

Управління освіти і науки Кіровоградської  
обласної державної адміністрації

Навчально-методичний кабінет  
професійно-технічної освіти  
у Кіровоградській області

Загально-методичні підходи до  
оформлення та ведення навчально-  
методичної документації викладача,  
майстра виробничого навчання ПТНЗ

*(на допомогу педагогічним працівникам)*

Кіровоград

Матеріали упорядковані методистом НМК ПТО Черемісовою Т.М.

В даних рекомендаціях викладено загально-методичні підходи до оформлення та ведення навчально-методичної документації викладача та майстра виробничого навчання.

Відповідальний за випуск Стаценко О.В.

## ЗМІСТ

1. Основні навчально-методичні документи викладача ПТНЗ з планування навчально-виробничого процесу	4
2. Основні навчально-методичні документи майстра виробничого навчання ПТНЗ з планування навчально-виробничого процесу	28
3. Дидактично-методичне забезпечення тематичної атестації на уроках професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки	80
4. Література	88

# 1. ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ ДОКУМЕНТИ ВИКЛАДАЧА ПТНЗ З ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

У відповідності до “Положення про організацію навчально-виробничого процесу в ПТНЗ” затвердженого наказом Міністерства освіти України від 18.05.98р. № 181 основними навчально-методичними документами викладача з планування навчально-виробничого процесу в ПТНЗ є:

**1. Кваліфікаційна характеристика випускника (освітньо-кваліфікаційна характеристика)** – відображає основу галузевого компоненту сутності професій та конкретизована з урахуванням зауважень і пропозицій фахівців підприємства-замовника у відповідності із специфікою конкретного виробництва.

*Примітка: даний документ є обов'язковим для викладачів професійно-теоретичної підготовки*

**2. Навчальна програма з навчального предмета (типова, робоча)** – це документ, що визначає зміст тем професійних знань, умінь, навичок, способи і методи їх формування, вимоги до знань і умінь з кожної теми. Вимоги до знань і умінь повинні бути сформульовані таким чином, щоб після закінчення вивчення теми можна було перевірити ступінь засвоєння учнями знань та набутих умінь, навичок за 12-бальною системою. Професійно-технічні навчальні заклади розробляють робочі навчальні програми на основі типових.

**Робоча навчальна програма з предмета** включає пояснювальну записку, тематичний план та зміст програми. Цей документ розглядається відповідною методичною комісією, узгоджується із замовником робітничих кадрів і затверджується директором навчального закладу.

*Примітка: із замовником робітничих кадрів погоджуються робочі навчальні програми з тих навчальних предметів, що формують відповідні професії.*

*Пояснювальна записка з предмета містить:*

- призначення предмета, його місце в системі підготовки кваліфікованого робітника;

- цілі навчального предмета:
  - освітня (вимоги до знань, умінь учнів з предмета);
  - виховна (формування громадянських якостей та професійної спрямованості особистості);
  - розвиваюча (розвиток пізнавальних інтересів та здібностей, творчого професійного мислення, формування умінь і навичок самостійної праці);
- обґрунтування структури навчального предмета (логіка послідовності вивчення навчального матеріалу);
- рекомендації до застосування різних форм організації навчання (лекцій, уроків, семінарів, екскурсій, практичних занять і лабораторних робіт тощо);
- рекомендації щодо використання методів навчання з урахуванням специфіки змісту навчального матеріалу (навчальних дискусій, вирішення виробничих ситуаційних задач, ділових ігор тощо);
- посилання на специфіку викладання предмета для різних спеціальностей, якщо програма призначена для кількох спеціальностей.

*Тематичний план з предмета* – складається у відповідності до робочої навчальної програми, містить найменування тем та відомості про обсяги навчального часу на вивчення тем, лабораторно-практичних робіт.

*Зміст програми* визначає зміст тем професійних знань, умінь та навичок, вимоги до знань та умінь.

**Зразок оформлення робочої навчальної програми**

*Титульний лист*

ПОГОДЖЕНО  
Замовник кадрів

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ПТНЗ

\_\_\_\_\_200\_р.

\_\_\_\_\_200\_р.

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА  
з предмету „Кулінарія”**

**Професія „Кухар”  
Термін навчання 1 рік**

Розглянуто  
на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Кухар”  
Протокол №\_\_  
від \_\_\_\_\_200\_р.  
голова методичної комісії

\_\_\_\_\_

## Пояснювальна записка

Предметом „Кулінарія” передбачено вивчення науково-обґрунтованих технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних і борошняних виробів, страв дієтичного харчування, правил оформлення і відпуску, робота зі Збірником рецептур.

### **Цілі предмета:**

**Освітня** - учні повинні знати технологічні процеси обробки сировини, способи теплової обробки, асортименти страв, приготування та відпуск страв.

**Виховна** - формувати громадські якості, готовності учнів до професійної діяльності та спрямованості особистості.

**Розвиваюча**-розвивати пізнавальні інтереси та здібності кухарів, творче професійне мислення і аналіз.

При вивченні предмету необхідно враховувати міжпредметні зв'язки з дисциплінами : «Товарознавство продтоварів», «Обладнання ПГХ», «Організація виробництва», «Охорона праці», «Калькуляція та облік».

Методика вивчення предмету будується на основі теоретичного вивчення з проведенням лабораторно-практичних робіт.

Лабораторне - практичні роботи проводяться з метою закріплення теоретичного матеріалу.

При вивченні предмета можна використовувати різні форми навчання-лекції, уроки-семінари, екскурсії на підприємства, ділові ігри, бінарні уроки з майстрами виробничого навчання та викладачами інших дисциплін.

## Тематичний план

№ п/п	Назва теми	К-ть годин	
		всього на тему	з них ЛПЗ
1.	Вступ	2	
2.	Обробка овочів	14	4
3.	Кулінарна обробка риби і нерибних морепродуктів	14	
4.	Кулінарна обробка м'яса, м'ясних продуктів, птиці, дичини	16	
5.	Теплова обробка продуктів	4	
6.	Приготування супів	34	10
7.	Приготування соусів	22	4
8.	Страви з круп, макаронних виробів, бобів	12	4
9.	Страви і гарніри з овочів	22	6
10.	Страви з риби	24	10
11.	М'ясні гарячі страви	38	6
12.	Страви з яєць та сиру	8	2
13.	Холодні страви і закуски	20	4
14.	Солодкі страви і гарячі напої	14	4
15.	Тісто і вироби з нього	26	6
16.	Основи лікувального харчування	12	
<b>Всього:</b>		<b>282</b>	<b>60</b>



## **Зміст програми**

### **Тема I. Вступ.**

Значення масового харчування у народному господарстві та перспективи його розвитку. Завдання та зміст предмету “Кулінарія”. Зв’язок з іншими предметами. Ознайомлення учнів з кваліфікаційними характеристиками кухаря III, IV, V розрядів. Поняття трудової та технологічної дисципліни, культури праці. Збірник рецептур і кулінарних виробів для ПМХ: зміст, порядок користування. Охорона праці та пожежна безпека на ПМХ. Основні види травматизму на ПМХ при роботі з машинами і апаратами. Заходи та інструктажі з безпеки праці. Основні вимоги безпеки праці. Самодопомога і перша допомога при нещасних випадках. Користування індивідуальними пакетами і аптечкою першої допомоги. Основні причини пожеж на ПМХ і протипожежні заходи. Правила поведінки у вогнебезпечних місцях і при пожежі. Забезпечення пожежної безпеки при виконанні робіт по професії. Правила поведінки при пожежі на території підприємства (повідомлення у пожежну частину, використання вогнегасників, евакуація людей і матеріальних цінностей, перша допомога потерпілим).

### **Тема II. Первинна обробка овочів та грибів.**

Поняття технологічного процесу ПМХ, сировини, н/ф. Зв’язок Кулінарії з іншими предметами. Значення овочів у харчуванні людини. Правила обробки зі збереженням вітамінів, кольору та всіх харчових речовин. Послідовність операції обробки овочів, які надходять на ПМХ. Обладнання та інструменти, які використовують при обробці овочів. Приймання, оцінка якості, зважування овочів. Сортування овочів, призначення, види. Миття овочів, її хар-ка. Особливості миття картоплі, коренеплодів, капустяних, плодкових, листових овочів, зеленої цибулі. Обчищення овочів, їх призначення. Способи обчищення овочів (ручна та механічна), їх хар-ка. Особливості чищення картоплі, коренеплодів, капустяних, цибулевих, плодкових, листових овочів, його значення. Способи нарізання (ручний та механічний), його хар-ка. Значення правильного нарізання. Кулінарне призначення і використання овочів різних форм нарізання при приготуванні страв.

Послідовність обробки кабачків, баклажанів, томатів, огірків, солодкого перцю, ріпи для фарширування. Обробка солоних, квашених, сушених, свіжозаморожених овочів. Відходи при механічній кулінарній обробці овочів, кількість використання, фактори зниження проценту відходів. Порядок обробки сульфатованої картоплі. Н/ф з овочів, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, кулінарне використання, умови і термін зберігання. Обробка грибів. Види грибів, які надходять до ПМХ, порядок обробки, вимоги до якості, кулінарне використання, умови і термін зберігання.

**Учні повинні знати:**

Послідовність виконання операцій про первинній обробці овочів, грибів та підготовка овочів до фарширування, таблицю кількості відходів овочів при механічній обробці.

**Учні повинні вміти:**

Проводити процеси первинної обробки овочів, грибів (миття, очищення, нарізання), а також проводити процес підготовки овочів до фарширування.

**Тема III Теплова кулінарна обробка продуктів.**

Теплова обробка продуктів, її значення. Варіння і його різновид. Смажіння і його різновид. Комбіновані і допоміжні прийоми теплової обробки (пасерування, бланшерування). Процеси, які проходять при тепловій кулінарній обробці продуктів. Вплив  $t$  і поводження теплової кулінарної обробки на якість готової продукції.

**Учні повинні знати:**

Правила теплової обробки різних харчових продуктів і н/ф, основні і допоміжні прийоми теплової обробки продуктів. Зміни, які проходять у продуктах у продуктах при  $t$ . обробці.

**Учні повинні вміти:**

Бережливо і економно розраховувати паливо, електроенергію, дотримуватись вимогам охорони праці та пожежної безпеки. Дотримуватись правил внутрішнього розпорядку.

І так далі.

**3. Поурочно-тематичний план з предмета** складається викладачем у відповідності до навчальної програми, розглядається на засіданні відповідної методичної комісії, затверджується заступником директора з навчально-виробничої роботи і є документом багаторазового використання.

**Зразок оформлення поурочно-тематичного плану**

### *Титульний лист*

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Заступник директора  
з навчально-виробничої  
роботи ПТНЗ

\_\_\_\_\_ 200\_р.

Поурочно-тематичний план  
з предмету „Бухгалтерський облік”

Професія „Конторський службовець”

Термін навчання 1 рік

Викладач \_\_\_\_\_

Розглянуто  
на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Конторський  
службовець”  
Протокол №\_\_  
від \_\_\_\_\_ 200\_р.  
голова методичної комісії  
\_\_\_\_\_

Кількість годин на тему	Назва теми	Кількість годин на урок	Назва теми уроку
12	<b>Тема № 1</b> Предмет бухгалтерського обліку і методичні прийоми його вивчення та балансове узагальнення	2	Принципи та поняття будови бухгалтерського обліку
		2	Предмет, об'єкти і метод бухгалтерського обліку
		2	Характеристика методичних прийомів бухгалтерського обліку
		2	Стандарт (Положення) БО № 2 „Баланс”. Бухгалтерський баланс
		2	Типи балансових змін
		2	Тематична атестація по темі № 1. Контрольна робота
Всього за I семестр		68	
Всього за II семестр		60	
Всього за курс		128	

**4. План уроку** складається викладачем у відповідності до навчальної програми та поурочно-тематичного плану. За умови проведення уроків у паралельних групах, викладач може скласти один план уроку, але слід враховувати особливості проведення уроку в тій чи іншій групі.

