна кулінарна обробка продуктів для приготування бутербродів, салатів. Загальні правила приготування, кулінарного дизайну та подачі бутербродів, салатів. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації бутербродів та салатів.

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

### **Тема 1.4. Приготування бульйонів та супів**

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

Особливості приготування заправних супів: борщ, капуста, 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, оформлення технологічних карт.

### **Тема 1.5. Приготування гарнів з круп, бобових та макаронних виробів**

Особливості приготування каш: розсипчастих, в'язких, рідких. Приготування та подача гарнів 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 1.6. Приготування страв з риби**

Види та особливості механічної обробка риби. Загальні правила приготування котлетної маси з риби.

Загальні правила варіння та смаження риби. Загальні правила тушкування та запікання риби. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з риби.

Вимоги до якості, правила подачі страв з риби.

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

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

### **Тема 1.7. Приготування страв з м'яса**

Особливості вибору м'ясних напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. Загальні правила приготування січеної, котлетної маси з м'яса та страв з них.

Загальні правила варіння та смаження м'яса, визначення готовності. Добір соусів та гарнірів.

Загальні правила тушкування та запікання м'яса. Добір соусів та гарнірів.

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 1.8. 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 1.9. 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 II. Технологія надання ресторанних послуг***

### **Тема 2.1. Основні вимоги до працівника обслуговування, правила спілкування з відвідувачами**

Основні вимоги до працівника: зовнішній вигляд працівника, особисті якості, професійна підготовка, культура поведінки, поведінка в колективі, правила санітарії і гігієни, особиста гігієна, правила допуску до роботи.



Правила спілкування з відвідувачами. Виявлення щирого інтересу до гостей закладу та їх бажань. Ефект першого враження. Роль посмішки при обслуговуванні гостей. Правила етикету при обслуговуванні старших, жінок, дітей, чоловіків. Повага гостя, створення атмосфери його значимості. Золоте правило спілкування.

Використання універсальних формул при обслуговуванні гостей: вітання, прощання, подяки, прохання, вибачення, пропозиції, чарівні фрази.

## **2.2. Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства**

Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими та іншими приміщеннями. Основні напрями та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства. Засоби архітектурно-художньої виразності інтер'єру.

Меблі торгівельних приміщень, сучасні вимоги до них та варіанти розміщення в торгівельній залі.

## **2.3. Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни**

Характеристика предметів сервірування столу, їх види; матеріали, які використовують для виготовлення предметів сервірування столу. Характеристика посуду із фаянсу, порцеляни, кераміки. Асортимент посуду зі скла та кришталю, його призначення та застосування. Металевий посуд, його види, особливості догляду за ним. Посуд одноразового використання та із пластмаси, його переваги, недоліки, ефективність, доцільність використання. Столові прилади основні та додаткові, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення. Столова білизна, види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої її виготовляють.

## **2.4. Порядок підготовки торговельних приміщень до обслуговування у закладах ресторанного господарства**

Прибирання та провітрювання торгівельних приміщень. Розставлення меблів. Перевірка стану квітів і декоративних рослин, гігієнічного стану торгівельних приміщень.

Підготовка столового посуду, наборів, столової білизни. Полірування посуду і приборів. Підігрів посуду в теплових стійках.

Основні правила та вимоги до різних видів сервірування. Основні правила та вимоги до попереднього сервірування столу. Основні прийоми складання серветок.

## **2.5. Ознайомлення із видами, методами та формами обслуговування у закладах ресторанного господарства**

Види обслуговування залежно від функцій закладів ресторанного господарства: обслуговування із споживанням продукції та послуг безпосередньо у закладі; обслуговування з доставкою та реалізацією продукції для споживання по місцю роботи, навчання, відпочинку, на транспорті; обслуговування для споживання кулінарної продукції, напівфабрикатів дома.

Методи обслуговування в закладах ресторанного господарства: самообслуговування, обслуговування офіціантами, змішане обслуговування.

Форми самообслуговування: з попередньою оплатою, з наступною оплатою, з безпосередньою оплатою, по системі саморозрахунку.

Форми обслуговування споживачів офіціантами та сфера їх застосування. Повсякденне обслуговування, банкетне обслуговування, спеціалізоване обслуговування. Змішані форма обслуговування.

Особливості обслуговування офіціантами, барменами у закладах різних типів, класів, потужностей та форм власності.

## **Тема 2.6. Ознайомлення з роздавальними лініями у закладах ресторанного господарства і сферою їх застосування**

Особливості функціонування роздавальних ліній при самообслуговуванні, в підприємствах швидкого обслуговування.

Особливості організації роботи роздавальних ліній в закладах ресторанного господарства із обслуговуванням офіціантами.

Досвід використання роздавальних ліній за кордоном.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи роздавальних ліній та обслуговуючого персоналу.

## **Модуль III. Технологія надання готельних послуг**

### **Тема 3.1. Ознайомлення з архітектурою та інтер'єром готельних підприємств**

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр.

Ознайомлення із організацією внутрішнього простору, елементами інтер'єру в приміщеннях готельного підприємства.

### **Тема 3.2. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів**

Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду.

Складові технологічних циклів клінінгових робіт: поточне щоденне та проміжне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостей, генеральне прибирання.

Клінінгові роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях. Послідовність клінінгових робіт у номерах готельного господарства. Проведення генерального прибирання.

Технологія здійснення прибирання санвузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання.

Забезпечення білизнами готельного господарства, вимоги до білизни.

### **Тема 3.3. Вимоги до персоналу при проведенні клінінгових робіт**

Посадова інструкція покоївки. Наряд на прибирання номерів для покоївок.

Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні клінінгових робіт. Помітки, що використовують на поверхах при проведенні прибирання.

Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного підприємства.

Порядок складання акту про забуті речі проживаючого у номері. Порядок складання акту по відшкодуванню збитків із сторони проживаючого у номера.

Порядок оформлення реєстраційної картки та анкети для громадянина України.

#### **IV. Засоби діагностики успішності навчання**

**Вхідний контроль** проходить у письмовій формі та являє собою набір тестових завдань. Він проводиться з метою визначення рівня знань студентів, набутих при вивченні шкільного предмету «Технології».

**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. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
3. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (чинний від 01.10.2006)
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 №19.
6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.

### **6.2. Основна література**

7. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

8. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. . Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. - Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
  9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред.. П'ятницької Н.О. – 2-е вид., перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
  10. 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.
  11. 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.
  12. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів. – К.: „Альтепрес”, 2009. – 446 с.
- 6.3.Додаткова література**
13. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: підручник. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
  14. Жеребцова О. Сервировка стола. Практическое руководство. Ниола-Пресс, 2008. [http://nnm.me/blogs/kibo9000/knizhnaya\\_podboroka\\_servirovka\\_stola\\_6\\_knig/](http://nnm.me/blogs/kibo9000/knizhnaya_podboroka_servirovka_stola_6_knig/)
  15. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кн. 1: Технологія приготування їжі / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолюк. – 2008. – 496 с.: іл.
  16. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 360 с.; іл.
  17. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
  18. 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  
(за вибором університету)

**ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

освітнього рівня бакалавр  
галузі знань 0101 Педагогічна освіта  
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта  
(за профілем «Готельно-ресторанна справа»)

Шифр за навчальним планом ВВ1.2.01



Підписано до друку 12.05.2016 р. Формат 60x84/16.  
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.  
Ум. др. арк. 0,87. Обл.-вид. арк. 0,55  
Тир. 100 прим. Зам. № 000.  
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