План уроку є особистим документом викладача, складається в довільній формі і має на меті забезпечити викладачу найбільш ефективне проведення уроку.

## Зразок оформлення плану уроку

### Схема плану уроку теоретичного навчання

Тема програми \_\_\_\_\_

Тема уроку \_\_\_\_\_

Мета уроку:

*навчальна* – які професійні знання, уміння формуються, і використовуються учнями для отримання результатів практичної діяльності;

*розвиваюча* – які операції і прийоми розумової діяльності учнів розвиваються на уроці;

*виховна* – які якості особистості учнів формуються і розвиваються на уроці.

Тип уроку \_\_\_\_\_ Вид уроку \_\_\_\_\_

Дидактичне забезпечення (за допомогою якого здійснюється процес навчання) \_\_\_\_\_

Міжпредметні зв'язки \_\_\_\_\_

Список основної і додаткової літератури \_\_\_\_\_

Перелік знань та умінь \_\_\_\_\_

\* Методична мета – вказується тільки при проведенні відкритих уроків.

### Хід уроку

(структура підбирається залежно від типу уроку)

Тип уроку	Дидактична структура
<i>Комбінований</i>	О.Ч. А.З. Ф.Н.З. З.Н.З. П.П.
<i>Формування нових знань</i>	О.Ч. А.З. Ф.Н.З. П.П.
<i>Закріплення і удосконалення</i>	О.Ч. А.З. З.Н.З. П.П.
<i>Систематизація і узагальнення</i>	О.Ч. А.З. П.П.
<i>Контрольно-перевірочний</i>	О.Ч. А.З. П.П.

1. О.Ч. – організаційна частина
2. А.З. – актуалізація знань
3. Ф.Н.З. – формування нових знань
4. З.Н.З. – закріплення нового матеріалу
5. П.П. – підведення підсумків

**5. План проведення лабораторно-практичних робіт (занять) (ЛПЗ)** має свої особливості. У цьому плані потрібно вказати короткий зміст проведення занять, порядок організації та виконання роботи. З метою забезпечення правильної організації лабораторно-практичних занять, для кожної ланки викладачем розробляються інструктивно-технологічні картки, де вказується мета, зміст та послідовність виконання учнями завдань, перелік інструментів, обладнання, матеріалів, технічні умови, правила безпеки праці під час виконання завдань. Інструктивно-технологічні картки розробляються в тій послідовності, в якій учням належить виконувати роботу.

### **Зразок оформлення плану лабораторно-практичного заняття**

#### **Схема плану уроку ЛПЗ**

Тема програми:

Тема уроку:

Мета уроку:

*Навчальна:* закріплення, розширення і удосконалення знань учнів в процесі застосування їх в практичній діяльності, формування в учнів умінь та навичок відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики /закріпити знання, сформувані уміння та навички/.

*Розвиваюча:* які операції і прийоми розумової діяльності розвиваються в учнів на уроці /логічне мислення, творчий підхід, швидкість реакції, аналітичність, критичність, вміння планувати і організовувати свою діяльність, уважність/.

*Виховна:* які риси особистості виховуються в учнів /любов, бережливість, охайність, самостійність/.

Тип уроку:

Вид уроку:

Метод проведення уроку:

Матеріально-технічне забезпечення уроку /прилади, обладнання, інструменти, пристрої, матеріали, сировина/:

Дидактичне забезпечення уроку:

Міжпредметні зв'язки /предмет, назва теми/:

## ХІД УРОКУ

### I. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА.

1. Прийняти рапорт чергового;
2. Перевірити готовність учнів до уроку;
3. Виконати запис в журналі.

### II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ /ВСТУПНА ЧАСТИНА/

- 2.1. Повідомити тему та мету уроку.
- 2.2. Актуалізація знань учнів.  
/відповіді на поставлені запитання, які дають можливість виявити теоретичні знання учнів, їх підготовленість до ЛПЗ/.
- 2.3. Ознайомити з порядком виконання роботи.
- 2.4. Ознайомити з інструкційною-технологічною карткою.

### III. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ /практична частина/

- 3.1. Самостійна робота учнів.
  - 3.1.1. Цільові обходи робочих місць учнів:
    - простежити за своєчасним початком роботи учнів;
    - правильною організацією робочих місць і додержанням ТБ;
    - перевірити правильність виконання трудових прийомів;
    - індивідуальна робота з учнями.

### IV. ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ /заключна частина/

- 4.1. Зробити аналіз виконання роботи і допущених помилок.
- 4.2. Виставити оцінки.
- 4.3. Домашнє завдання.

**6. Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів (типові, робочі)** - відображають єдині вимоги до оцінювання навчальних досягнень учнів, виступають конкретними нормами, що регулюють виставлення балів з різних навчальних предметів та виробничого навчання (“Типові критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти” наказ № 459 від 14.06.01. Міністерства освіти і науки).

Робочі критерії оцінювання розробляються на основі “Типових” з кожного предмета та навчальної теми програми.

**Зразок оформлення робочих критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів.**

## *Титульний лист*

ПОГОДЖЕНО  
Директор НМК ПТО  
у Кіровоградській  
області

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ПТНЗ

\_\_\_\_\_ 200\_р.

\_\_\_\_\_ 200\_р.

### РОБОЧІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ УЧНІВ з предмету „Бухгалтерський облік”

Професія „Конторський службовець”  
Викладач \_\_\_\_\_

Розглянуто  
на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Конторський  
службовець”  
Протокол №\_\_  
від \_\_\_\_\_ 200\_р.  
голова методичної комісії  
\_\_\_\_\_



**9. Паспорт комплексно-методичного забезпечення предмета** документ, що забезпечує оптимальну систему навчально-методичної документації та формування набору засобів навчання і контролю.

**Зразок оформлення паспорту комплексно-методичного забезпечення предмету**

## *Титульний лист*

### ПАСПОРТ КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ з предмету „Бухгалтерський облік”

Професія „Конторський службовець”  
Викладач \_\_\_\_\_

Розглянуто  
на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Конторський  
службовець”  
Протокол №\_\_  
від \_\_\_\_\_200\_р.  
голова методичної комісії  
\_\_\_\_\_

**„ Розділ 1. Навчально-методична документація”**

Назва Документу	Затверджено коли і ким	Дата надходження	Примітка
1. Навчальний план			
2. Навчальна програма			
3. Комплект поурочно-тематичних планів			
4. Перелік навчально-виробничих робіт з професій			
5. Перелік оснащення навчального кабінету (лабораторії, майстерні)			
6. Нормативи оснащення навчального кабінету (лабораторії, майстерні)			
7. Комплект екзаменаційних білетів			
8. Комплект завдань для контрольних робіт			

**Зразок заповнення форми 1**

**„ Розділ 1. Навчально-методична документація”**

Назва документу	Затверджено коли і ким	Дата надходження	Примітка
1. Навчальний план	2004 р., на основі Типової базисної структури, погоджено з замовником кадрів, затверджений управлінням освіти і науки облдержадміністрації		
2. Навчальна програма	2004 р., на основі Типової, розглянуто методкомісією, погоджено з замовником кадрів, затверджений директором ПТНЗ		

„Розділ 2. Навчальна література з професії (предмету)

Вид навчальної літератури	Найменування, автор, ким видано, рік видання, гриф	Відмітка про наявність, кількість	Планування строку придбання, розробки, виготовлення	Відповідальний	Відмітка про придбання, розробку, виготовлення
1. Підручник					
2. Навчальний посібник					
3. Конспекти лекцій					
4. Довідник					
5. Збірник задач і вправ					
6. Посібник для проведення лабораторних робіт					
7. Посібник з професії (збірник інструктивних карт)					
8. Альбом робочих креслень					
9. Альбом карт технологічного процесу					

## Зразок заповнення форми 2

**Форма 2**

### „Розділ 2. Навчальна література з професії (предмету)

Вид навчальної літератури	Найменування, автор, ким видано, рік видання, гриф	Відмітка про наявність, кількість	Планування строку придбання, розробки, виготовлення	Відповідальний	Відмітка про придбання, розробку, виготовлення
1. Підручник	Н.М.Ткаченко, „Бухгалтерський фінансовий облік”, К., 2000	15			
2. Навчальний посібник	Ф.Ф.Бутинець, „Практикум „Бухгалтерський фінансовий облік”, Житомир, ПП „Рута”, 2001	2	13 пр., 2005,	Іванов І.І.	

**Форма 3**

### „Розділ 3. Методичні посібники для викладача, майстра виробничого навчання”

Вид навчальної літератури	Найменування, автор, ким видано, рік видання, гриф	Відмітка про наявність, кількість	Планування строку придбання, розробки, виготовлення	Відповідальний	Відмітка про придбання, розробку, виготовлення
1. Окрема методика					
2. Збірник дидактичних матеріалів					
3. Методичні розробки					
4. Методичні рекомендації					
5. Інформаційні матеріали					

## Зразок заповнення форми 3

**Форма 3**

### „Розділ 3. Методичні посібники для викладача, майстра виробничого навчання”

Вид навчальної літератури	Найменування, автор, ким видано, рік видання, гриф	Відмітка про наявність, кількість	Планування строку придбання, розробки, виготовлення	Відповідальний	Відмітка про придбання, розробку, виготовлення
1. Окрема методика					
2. Збірник дидактичних матеріалів					
3. Методичні розробки	„Приклади методичних розробок уроків із професійної підготовки фахівців сфери послуг”, НМК ПТО, 2005	1			
4. Методичні рекомендації	„Сучасний урок шлях до формування конкурентно спроможного робітника”, НМК ПТО, 2003	1			
5. Інформаційні матеріали					

Форма 4

„Розділ 4. Засоби навчання для вивчення тем, розділів і вузлових питань матеріалу предмета теоретичного навчання”

Вузлові питання навчального матеріалу теми (розділу) навчальної програми предмета	Вид і найменування основних засобів навчання	Відмітка про наявність (кількість)	Запланований термін розробки, виготовлення, придбання	Відповідальний	Відмітка про розробку, виготовлення, придбання
1.					
2.					
3.					

Зразок заповнення форми 4

Форма 4

„Розділ 4. Засоби навчання для вивчення тем, розділів і вузлових питань матеріалу предмета теоретичного навчання”

Вузлові питання навчального матеріалу теми (розділу) навчальної програми предмета	Вид і найменування основних засобів навчання	Відмітка про наявність (кількість)	Запланований термін розробки, виготовлення, придбання	Відповідальний	Відмітка про розробку, виготовлення, придбання
1. Рахунки та метод подвійного запису	<b>Плакати:</b> План рахунків; Схеми активних і пасивних рахунків	1			
	<b>Інструкція</b> по застосуванню плану рахунків	15			
	<b>Картки завдання</b>	30			

**„Розділ 5. Дидактичні засоби навчання для вивчення тем і розділів програми виробничого навчання”**

Теми (підтеми) навчальної програми. Кількість годин	Вид і найменування основних засобів навчання	Відмітка про наявність (кількість)	Запланований термін розробки, виготовлення, придбання	Відповідальний	Відмітка про розробку, виготовлення, придбання

**Зразок заповнення форми 5**

**„Розділ 5. Дидактичні засоби навчання для вивчення тем і розділів програми виробничого навчання”**

Теми (підтеми) навчальної програми. Кількість годин	Вид і найменування основних засобів навчання	Відмітка про наявність (кількість)	Запланований термін розробки, виготовлення, придбання	Відповідальний	Відмітка про розробку, виготовлення, придбання
1. Приготування соусів	Комплект інструкційно-технологічних карток	15			
	Калькуляційні картки	15			
	Картки-завдання	15			
	<b>Плакат:</b> Технологія приготування соусу червоного основного	1			
	<b>Плакат:</b> Технологія приготування соусу білого основного		20.10.2005	Іванова І.І.	

**Засоби навчання, їхні дидактичні функції та навчальні ситуації застосування**

№ п.п.	Засоби навчання	Основні дидактичні функції (можливості)	Типові навчальні ситуації застосування
1.	Натуральні наочні посібники	1) дозволяють отримати точну уяву про зовнішній вигляд, будову, взаємодію частин, властивості, вимоги до якості; 2) дозволяють вивчити способи застосування, регулювання, налагодження об'єктів, що вивчаються	Демонстрація та самостійне вивчення: 1) будови; 2) призначення; 3) властивостей; 4) способів застосування, регулювання, налагодження тощо.
2.	Зображувальні наочні посібники: - плакати; - таблиці; - схеми; - фотографії; - тощо	1) передають інформацію про процеси та об'єкти в різних формах: - образній; - графічній; - схематичній; - цифровій; 2) дозволяють показати: - зовнішній вигляд; - внутрішню будову; - принцип роботи; - якісні та кількісні показники об'єктів, процесів, явищ	Демонстрація та самостійне вивчення: 1) принципу дії; 2) будови; 3) призначення; 4) кількісних та якісних показників
3.	Об'ємні засоби навчання: - моделі; - макети; - муляжі	1) дозволяють вивчати принципи дії, взаємодії частин, кінематику механізмів у дії; 2) дозволяють отримати чітку уяву про зовнішній вигляд, будову, форму, розміри,	1) демонстрація та самостійне вивчення принципів дії, взаємодії складових частин, кінематичних ланцюгів механізмів; 2) демонстрація та самостійне використання загальних відомостей про об'єкти, що вивчаються
4.	Екранні засоби навчання: 1) екранне кіно	Засоби наочності, які виступають у ролі самостійного джерела інформації: 1) розкривають процеси та	1) вивчення об'єктів, явищ, процесів, які недоступні безпосередньому сприйманню;



		<p>явища в динаміці їхнього розвитку;</p> <p>2) дозволяють вивчати нові види техніки та технології, передові методи праці</p>	<p>2) вивчення внутрішньої будови машин, механізмів, агрегатів, пристроїв і процесів, що відбуваються в них;</p> <p>3) вивчення циклічних процесів, дій, рухів, відеозапис та аналіз власних дій.;</p> <p>4) демонстрація робочих операцій, навчально-виробничих ситуацій, технічних процесів</p>
	2) діафільми	<p>Дозволяють відтворювати системи взаємопов'язаних зображень, які побудовані у відповідності з логікою навчального матеріалу теми; є засобом наочності та самостійним джерелом інформації</p>	<p>Вивчення взаємопов'язаних об'єктів, процесів, явищ та їхніх складових частин</p>
	3) діапозитиви	<p>1) передають образну, графічну, схематичну, символічну та текстову інформацію;</p> <p>2) дозволяють показати зовнішній вигляд, внутрішню будову, принцип роботи об'єктів, процесів, явищ, що вивчаються</p>	<p>1) застосовують для створення проблемних ситуацій, керівництва самостійного роботою, повторення матеріалу;</p> <p>2) проведення інструктажів тощо</p>
5.	Транспаранти	<p>Дозволяють за допомогою кодоскопу передавати візуальну інформацію у вигляді малюнка, креслення, схеми, графіка чи тексту, а також демонструвати плоскі прозорі моделі механізмів</p>	<p>Демонстрація об'єктів та їхніх частин, процесів, явищ у змодельованій формі.</p>
6.	Фазограми (накладання транспарантів)	<p>Дозволяють відтворювати за допомогою кодоскопу складні зображення „по фазах” шляхом накладання транспарантів</p>	<p>При необхідності послідовної демонстрації зображень і від частин до цілого</p>
7.	Дидактичні матеріали для	<p>1) дозволяють швидко запропонувати учням</p>	<p>1) самостійне вивчення,</p>

	роботи учнів: -картки-завдання; -узагальнюючі таблиці та інші матеріали на друкованій основі	різноманітні навчальні завдання, форми для заповнення при самостійному вивченні, закріпленні та використанні навчального матеріалу; 2) дозволяють індивідуалізувати навчальний процес	закріплення, повторення, систематизація навчального матеріалу; 2) контроль знань та вмінь учнів; 3) програмоване вивчення навчального матеріалу
8.	Звукозапис	Дозволяють відтворювати через магнітофонні пристрої різноманітні звукові характеристики працюючих машин, механізмів, апаратів	1) демонстрація та відпрацювання прийомів слухової діагностики та регулювання машин і механізмів; 2) проведення спеціальних занять і вправ з розвитку професійного слуху учнів
9.	Тренажери	1) моделюють будову та функції технічних об'єктів; 2) сприяють орієнтуванню учнів при переході від вивчення теорії до практики; 3) створюють можливість наблизити учнів до реальної виробничої обстановки; 4) дозволяють учням відпрацювати необхідні режими роботи, імітувати складні умови праці та аварійні ситуації; 5) допомагають формувати прийоми самоконтролю	Відпрацювання трудових вмінь та навичок обслуговування складного виробничого обладнання в навчальних умовах
10.	Тестувальні пристрої	1) використовують для полегшення формування одного з рухових навиків з використання нескладних приладів і пристосувань на початкових етапах вправ; 2) ефективним засобом розвитку самоконтролю	Відпрацювання початкових умінь у навчальних умовах на початкових етапах вивчення прийомів операцій

11.	Інструкційні карти	Включають інструктивні вказівки та пояснення з правил, послідовності та технічних вимог щодо виконання трудових прийомів та видів робіт з професій	Вивчення в процесі виробничого навчання трудових прийомів, операцій і видів робіт
12.	Технологічні (інструкційно-технологічні) карти	1) розкривають технологічну послідовність виконання, зміст інструктивних вказівок і технічних вимог до технологічних переходів; 2) відображають технічні засоби та режими виконання робіт комплексного характеру	Виконання робіт комплексного характеру
13.	Завдання для виконання лабораторно-практичних робіт	Розкривають загальні теоретичні відомості про сутність явищ чи процесів, які досліджуються чи перевіряються, засоби та послідовність виконання лабораторно-практичної роботи, способи фіксування результатів і висновків, характер звітності про проведення роботи	Проведення лабораторно-практичних робіт ілюстративного та дослідницького характеру
14.	Навчальні програми для ЕОМ	1) дозволяють індивідуалізувати процес навчання; 2) моделювати процеси та явища в динаміці; 3) самостійне джерело інформації	1) самостійне вивчення навчального матеріалу та закріплення, повторення та систематизація; 2) контроль (самоконтроль) знань та вмінь учнів

## 2. ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ ДОКУМЕНТИ МАЙСТРА ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ПТНЗ З ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

У відповідності до “Положення про організацію навчально-виробничого процесу в ПТНЗ” Наказ Міністерства освіти України від 18.05.98р. № 181 основними навчально-методичними документами майстра виробничого навчання ПТНЗ з планування навчально-виробничого процесу є:

**1. Кваліфікаційна характеристика випускника (освітньо-кваліфікаційна характеристика)** – відображає основу галузевого компоненту сутності професій та конкретизована з урахуванням зауважень і пропозицій фахівців підприємства-замовника у відповідності із специфікою конкретного виробництва.

Кваліфікаційні характеристики знаходяться в Довідниках кваліфікаційних характеристик професій, згрупованих у відповідних випусках. Наприклад, випуск № 65 „Торгівля та громадське харчування” кваліфікаційна характеристика з професії „Кухар”.

### КУХАР

#### 3-й розряд

**ЗАВДАННЯ ТА ОБОВ'ЯЗКИ.** Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.

**ПОВИНЕН ЗНАТИ:** рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів

та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірjuвальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітари та особистої гігієни.

**КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ.** Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

**ПРИКЛАДИ РОБІТ.** Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; смаження картоплі, овочів, виробів з котлетної маси; запікання овочевих та круп'яних виробів; формування виробів з тіста, їх підсмаження та випікання; промивання, зачищення, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

Кваліфікаційна характеристика відповідає вимогам Довідника кваліфікаційних характеристик професій. Випуск № 65 „Торгівля та громадське харчування” затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 31 листопада 1999 року № 918 за погодженням з Міністерством праці та соціальної політики України

*Примітка: в навчально-методичній документації майстра виробничого навчання повинні бути в наявності кваліфікаційні характеристики на плановий рівень кваліфікації робітника, підвищений рівень та на рівні кваліфікації передбачені поетапною атестацією у робочому навчальному плані.*

Наприклад, плановий рівень кваліфікації – кухар 3 розряду, підвищений рівень – кухар 4 розряду, при поетапній атестації – виробник харчових напівфабрикатів 2 розряду.

**2. Навчальна програма з професійно-практичної підготовки** – це документ, що визначає зміст тем професійних знань, умінь, навичок, способи і методи їх формування, вимоги до знань і умінь з кожної теми. Вимоги до знань і умінь повинні бути сформульовані таким чином, щоб після закінчення вивчення теми можна було перевірити ступінь засвоєння учнями знань та набутих умінь, навичок за 12-бальною системою. Робоча навчальна програма розробляється на основі типової з урахуванням змін у відповідній галузі виробництва та сфери послуг.

**Робоча навчальна програма з професійно-практичної підготовки** включає пояснювальну записку, тематичний план та зміст програми. Цей документ розглядається відповідною методичною комісією, узгоджується із замовником робітничих кадрів і затверджується директором навчального закладу.

*Пояснювальна записка* з професійно-практичної підготовки містить:

- цілі і завдання виробничого навчання та виробничої практики;
- розподіл бюджетного часу;
- бази виробничого навчання та виробничої практики;
- організацію виробничого навчання та виробничої практики;
- контроль знань, умінь, навичок.

*Тематичний план* – складається у відповідності до робочої навчальної програми, містить найменування тем та відомості про обсяги навчального часу на їх вивчення.

*Зміст програми* – включає зміст тем професійних знань, умінь та навичок, вимоги до знань і умінь.

**Зразок оформлення робочої навчальної програми**

*Титульний лист*

ПОГОДЖЕНО  
Замовник кадрів

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ПТНЗ

\_\_\_\_\_ 200\_р.

\_\_\_\_\_ 200\_р.

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА  
з професійно-практичної підготовки**

**Професія „Кухар”  
Термін навчання 1 рік**

Розглянуто  
на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Кухар”  
Протокол №\_\_  
від \_\_\_\_\_ 200\_р.  
голова методичної комісії

\_\_\_\_\_

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Професійно-практична підготовка полягає в оволодінні учнями уміннями і навичками застосовувати здобуті професійні теоретичні знання (загальнотехнічні, технологічні, спеціальні) у продуктивній діяльності за обраною професією.

До складу професійно-практичної підготовки належить:

- виробниче навчання, яке здійснюється: у навчальних майстернях професійно-технічного навчального закладу;
- виробнича практика на підприємстві;
- перед випускна практика.

Виробниче навчання у професійно-технічних навчальних закладах проводиться з початку першого курсу і здійснюється протягом всього терміну навчання паралельно з загально технічною, професійно-теоретичною підготовками та вивченням загальноосвітніх навчальних дисциплін.

Професійно-практична підготовка кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах здійснюється на уроках виробничого навчання, що проводяться у власних майстернях, а також у період виробничої та перед випускної практики, на яку відводиться біля 30 % часу всієї професійно-практичної підготовки. Ефективне використання цього часу передбачає ретельний вибір змісту занять, раціональну організацію навчально-виробничого процесу, включення у цей процес передових робітників, новаторів виробництва, а також кваліфіковане керівництво тем з боку майстрів в/н.

Завдання полягає у тому, щоб визначити ті виробничі процеси і відповідні робочі місця, що сприяють організації і проведенню уроків професійно-практичної підготовки та виробничої практики. Від вирішення цих питань і залежить якість професійної підготовки молоді.

Виробнича та передвипускна практика, за своїми завданнями і організацією істотно відрізняються від попереднього навчання. В цей час учні постійно працюють на штатних робочих місцях, активно приймають участь у виконанні виробничих завдань.



Виробнича практика учнів на підприємстві проводиться для практичного закріплення знань, умінь та навичок, одержаних у процесі теоретичного та виробничого навчання з професії, якою вони володіють, і здійснюється наприкінці останнього курсу під керівництвом педагогічних працівників професійно-технічного навчального закладу.

Навчальний (робочий) час учня у період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємств (організації сфери послуг) згідно з чинним законодавством України “Про працю”.

Використовуються такі форми організації виробничої практики:

- в складі комплексних бригад кваліфікованих робітників;
- в складі учнівських бригад на окремих виробничих ділянках;
- на самостійних (індивідуальних) робочих місцях.

Основою формою виробничої практики стає робота на самостійних (індивідуальних) робочих місцях, шляхом персонального закріплення учнів до кваліфікованих робітників.

Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів за 12-ти бальною шкалою слід ґрунтувати на позитивному принципі, дотримуючись програмових вимог щодо знань, умінь і навичок.

Об’єктами оцінювання навчальних досягнень учнів з професійно-практичної підготовки є уміння застосовувати здобуті професійні знання для виконання навчально-виробничого або контрольного завдання.

При визначенні навчальних досягнень учнів аналізу підлягають:

- рівень професійних знань, що необхідні для виконання даної роботи;
- рівень володіння прийомами та технологічними операціями, що необхідний для виконання даної роботи;
- рівень самостійності учня у процесі організації роботи та виконання навчально-виробничого або контрольного завдання з допомогою, з консультативною допомогою майстра

виробничого навчання (наставника виробничої практики), самостійно;

- характер виконання навчально-виробничого або контрольного завдання (за типовим або самостійно складеним алгоритмом; в типовій, в ускладненій чи нестандартній ситуації);

- обсяг і правильність виконання навчально-виробничого або контрольного завдання;

- вміння користуватися різними видами технологічної та технічної документації та розробляти її види;

- вміння застосовувати прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи;

- відповідність результату роботи вимогам кваліфікаційної характеристики з обраної професії відповідного ступеню професійно-технічної освіти на даний період навчання;

- рівень виконання діючих якісних і кількісних показників (норми виробітки, норми часу тощо);

- вміння дотримуватись нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів в процесі виконання роботи;

- визначати характер помилок, здатність їх виправити;

- рівень опанування основами професійної культури та здатності до продуктивної і творчої співпраці в колективі;

- вміння організувати робоче місце;

- рівень дотримання правил безпеки.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ теми	Назва теми	Кількість годин
<b>Виробниче навчання</b>		
1.	Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах громадського харчування. Екскурсія на підприємство масового харчування	6
2.	Механічна кулінарна обробка овочів і грибів	24
3.	Механічна кулінарна обробка риби	24
4.	Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, субпродуктів	30
5.	Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів	12
6.	Теплова кулінарна обробка продуктів	6
7.	Приготування I страв	42
8.	Приготування соусів	24
	Перевірочна робота	6
9.	Приготування страв і гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів	24
10.	Приготування страв і гарнірів із картоплі, овочів і грибів	36
11.	Приготування рибних гарячих страв	36
12.	Приготування м'ясних гарячих страв і субпродуктів	36
13.	Приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини і кроликів Приготування солодких страв і напоїв	18
14.	Приготування страв з яєць	6
15.	Приготування страв із сиру	12
16.	Приготування холодних страв і закусок	48
17.	Приготування солодких страв і напоїв	30

18.	Приготування страв і виробів з борошна	30
19.	Приготування страв лікувального характеру	6
20.	Приготування страв, закусок, напоїв, соусів з харчовими речовинами які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму	12
	Перевірочна робота	6
<b>Всього</b>		<b>474</b>
21.	Виробнича практика на підприємстві	175
<b>Всього</b>		<b>175</b>
22.	Передвипускна практика на підприємстві	70
<b>Всього</b>		<b>70</b>
<b>Всього</b>		<b>719</b>

## ЗМІСТ ПРОГРАМИ

### Тема 1

#### **Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах громадського харчування. Екскурсія на підприємство масового харчування**

Навчально-виробничі і виховні задачі курсу.

Базове підприємство училища: прогресивні форми господарювання, трудові традиції.

Зміст праці, етапи професійного росту і трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання у формуванні навичок ефективної і якісної праці.

Значення дотримання трудової і технологічної дисципліни в забезпеченні якості продукції, що випускається. Організація контролю якості робіт, які виконують учні.

Ознайомлення з режимом роботи підприємства, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку, правилами нормами безпеки праці та пожежної безпеки на підприємства громадського харчування.

Ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками кухаря III-IV розрядів, кондитера III-IV розрядів.

**Учні повинні знати:**

- загальні відомості про училище, його традиції, професії
- базові підприємства
- учбово-виробничі та виховні завдання курсу
- режим роботи, правила ВТР в учбових майстернях
- виробничий план групи та училища
- вимоги безпеки праці та електробезпеки
- причини пожеж, заходи попередження пожеж
- правила користування електронагрівальними пристроями

**Учні повинні вміти:**

- організувати робоче місце
- дотримуватись правил техніки безпеки в учбових майстернях
- дотримуватись правил протипожежної безпеки

## **Тема 2**

### **Механічна кулінарна обробка овочів і грибів**

Ознайомлення з технологією механічної кулінарної обробки овочів (ручної і машинної). Оволодіння навичками експлуатації обладнання для механічної кулінарної обробки овочів.

Механічна кулінарна обробка картоплі і коренеплодів: перебирання, сортування, обчищення ручне і машинне, дочистка, Ознайомлення з умовами зберігання обробленої картоплі і коренеплодів, відсотками відходу при обробці, використанням відходів.

Відпрацювання прийомів машинної і ручної нарізки обчищеної картоплі і коренеплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружечками, скибочками).

Механічна кулінарна обробка цибулевих овочів. Ознайомлення з умовами зберігання оброблених цибулевих овочів, відсотками відходу.

Механічна кулінарна обробка капусти овочів. Підготовка капусти до обробки. Оволодіння навичками обробки білоголової, кольорової, брюссельської капусти і кольрабі. Придбання навичок машинної і ручної нарізки капусти овочів. Підготовка капусти до фарширування. Ознайомлення з умовами зберігання оброблених капусти овочів, використанням відходів.

Обробка листкових і пряних овочів: перебирання, очищення, зберігання.

Обробка грибів, послідовність прийомів, умови зберігання оброблених овочів.

Механічна кулінарна обробка гарбузових і томатних овочів, підготовка їх до фарширування. Ознайомлення з умовами зберігання оброблених овочів.

Механічна кулінарна обробка солоних і свіжих огірків. Послідовність прийомів обробки. Ознайомлення з умовами зберігання оброблених овочів.

#### **Учні повинні знати:**

- організацію робочого місця при обробці овочів і грибів в овочевому цеху
- класифікацію овочів і грибів
- способи та прийоми обробки овочів та грибів
- прості та складні форми нарізання
- норми відходів овочів та їх використання
- будову та принцип роботи обладнання, інструменти, пристрої необхідні для обробки і нарізання овочів та грибів
- технологічну документацію
- правила техніки безпеки, протипожежної безпеки, санітарії та гігієни

#### **Учні повинні вміти:**

- організувати робоче місце під час механічної кулінарної обробки овочів та грибів
- користуватись обладнанням, інструментами та пристроями
- користуватись технологічною документацією
- дотримуватись технологічної послідовності при обробці та нарізанні овочів та грибів

- дотримуватись правил техніки безпеки та протипожежної безпеки

### **Тема 3**

#### **Механічна кулінарна обробка риби**

Ознайомлення з технологією механічної кулінарної обробки риби і нерибних морепродуктів. Ознайомлення з обладнанням, інвентарем і інструментами для обробки риби і нерибних продуктів морського промислу, оволодіння навичками експлуатації.

Підготовка риби і нерибних морепродуктів до обробки, оволодіння навичками обробки. Обчищення луски, видалення зябер і плавників, потрошіння, промивання; приготування напівфабрикатів з риби. Оволодіння навичками обробки оселедця і кільки.

Приготування січеної та котлетної маси з риби. Ознайомлення з рецептурою, технологією приготування січеної та котлетної маси з риби. Порціонування, формування, панірування, укладання напівфабрикатів з січеної і котлетної маси з риби в місткості. Ознайомлення з умовами і термінами зберігання напівфабрикатів.

#### **Учні повинні знати:**

- організацію робочого місця в рибному цеху
- класифікацію риби та нерибних морепродуктів
- технологічні операції та їх послідовність виконання при обробці
- обробку і використання рибних харчових відходів
- приготування напівфабрикатів з риби та вимоги до якості та терміни їх зберігання
- будову та принцип роботи обладнання, інструменти необхідні для виконання технологічної операції
- технологічну документацію
- правила техніки безпеки і протипожежної безпеки, санітарії та гігієни

#### **Учні повинні вміти:**

- організувати робоче місце в рибному цеху

- виконувати технологічні процеси при обробці риби та нерибних морепродуктів
  - приготування напівфабрикатів і використання рибних харчових відходів
  - користуватись технологічною документацією
  - користуватися обладнанням, інструментами
  - дотримуватись правил техніки безпеки та протипожежної безпеки
- І т.д.

## **Тема 21**

### **Виробнича практика на підприємстві**

Під час виробничої практики учні повинні практично закріпити виконання робіт з професії кухаря 4 розряду на робочих місцях підприємств громадського харчування у відповідності до кваліфікаційної характеристики, застосовуючи передові прийоми та методи роботи.

Детальна програма виробничої практики повинна враховувати конкретні умови базового підприємства і спеціалізацію учнів, оволодіння учнями сучасною технікою і технологією, прийоми і способами роботи передовиків виробництва.

Орієнтовний перелік робіт на виробничій практиці:

- ведення процесу механічної кулінарної обробки сировини
  - виготовлення н/ф із риби, яловичини, баранини, свинини, птиці. Формування і панірування н/ф із котлетної маси
  - приготування перших страв: бульйонів, супів
  - приготування різних видів пасеровки, соусів, других страв з м'яса, риби, овочів, круп, у вареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді
  - приготування закусок та холодних страв: бутербродів, салатів, страв та закусок з овочів, грибів, м'яса, риби, сиру, яєць, молока
  - заміс тіста, випікання виробів із нього, смаження млинців, оладок приготування вареників, пельменів



## Тема 22

### Перевипускна практика

Набуття учнями досвіду самостійної роботи згідно з відповідною технічною та технологічною документацією з професії кухар 4 розряду.

**3. Детальна програма виробничої практики** – це документ, що визначає способи та методи практичного закріплення знань та умінь, навичок, одержаних в процесі теоретичного та виробничого навчання з професії.

Детальна програма виробничої практики враховує конкретні умови базового підприємства, оволодіння учнями сучасною технікою і технологією, прийомами і способами роботи передовиків виробництва, розробляється в навчальному закладі з участю базового підприємства, розглядається на засіданні методичної комісії і затверджується директором навчального закладу.

(Детальна програма виробничої практики оформляється у відповідності до Методичних рекомендацій НМК ПТО “Загально-методичні підходи до організації виробничої практики учнів ПТНЗ” 2002 р.)

**Зразок оформлення детальної програми виробничої практики**

*Титульний лист*

ПОГОДЖЕНО  
Замовник кадрів

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ПТНЗ

\_\_\_\_\_ 200\_р.

\_\_\_\_\_ 200\_р.

ДЕТАЛЬНА ПРОГРАМА  
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ УЧНІВ  
ГРУПИ № К-1 З ПРОФЕСІЇ 5122, КУХАР  
(код, назва)  
НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО  
ХАРЧУВАННЯ м. ОЛЕКСАНДРІЇ ТА  
ОЛЕКСАНДРІЙСЬКОГО Р-НУ  
2004-2005 н.р.

## Зміст програми

1. Загальні положення .
2. Мета і завдання програми
3. Види робіт
4. Тематичний план виробничої практики
5. Тематичний план вивчення передових прийомів і методів праці
6. Зміст робіт і виробничі роботи.
7. Перелік пробних кваліфікаційних робіт.

Програма розглянута та схвалена на засіданні методичної комісії з професії „Кухар”  
Протокол № 8  
від 07 квітня 2005р.  
голова методичної комісії  
Л.Я.Гайдай

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Обсяг, зміст, терміни проведення виробничої практики визначені робочим навчальним планом відповідно погодженим і затвердженим управлінням освіти і науки облдержадміністрації “ 29 “ вересня 2004 року. з плановим рівнем кваліфікації “Кухар” 3 розряду.

Код за ДК 003 – 95 5122.

Назва професії кухар

Учні проходять виробничу практику на робочих місцях підприємств м. Олександрії та Олександрійського району згідно взаємних угод між ними та професійно-технічним училищем № 33 м. Олександрії.

Фонд часу на практику 245 годин протягом 7 тижнів.

Календарні терміни: з „04” квітня 2005р

до „21” червня 2005р .

Режим роботи учня: робота дублером, учнем в одну зміну у відповідності режиму підприємства.

Для учнів різних вікових категорій робочий день визначається у відповідності трудового законодавства України . Робота на визначений рівень кваліфікації, виконання кваліфікаційних пробних робіт здійснюється в наступні календарні строки :

Початок “08” червня 2005р .

Кінець “15” червня 2005р .

Перевідні коефіцієнти : 1,0 .

(вказуються орієнтовні перевідні коефіцієнти для нормування виробничих робіт у відповідності до календарних строків практики)

## МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Метою виробничої практики як заключного етапу навчально-виробничого процесу є завершення професійно-практичної підготовки і підготовка майбутнього робітника кухаря до самостійної високо продуктивної праці .

Основними завданнями є :

- адаптація учнів до конкретних виробничих умов: до роботи в овочевому, м'ясному, рибному, холодному, гарячому, борошняному цехах на підприємствах громадського харчування;

- закріплення та вдосконалення професійних знань і умінь , ліквідація прогалин в підготовці учнів по темам:

1. Приготування рибних гарячих страв.
2. Приготування м'ясних гарячих страв.
3. Приготування соусів.
4. Приготування холодних страв та закусок...

- накопичення досвіду самостійного виконання видів робіт відповідної складності:

5. Складання композиції.
6. Оформлення та подавання банкетних страв.
7. Приготування страв високої складності.

- набуття стійких навичок під час роботи на сучасному обладнанні типу: мікрохвильові печі, печі гриль, фритюрниці; та із сучасними видами сировини: крабові палички, морська капуста, соєве м'ясо та ін. ;

- засвоєння роботи високопродуктивними інструментами: овочерізки, карбувальні ножі, насадки;

- досвіду кращих робітників підприємств громадського харчування: ресторанів “Світанок”, “Грант”, барів “Ніколь”, “Трембіта”, їдалень “Берізка” та ін.;

- вивчення виробничої технології , знайомство з новими технологічними процесами по приготуванню всіх видів страв;

- набуття досвіду роботи з технологічною документацією;

- удосконалення навичок контролю та самоконтролю ;

- формування професійно-значущих якостей ;

- виховання в учнів свідомої дисципліни праці ,самостійності , співпраці в трудових колективах .

## ВИДИ РОБІТ

1. Отримання інструктажу про зміни або стан робочого місця кухаря.
2. Підготовка робочого місця кухаря до роботи.
3. Огляд обладнання.
4. Перевірка наявності та справності інструменту, протипожежного інвентарю.
5. Здійснення записів до щоденника .
6. Виконання основної роботи на робочих місцях.
7. Дотримання технологічних норм, інших вимог.
8. Дотримання норм безпеки праці постійний контроль за роботою обладнання.
9. Дотримання порядку дій в нестандартних ситуаціях .
10. Вивчення та використання передових високопродуктивних прийомів способів та методів праці, інструментів, пристосувань, оснащення.
11. Самостійна розробка та здійснення заходів, щодо ефективного використання робочого часу, попередження браку, економних витрат сировини.
12. Підготовка робочого місця до задачі.
13. Зупинка обладнання.
14. Здача готової продукції (в процесі).
15. Прибирання робочого місця.
16. Заповнення щоденників .

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

№ теми (підтеми)	Назва теми (підтеми)	Кількість годин
1	Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємствах. Ознайомлення з підприємствами громадського харчування.	7
2	Самостійне виконання робіт з професії кухар III-IV розряду на робочих місцях підприємствах громадського харчування.	140
2.1	Виготовлення н/ф із риби, яловичини, баранини, свинини, птиці. Формування і панірування н/ф із котлетної маси	28
2.2	Приготування перших страв: бульйонів, супів	14
2.3	Приготування різних видів пасеровки, соусів, других страв з м'яса, риби, овочів, круп, у вареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді	42
2.4	Приготування закусок та холодних страв: бутербродів, салатів, страв та закусок з овочів, грибів, м'яса, риби, сиру, яєць, молока	42
2.5	Заміс тіста, випікання виробів із нього, смаження млинців, оладок приготування вареників, пельменів	14
3.	Вивчення і застосування передових прийомів і методів праці	28
4.	Передвипускна практика	70
4.1	Вдосконалення професійних навичок з професії кухар III розряду	49
4.2	Виконання пробної кваліфікаційної роботи	7
4.3	Систематизація матеріалів та оформлення дипломної роботи і щоденника	14
	Державний кваліфікаційний іспит	

## ЗМІСТ РОБОТИ РОБОЧІ МІСЦЯ І ВИРОБНИЧІ РОБОТИ

№ п/п	Підприємства, цех, об'єкт практики	Перелік основного обладнання	Зміст виробничих робіт	Передові прийоми праці
1	Підприємства громадського харчування		Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на ПМХ.	*Ознайомлення з підприємством, вивчення досвіду роботи висококваліфікованих працівників підприємства
2	Рибний цех	Пристосування для очищення риби РО-1 фаршмішалки, розпушувачі	Організація робочого місця кухаря в рибному цеху. Приготування н/ф натуральних, січених натуральних і з котлетної маси	
3	М'ясний цех	М'ясорубки фаршмішалки розпушувачі м'яса котлетоформувальні машини механізми для подрібнення сухарів та спецій	Організація роботи кухаря в м'ясному цеху. Приготування н/ф з яловичини: великошматкових, порціонних і дрібношматкових. Приготування	* Раціональна організація робочого місця по приготуванню н/ф дрібношматкових - використання ножів – сікачів із спеціального матеріалу твердих сплавів



			<p>н/ф з баранини та свинини: великошматкових, порціонних і дрібношматкових.</p> <p>Приготування січеної натуральної та м'ясної котлетної маси та н/ф з неї</p>	
4	Гарячий цех	<p>Електричні, газові плити Ел. харчові котли, ел. сковорідки, ел. жаровні жаровні шафи фритюрниці ел. марміти мікрохвильові печі грилі і т. д.</p>	<p>Організація робочого місця кухаря в гарячому цеху. Вивчення рецептур. Приготування бульйонів</p> <p>Приготування заправних перших страв, прозорих бульйонів та молочних супів.</p>	

			Приготування різних видів пасеровок, соусів з борошном, червоних м'ясних, білих на м'ясному та рибному бульйонах, грибних	
			Приготування страв та гарнірів з припущених, смажених, тушкованих овочів	
			Приготування страв з смаженої, тушованої, запеченої риби	
			Приготування смажених, тушкованих, запечених страв з м'яса,	
			Приготування страв з січеного натурального м'яса і котлетної маси	

			Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів	
5	Холодний цех	Механізми для перемішування салатів, вінегретів машини для нарізання та протирання овочів і т.д. машини для нарізування гастрономічних виробів	Організація робочого місця кухаря в холодному цеху. Вивчення рецептур. Приготування бутербродів в асортименті	* Приготування компонентів для бутербродів з застосуванням нових видів інструментів (терки, насадки, виїмки)
			Приготування салатів	* Удосконалення технологічного процесу за рахунок використання нових методів нарізання та оформлення прикрас до салатів
			Приготування страв та закусок з овочів та грибів	
			Приготування рибних страв та закусок	
			Приготування м'ясних страв та закусок	

			Приготування закусок і холодних страв з сиру, яєць, молока	
6	Борошняний цех	Просіюванні, тістомісильні, тісто-розпушувальні, тісто збивальні машини, пельменний автомат,	Організація робочого місця кухаря в борошняному цеху. Вивчення рецептур. Приготування тіста для млинців, оладок, вареників, пельменів	
			Приготування вареників з різними начинками, пельменів; смаження млинців, оладок	
	Передвипускна практика			70

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН  
ВИВЧЕННЯ ПЕРЕДОВИХ ПРИЙОМІВ, МЕТОДІВ РОБОТИ**

№ теми	Тема та її зміст	Кількість годин	
		Теоретичні заняття	Практичні заняття
1.	Вступ . Короткі відомості про передовика виробництва.	2	
2.	Дотримання правил безпеки праці .		5
3.	Удосконалення технологічного процесу.		7
4.	Передові прийоми роботи .Підвищення продуктивності праці за рахунок економії часу на підготовчі основну ,заключну роботу.		7
5.	Високопродуктивні інструменти , пристосування.	2	5
	<b>Всього</b>	<b>28</b>	

Погоджено  
Старший майстер”  
„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2005 р

Затверджую  
Заступник директора з  
навчально-виробничої  
роботи  
“\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2005 р.

Розглянуто на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Кухар”  
Протокол № 9  
від 05 травня 2005р.  
голова методичної комісії  
Л.Я.Гайдай

ПЕРЕЛІК  
ПРОБНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ  
Професія Кухар  
Плановий рівень кваліфікації кухар, 3 розряд

№ п/п	Назва теми	Розряд	Кількість робіт	Норма часу
1	Приготування: - салату “Подільського” - борщу українського - окісту відварного з картопляним пюре - кавунів свіжих	ІІІ	4	7
2	Приготування: - салату “Полонинського” - борщу кийвського - сардельок відварних 3 тушкованою капустою - бананів 3	ІІІ	4	7

	вершками			
3	Приготування: - салату “Хмельницький” - борщу чернігівського - полядвиці зі смаженою картоплею - узвару із сухофруктів	III	4	7
4	Приготування: - салату “Дністер” - борщу полтавського 3 галушками - котлети натуральної 3 картоплею відварною - узвару 3 консервованих плодів	III	4	7
5	Приготування: - салату “Рубін” - борщу селянського - біфштеку 3 цибулею 3 гречаною кашею - узвару з яблук	III	4	7
6	Приготування: - салату “Асорті” - борщу з квасолею - ескалопу 3 відкидним рисом - киселю із яблук	III	4	7
7	Приготування:	III	4	7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- салату “Івано-Франківський”</li> <li>- борщу флотського</li> <li>- котлети відбивної з розсипчастим рисом</li> <li>- киселю молочного</li> </ul>			
8	Приготування: <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату “Український”</li> <li>- борщу кіровоградського з грінками</li> <li>- м’яса хрусткого з комбінованим гарніром</li> <li>- желе з апельсинів</li> </ul>	III	4	7
9	Приготування: <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату “Чернігівський”</li> <li>- капусняку звичайного</li> <li>- піджарки з розсипчастою пшоняною кашею</li> <li>- желе з молока</li> </ul>	III	4	7
10	Приготування: <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату з печінки</li> <li>- капусняку запорізького</li> <li>- яловичини тушкованої в сметані з картоплею фрі</li> <li>- мусу яблучного</li> </ul>	III	4	7
11	Приготування: <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату рибного</li> </ul>	III	4	7



	<p>“По-тернопільському”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- юшки рибної херсонської</li> <li>- битків українських з тушкованою картоплею</li> <li>- крему ванільного</li> </ul>			
12	<p>Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату-коктейлю креветочного</li> <li>- юшки селянської</li> <li>- душенини поспільної</li> <li>- яблук в тісті смажених</li> </ul>	III	4	7
13	<p>Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату-коктейлю із свіжих овочів</li> <li>- юшки селянської з пшеничною крупою</li> <li>- печені по-домашньому</li> <li>- яблук фаршированих сиропом</li> </ul>	III	4	7
14	<p>Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату-коктейлю з сиру , яблук і моркви</li> <li>- юшки картопляної з сиром</li> <li>- м'яса тушкованого з овочами</li> <li>- чорносливу фаршированого</li> </ul>	III	4	7

	сиром			
15	Приготування: - томатів фаршированих грибним салатом - юшки картопляної з горохом і салом - м'яса тушкованого з пшоном - чаю з цукром і лимоном	III	4	7
16	Приготування: - томатів фаршированих - капусняку з грибами - печені київської в горщечках - кави чорної	III	4	7
17	Приготування: - чорносливу фаршированого грибами - капусняку львівського - м'яса запеченого по-домашньому з вареними овочами - кави чорної з овочами	III	4	7
18	Приготування: - оселедця у сметані - розсольника з крупами - біфштексу січеного з макаронними	III	4	7

	виробами - кави глясе			
19	Приготування: - оселедця фаршированого - розсольника по-домашньому - січеників полтавських 3 картоплею пай - какао з молоком	III	4	7
20	Приготування: - асорті рибного - юшки картопляної - ковбасок львівських 3 комбінованим гарніром - кавового напою	III	4	7
21	Приготування: - коропа з медом - юшки картопляної з макаронами - тюфтельок 3 картоплею відварною - шоколаду гарячого	III	4	7
22	Приготування: - закуски української - куліша пшоняного - печінки смаженої з розсипчастим рисом - морсу яблучного	III	4	7
23	Приготування: - бутербродів 3	III	4	7

	<p>вареними м'ясними продуктами</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- куліша сіверського</li> <li>- печінки по-херсонськи 3</li> </ul> <p>відварною картоплею</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- напою яблучно-лимонного</li> </ul>			
24	<p>Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- асорті м'ясного на хлібі</li> <li>- кулешику з різних овочів</li> <li>- легенів смажених з овочами припущеними 3</li> <li>- напою з жиром</li> <li>- напою апельсинового</li> </ul>	III	4	7
25	<p>Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- асорті рибного</li> <li>- бульйону з курки прозорого</li> <li>- риби запеченої під майонезом</li> <li>- напою лимонно-медового</li> </ul>	III	4	7
26	<p>Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салату-коктейлю рибного</li> <li>- бульйону рибного прозорого</li> <li>- риби тушкованої в томаті з овочами</li> <li>- напою з моркви і</li> </ul>	III	4	7

	яблук			
27	Приготування: - оселедцю під шубою - супу молочного рисового - кручеників рибних з відварною картоплею - напою “Український букет”	ІІІ	4	7
28	Приготування: - паштету печінкового - супу молочного з вермішеллю - риби смаженої в тісті з соусом майонез з корнішонами - напою з плодів шипшини	ІІІ	4	7
29	Приготування: - завиванцю ялтинського - борщу холодного українського - котлети по-київськи з складним гарніром - напою вітамінного	ІІІ	4	7

	“Ранок”			
30	Приготування: - гарячих бутербродів - солодкого супу із свіжих плодів - січеників з птиці з зеленим горошком - напою з вишневого сиропу	III	4	7

**4. Перелік навчально-виробничих робіт з професії** визначає роботи, які виконують учні з метою оволодіння професійними знаннями, вміннями та навичками, що передбачено програмою виробничого навчання.

Перелік навчально-виробничих робіт з професії складається на півріччя майстром виробничого навчання під керівництвом старшого майстра.

Перелік навчально-виробничих робіт складають на основі програми виробничого навчання і він включає два періоди – підготовчий (тренувальний) і оволодіння спеціальністю (виконання комплексних робіт).

Підготовчий (тренувальний) період включає навчально-тренувальні роботи для вправ та відпрацювання навичок учнів у виконанні окремих трудових прийомів та виробничих операцій.

Наприклад, професія „Кухар” - механічна, кулінарна обробка овочів, грибів, обробку риби, м’яса, м’ясних продуктів, птиці.

Період оволодіння спеціальністю (виконання комплексних робіт) включає навчально-виробничі роботи по формуванню в учнів навичок у виконанні комплексних робіт.

Наприклад, професія „Кухар” - приготування бульйонів, супів, соусів, блюд і гарнірів із круп і макаронних виробів і т.д.

При складанні переліків навчально-виробничих робіт велику увагу необхідно звертати на нормування учнівських робіт. В підготовчий період навчально-тренувальні роботи не

нормуються, а в період оволодіння спеціальністю визначають учнівські норми часу.

Комплексні роботи нормуються та норми часу повідомляються учням.

Нормування робіт учнів будівельних професій проводиться з початку навчання їх на будівельних об'єктах.

Для розрахунку учнівських норм часу за основу можуть бути взяті розрахункові норми (згідно хронометражу), робочі норми часу виробничих підприємств, а також перевідні коефіцієнти взяті із „Нормативів приведенного часу по професіях”, 1982 р.

Перевідні коефіцієнти показують, в скільки разів учнівська норма часу на виготовлення тієї чи іншої продукції (роботи) більше робочої норми часу на виготовлення тієї ж продукції.

Величина перевідних коефіцієнтів переводу робочих норма часу в учнівські залежить від періоду виробничого навчання учнів, складності (розряду) виготовленої продукції і рівняється від 5,0 до 1,0. Це означає, що на початку навчання, коли рівень професійних знань, умінь і навичок (рівень кваліфікації) учнів мінімальний, величина перевідних коефіцієнтів максимальна, а з ростом удосконалення їх кваліфікації величина коефіцієнтів зменшується.

В кінці навчання, як правило, величина коефіцієнта рівна одиниці. Тобто робочі і учнівські норми часу на виготовлення виробів стають однаковими.

*Примітка: При терміні навчання 3 роки у відповідності з навчальним планом і програмою виробничого навчання та передбаченою поетапною атестацією після II курсу, на протязі I і II курсів в майстернях училища учні опановують роботи певного планового рівня кваліфікації (наприклад токаря 2 розряду) і під кінець навчання на II курсі повинні виконувати норму дорослого робітника даного рівня кваліфікації, тому перевідний коефіцієнт в червні рівний 1,0.*

*На III курсі під час виробничого навчання і виробничої практики на підприємстві учні виконують роботи слідуючого рівня кваліфікації (наприклад токаря 3 розряду), який для даної*

спеціальності являється випускним. В цей період при нормуванні учнівських робіт діють перевідні коефіцієнти від 2,0 до 1,0.

При терміні навчання 1 рік при нормуванні учнівських робіт діють перевідні коефіцієнти від 2,0 до 1,0.

Для прикладу наводимо перевідні коефіцієнти робочих норм часу в учнівські для підготовки кравців:

Місяці навчального року	I курс	II курс	III курс
вересень	-	3,5	2,0
жовтень	-	3,5	1,9
листопад	-	3,0	1,8
грудень	-	3,0	1,7
січень	-	2,5	1,6
лютий	5,0	2,5	1,5
березень	4,5	2,0	1,4
квітень	4,5	2,0	1,3
травень	4,0	1,5	1,2
червень	4,0	1,0	1,0

Для визначенні учнівської норми часу пропонується використовувати таку формулу:  $T_{уч.} = T_{роб.} \times K$ ,

де  $T_{роб.}$  – робітнича норма часу на виготовлення одиниці продукції

$K$  – перевідний коефіцієнт, який визначається з таблиці залежно від періоду навчання

Для прикладу наводимо типові робочі норми часу взяті із збірника „Ефективність праці в громадському харчуванні” по спеціальності „Кухар”:

№ п/п	Теми	Норми часу (год.)	Розряд
1	2	3	4
1	Приготування перших страв	1,2	IV
2	Приготування соусів	1,2-1,25	IV
3	Приготування страв і гарнірів з овочів	0,35-1,20	III
4	Приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів	0.40	III
5	Приготування рибних гарячих страв	1.10-1,20	IV
6	Приготування м'ясних гарячих страв	0,45-1,20	IV
7	Приготування страв з яєць і сиру	0,30-1	III



8	Приготування холодних страв і закусок	1-1,20	IV
9	Приготування солодких страв і гарячих напоїв	1-1,10	III
10	Приготування тіста і виробів з нього	1,20-1,30	IV
11	Приготування страв лікувального харчування	1,20-1,30	IV

При відсутності Типових норм часу на виготовлення одиниці продукції пропонується визначати  $T_{\text{роб.}}$  за формулою:

$$T_{\text{роб.}} = t_{\text{осн.}} + t_{\text{доп.}} + t_{\text{обсл.}} + t_{\text{прир.}} + \frac{tnз.}{z},$$

де  $t_{\text{осн.}}$  – основний технологічний час,

$t_{\text{доп.}}$  – допоміжний технологічний час,

$t_{\text{обсл.}}$  – час обслуговування робочого місця,

$t_{\text{прир.}}$  – час на природні потреби та відпочинок,

$t_{\text{пз.}}$  – підготовчо-заклучний час,

$z$  – обсяг виконаних за зміну робіт.

При складанні переліків навчально-виробничих робіт слід пам'ятати:

- перелік робіт повинен забезпечувати ріст професійної майстерності, розвивати технологічне мислення учнів (тобто починати із простіших і переходити до складніших);
- загальний фонд навчального часу (графа 4) визначається шляхом множення кількості уроків виробничого навчання на протязі місяця на кількість годин відведених на урок в/н на число 6;
- час відведений на інструктаж (графа 5) 12-20% від загального фонду навчального часу, або 1 година (академічна) на урок;
- час відведений на виконання вправ (графа 6) не може бути однаковим, уніфікованим, залежить від методики виробничого навчання і розраховується 10-40% від часу відведеного на програмну тему (без урахування часу на інструктаж);
- час відведений на виробничу діяльність (графа 7) це навчальний час за мінусом часу на інструктаж і на виконання вправ (графа 7 = графа 4 - (графа 5 + графа 6));

- учнівська норма часу визначається (графа 13) множенням робітничої норми часу (графа 11) на перевідний коефіцієнт (графа 12);
- кількість робіт на одного учня визначаються діленням часу на виробничу діяльність (графа 7) на учнівську норму часу (графа 13).

Переліки обговорюються методичними комісіями та затверджуються заступником директора з навчально-виробничої роботи навчального закладу.

Для всіх навчально-виробничих робіт, що внесені в перелік, повинна бути розроблена технічна документація, креслення та технічні умови відповідно до діючих державних стандартів, інструкційні, технологічні, інструктивно-технологічні картки.

При проведенні уроків виробничого навчання безпосередньо на виробництві, у переліку робіт зазначається загальна характеристика робочих місць, або найменування робіт, які учні повинні виконувати з кожної теми чи розділу програми.

## Зразок форми переліку навчально-виробничих робіт

Затверджую

Заступник директора з НВР

\_\_\_\_\_ 200\_р.

### ПЕРЕЛІК

навчально-виробничих робіт

на \_\_\_\_\_ 200\_р.

Група № \_\_\_\_\_ професія \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

1	2	3	Час на вивчення теми, підтеми в год., хв.				Навчально-виробничі роботи		10	11	12	13	14	15
			4	5	6	7	8	9						
Час, місяць вивчення теми	№ теми, підтеми	Назва теми (підтеми)	всього	На інструктаж	На виконання віправ	На виробничу діяльність	Назва робіт	№ дет. креслення	Складність роботи розряд	Робоча норма часу	Учнівська норма часу	Перевідний коефіцієнт	Кількість робіт на одного учня	Відмітка про виконання
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

## Зразок оформлення переліку навчально-виробничих робіт

*Примітка: переліки навчально-виробничих робіт можуть оформлятися у розширеній або стислій формі.*

# *Титульний лист*

Затверджую  
Заступник директора з НВР  
\_\_\_\_\_200\_ р.

**ПЕРЕЛІК**  
навчально-виробничих робіт  
на I семестр 2005-2006 н.р.  
Група № К-3 професія кухар курс I

Розглянуто на засіданні  
методичної комісії  
з професії „Кухар”  
Протокол № 1  
від 29 серпня 2005р.  
голова методичної комісії  
Л.Я.Гайдай

Розширена форма оформлення переліку

Час, місяць вивчення теми		№ теми, підтеми	Назва теми (підтеми)	Час на вивчення теми, підтеми в год., хв.				Навчально-виробничі роботи		№ дет. креслення	Складність роботи розряд	Робоча норма часу	Учнівська норма часу	Перевідний коефіцієнт	Кількість робіт на одного учня	Відмітка про виконання
				всього	На інструктаж	На виконання вправ	На виробничу діяльність	Назва робіт								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
вересень	1, урок 1	Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах громадського харчування. Екскурсія на підприємство масового харчування	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2	Механічна кулінарна обробка овочів і грибів	30	4,5	2,5,5											
	Урок 2	Обробка і нарізання бульбоплодів, коренеплодів, капустияних і цибулевих овочів	6	1	5	-	Організація робочого місця та безпека праці при обробці і нарізанні бульбоплодів, коренеплодів, капустияних і цибулевих овочів. Користування інструментами, приладдям та обладнанням для обробки овочів. Сорткування, калібрування, миття, чищення, доочищення коренеплодів. Обробка капустияних і цибулевих овочів. Нарізання простих та складних форм овочів	Комплект інструкційно-технологічних карток № 2	3	-	-	-	-	-	-	

І т.д.

	Урок 6	Тематична атестація з теми № 2	6	0,5	5,5	-	Виконання тематично-перевірочної роботи	Комплект контрольно-перевірочних завдань з теми № 2	-	-	-	-	-	-
--	--------	--------------------------------	---	-----	-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---

*Примітка: наведений зразок відображає заповнення переліку навчально-виробничих робіт в підготовчий (тренувальний) період.*

	7	Технологія приготування перших страв	42	7	14	21									
листопад	Урок 18	Приготування бульйонів кісткового, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, прозорого	6	1	2	3	Організація робочого місця та безпека праці при приготуванні бульйонів. варіння бульйону: - підготування кісток; - варіння; - настоювання; - проціджування; - приготування витяжки; - доведення до кипіння; - відстоювання; - проціджування; - порціонування, подавання. Визначення якості	Комплект інструкційно-технологічних карток № 16	3	1,2	2	2,4	1		
І т.д.															

Старший майстер \_\_\_\_\_

Майстер виробничого навчання \_\_\_\_\_

## Стисла форма оформлення переліку

вересень	1	Вступне заняття. Безпека праці. Пожежна безпека в навчальних майстернях	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2	Екскурсія на підприємство	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	3	Виконання ручних робіт. Тематична атестація з теми № 3	24	4	20	-	- виконання строчок прямого стібка; - виконання строчок косого стібка; - виконання строчок петле- і хрестоподібного стібка; - пришивання гудзиків, гачків, петель, ґнопок; - виконання тематично-перевірочної роботи.	-	-	-	-	-	-	
І т.д.														
листопад	9	Виготовлення чоловічих брюк. Тематична атестація з теми № 9	48	7	12,3	28,7	- підготовка деталей крою до пошиття; - ВТО половинок брюк; - обробка виточок, складок, дрібних деталей; - з'єднання передніх половинок брюк з підкладкою; - обметування зрізів припусків на шов деталей; - обробка різних видів кишень; - обробка бічних та крокових швів; - обробка застіжки; - обробка верхнього зрізу брюк; - обробка середніх зрізів брюк; - обробка низу брюк; - кінцева обробка виробу.	3	4,6	4,9	22,5	1,3	-	
	Комплект інструкційно-технологічних карток з теми №9													
	І т.д.													
	І т.д.													
	І т.д.													
	І т.д.													

**5. План виробничого навчання групи (місячний)** – визначає конкретний зміст навчально-виробничих завдань для групи учнів, послідовність та організацію їх виконання.

План виробничого навчання складається на місяць на основі робочого навчального плану, робочої програми виробничого навчання і переліку навчально-виробничих робіт для даної групи (при навчанні в майстернях і для періоду навчання на виробництві чи в сфері послуг).

Обсяг виробничої діяльності визначається в тих ПТНЗ де в процесі виробничого навчання учні виконують виробничі завдання та виготовляють продукцію.

За відсутності умов для фронтального навчання учнів окремим видам робіт, окрім плану, складаються **графіки переміщення учнів на робочих місцях**.

У графіку переміщення вказуються прізвища учнів, теми програми, назви робочих місць, ділянок чи найменування роботи на кожному робочому місці. При навчанні професіям, для яких передбачено лабораторно-практичні заняття з водіння тракторів, дорожньо-будівельних машин та інших транспортних засобів, майстрами виробничого навчання та викладачами, розробляються плани проходження учнями практичних і лабораторно-практичних занять та графіки індивідуального навчання водіння для кожної навчальної групи. У ПТНЗ сільськогосподарського профілю план повинен передбачати таку послідовність і строки проведення робіт на машинах, які б відповідали періодам виконання сільськогосподарських робіт і корегувалися з урахуванням природних умов.



## Зразок форми плану виробничого навчання групи

Затверджую

Заступник директора з НВР

\_\_\_\_\_ 200\_ р.

### ПЛАН

виробничого навчання

в навчальних майстернях

учнів групи \_\_\_\_\_

на \_\_\_\_\_ 200\_ рік

(місяць)

професія \_\_\_\_\_ рік навчання \_\_\_\_\_

майстер виробничого навчання \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я по батькові)

кількість учнів в групі \_\_\_\_\_

загальний фонд навчального часу на виробничу діяльність \_\_\_\_\_

Номери і найменування тем і підтем програми	Кількість годин на тему і підтему	Найменування навчально-виробничих робіт	Кількість (обсяг) робіт на групу	Норма часу для учнів на одиницю робіт	Всього годин на групове завдання	Примітка
1	2	3	4	5	6	7

Старший майстер \_\_\_\_\_

Майстер виробничого навчання \_\_\_\_\_

Загальний фонд навчального часу на виробничу діяльність визначається за формулою:

$$T_{\text{вд}} = (T_{\text{вн}} - T_{\text{i}} - T_{\text{т}}) \times N,$$

де  $T_{\text{вн}}$  – загальна кількість навчального часу на виробниче навчання за даний період відповідно до навчальної програми (взято із переліку);

$T_{\text{i}}$  – час, необхідний для проведення вступних та заключних інструктажів;

$T_{\text{т}}$  – час для виконання тренувальних вправ;

$N$  – кількість учнів в групі.

**Зразок оформлення плану виробничого навчання групи**

Затверджую  
Заступник директора з НВР  
\_\_\_\_\_200\_р.

**ПЛАН**  
виробничого навчання  
в навчальних майстернях  
учнів групи К-11  
на листопад 2005 рік  
(місяць)

професія „кухар” рік навчання I  
майстер виробничого навчання Іванова Н.І.  
(прізвище, ім'я по батькові)

кількість учнів в групі 15  
загальний фонд навчального часу на виробничу діяльність 315 год

Номери і найменування тем і підтем програми	Кількість годин на тему і підтему	Найменування навчально-виробничих робіт	Кількість (обсяг) робіт на групу	Норма часу для учнів на одиницю робіт	Всього годин на групове завдання	Примітка
1	2	3	4	5	6	7
<b>Тема № 7</b> Технологія приготування перших страв	42					
<b>Підтема № 18</b> Приготування бульйонів кісткового, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, прозорого	6	Організація робочого місця та безпека праці при приготуванні бульйонів. варіння бульйону: - підготування кісток; - варіння; - настоювання; - проціджування; - приготування витяжки; - доведення до кипіння; - відстоювання; - проціджування;	15	2,4	36	

		- порціонування, подавання. Визначення якості				
<b>Підтема № 19</b> Приготування борщів: українського, 3 квасолею, селянського, львівського 3 сосисками, кіровоградського	6	Організація робочого місця. Приготування борщів: - приготування бульйону; - підготовка продуктів; - пасерування; - тушкування; - закладання продуктів; - варіння при слабому кипінні до напівготовності; - доведення до смаку; - варіння до готовності; - порціонування, подавання. Визначення якості.	15	2,4	36	
І т.д.						

*Примітка: Навчально-виробничі роботи, які включають в план беруться із переліку навчально-виробничих робіт. Якщо в групі виконувались роботи, не передбачені переліком, майстер виробничого навчання записує ці роботи в план з поміткою про причини їх включення (графу „Примітка”). Якщо деякі із запланованих навчально-виробничих робіт не виконувались, то причини невиконання відмічаються в графі „Примітка”. При виконанні навчально-тренувальних робіт колонки 4, 5, 6 не заповнюються.*

**6. План уроку виробничого навчання** складається майстром виробничого навчання відповідно до навчальної програми на кожний день занять з виробничого навчання в майстернях училища або на виробництві.

План уроку є робочим документом майстра виробничого навчання.

## **Зразок оформлення плану уроку виробничого навчання.**

### **СХЕМА ПЛАНУ УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ**

Тема програми \_\_\_\_\_

Тема уроку \_\_\_\_\_

Мета уроку:

а) *навчальна* – які професійні знання, уміння, навички формуються, закріплюються і розвиваються;

б) *розвиваюча* – які операції і прийоми розумової та практичної діяльності учнів розвиваються;

в) *виховна* – які якості особистості робітника-професіонала формуються і розвиваються.

Тип уроку \_\_\_\_\_ Вид уроку \_\_\_\_\_

Дидактичне забезпечення (за допомогою якого здійснюється процес навчання) \_\_\_\_\_

Матеріально-технічне забезпечення (за допомогою якого всі учні здійснюють свою практичну діяльність) \_\_\_\_\_

Міжпредметні зв'язки \_\_\_\_\_

Перелік практичних завдань \_\_\_\_\_

Список основної і додаткової літератури \_\_\_\_\_

Перелік умінь та навичок \_\_\_\_\_

\* Методична мета – вказується тільки при проведенні відкритих уроків.

### **Хід уроку**

#### **I Організаційна частина:**

- перевірка наявності учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- допуск з техніки безпеки.

#### **II Вступний інструктаж:**

##### **1. Актуалізація знань:**

- повідомлення теми програми і уроку;
- цільова установки проведення уроку;
- перевірка опорних З, У, Н учнів, необхідних для проведення наступних структурних елементів уроку;
- пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

## **2. Викладання нового матеріалу:**

- повідомлення нової навчальної інформації;
- показ нових прийомів трудової діяльності;
- повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
- опитування учнів і пробне виконання ними нових прийомів, показаних майстром;
- відповідь майстра на запитання учнів.

## **III Поточний інструктаж:**

- видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення алгоритму їх виконання;
- розподіл учнів по робочих місцях;
- повідомлення про критерії оцінювання виконаних робіт;
- цільові обходи майстра робочих місць учнів;
- прийом та оцінювання виконаних робіт;
- прибирання робочих місць.

## **IV Заключний інструктаж:**

- аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;
- аналіз причин помилок учні та пропозиції засобів по їх усуненню;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання.

Під час виробничої практики учнів майстер виробничого навчання розробляє **план роботи на день**.

У дні, коли закріплена група проходить теоретичні заняття, майстри виробничого навчання працюють за **індивідуальними планами роботи на день**, які погоджуються зі старшим майстром.

### **Зразок оформлення плану роботи на день**

Погоджено  
Старший майстер

---

План роботи на день  
(теоретичне навчання)

Майстра в/н: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(дата)

Розподіл робочого часу майстра в/н			
№ п/п	Вид діяльності майстра	Кількість годин на день	Примітка
1.	Організаційно – виховна робота з учнями і активом групи разом з класним керівником, зустріч та відвідування батьків	2 години	
2.	Відвідування уроків теоретичного навчання	1 година	
3.	Методична робота, підвищення кваліфікації та стажування	3 години	
4.	Керівництво роботою технічних гуртків	1 година	
5.	Оформлення обліково–звітної документації на навчальну групу.	1 година	

Майстер в/н \_\_\_\_\_ (Прізвище, ім'я, по – батькові)

### Зміни в роботі

Внесення змін	№ п/п	Вид діяльності майстра	Підпис майстра	Підпис старшого майстра

Погоджено  
Старший майстер

\_\_\_\_\_

### План роботи на день

(виробнича та передвипускна практика на підприємстві )

Майстра в/н: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(дата)

Розподіл робочого часу майстра в/н			
№ п/п	Вид діяльності майстра	Кількість годин на день	Примітка
1.	Контроль за перебування на практиці учнів групи	6 годин	
2.	Організаційно-виховна робота з учнями	1 година	

3.	Оформлення обліково-звітної документації на навчальну групу	1 година	
----	---	----------	--

Майстер в/н

\_\_\_\_\_ (Підпис)

\_\_\_\_\_ (Прізвище, ім'я, по – батькові)

### Зміни в роботі

Внесення змін	№ п/п	Вид діяльності майстра	Підпис майстра	Підпис старшого майстра

**7. Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів (типові, робочі)** - відображають єдині вимоги до оцінювання навчальних досягнень учнів, виступають конкретними нормами, що регулюють виставлення балів з різних навчальних предметів та виробничого навчання (“Типові критерії оцінювання навчальних досягнень учнів з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти” наказ № 459 від 14.06.01. Міністерства освіти і науки).

Робочі критерії оцінювання розробляються на основі “Типових” з кожного розділу професійно-практичної підготовки, навчальної теми та кожної навчально-виробничої роботи.

*Примітка: зразок оформлення робочих критеріїв оцінювання навчальних досягнень див. Розділ „Основні навчально-методичні документи викладача ПТНЗ з планування навчально-виробничого процесу”.*

**8. Паспорт комплексно-методичного забезпечення професії** (професійно-практичної підготовки) документ, що забезпечує оптимальну систему навчально-методичної документації та формування необхідного набору засобів навчання і контролю.

*Примітка: зразок оформлення паспорту комплексно-методичного забезпечення професії див. Розділ „Основні навчально-методичні документи викладача ПТНЗ з планування навчально-виробничого процесу”.*

### 3. ДИДАКТИЧНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТЕМАТИЧНОЇ АТЕСТАЦІЇ НА УРОКАХ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Для якісного проведення тематичної атестації викладачі та майстри в/н повинні мати відповідне методично-дидактичне забезпечення, а саме:

#### **1. Вимоги до знань та умінь з теми програми (учень повинен знати, повинен вміти).**

Вимоги до знань та умінь сформульовані в змісті робочої навчальної програми.

Зразок оформлення вимог до знань та умінь з теми № 3 „Механічна кулінарна обробка риби”

#### **Учні повинні знати:**

- організацію робочого місця в рибному цеху
- класифікацію риби та нерибних морепродуктів
- технологічні операції та їх послідовність виконання при обробці
- обробку і використання рибних харчових відходів
- приготування напівфабрикатів з риби та вимоги до якості та терміни їх зберігання
- будову та принцип роботи обладнання, інструменти необхідні для виконання технологічної операції
- технологічну документацію
- правила техніки безпеки і протипожежної безпеки, санітарії та гігієни

#### **Учні повинні вміти:**

- організувати робоче місце в рибному цеху
- виконувати технологічні процеси при обробці риби та нерибних морепродуктів
- приготування напівфабрикатів і використання рибних харчових відходів
- користуватись технологічною документацією
- користуватися обладнанням, інструментами
- дотримуватись правил техніки безпеки та протипожежної безпеки



## 2. Тематичні критерії оцінювання.

Зразок оформлення тематичних критеріїв оцінювання

Тема: Текстовий редактор Word

Рівні компетенції	Бали	Коротка характеристика
Початковий		
Учень з допомогою майстра в/н відтворює на рівні розпізнання окремі елементи управління вікна Word. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики та діючим якісним та кількісним показникам на даний період навчання.	1	Має елементарні уявлення про
	2	Може відшукати та запустити Word.
	3	Може запустити Word, має фрагментарні уявлення про кнопки управління. Може друкувати текст без форматування.
Середній		
Учень без достатнього розуміння відтворює елементи управління текстовим редактором, вміє працювати і текстом. Самостійно вибирає шляхи виконання роботи але припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації на ступінь нижчий від обумовленого кваліфікаційною характеристикою та діючим якісним та кількісним показникам на даний період навчання.	4	Часткова допомога майстра. Може вводити текст, здійснювати форматування з допомогою панелі форматування. Значна кількість помилок, які сам виправити не може. Потребує допомоги та контролю.

	5	Часткова допомога майстра. Може вводити текст, здійснювати форматування з допомогою панелі форматування. Може користуватися командами форматування контекстного меню, основного меню. В окремих випадках потребує контролю.
	6	Консультативна допомога майстра. Друкує текст, впевнено здійснює форматування тексту, може створювати таблиці та графічні елементи. Допускається помилок, які усуває з допомогою.
Достатній		
<p>Учень з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види з консультацією майстра. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи припускається не суттєвих помилок, які самостійно може виправити. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації</p>	7	<p>За типовим алгоритмом виконує з незначними відхиленнями навчально-виробничі завдання. Виконує друк тексту відповідно до кваліфікаційних вимог. Створює таблиці та графічні об'єкти. Вміє зберігати файли на диск у файл необхідного формату. Потребує консультації.</p>
	8	<p>Самостійно, за типовим алгоритмом виконує навчально-виробниче завдання. Допускає не суттєві помилки, які може виправити. Має технічні навички друку тексту, таблиць, графічних об'єктів, здійснює їх форматування відповідно до поставленого завдання. Має поняття про списки, та може їх створювати.</p>

<p>певного ступеню професійно-технічної освіти або діючим якісним та кількісним показникам на даний період навчання. Дотримується правил безпеки праці.</p>	<p>9</p>	<p>Самостійно, за типовим алгоритмом виконує навчально-виробничі завдання. Може розробляти окремі види технологічної документації. Допускає не суттєві помилки, які виправляє. . Має технічні навички друку тексту, створення складних таблиць, графічних об'єктів, здійснює їх форматування відповідно до поставленого завдання. Вміє розміщувати тексти у колонки, створювати списки.</p>
<p>Високий</p>		
<p>Учень володіє професійними в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми I технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробничі або контрольні завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи.</p>	<p>10</p>	<p>Виявляє елементи профкультури. Користується більшістю можливостей текстового редактора. Самостійно вибирає шляхи реалізації поставленої задачі засобами редактора. Створює документи з певною структурою. Роздруковує необхідну інформацію на принтері, вміє налаштувати принтер для друку. Припускається окремих неточностей, які сам виправляє</p>

<p>Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення й здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці.</p>	<p>11</p>	<p>Самостійно розробляє окремі види технологічної документації. Вміє створювати шаблони документів, вставляти в документ фрагменти з інших файлів (графічного редактора, електронних таблиць), вміє створювати документи із зв'язком. Вибирає оптимальний варіант виконання навчально-виробничої роботи. Припускається окремих неточностей, які сам виправляє.</p>
	<p>12</p>	<p>Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення й здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Роботу виконує користуючись більшістю можливостей текстового редактора.</p>

### 3. Перелік питань, що виносяться на тематичну атестацію (у викладача).

Зразок переліку питань по темі „М'ясо і м'ясні товари”

1. Класифікація м'яса.
2. Стандартна розробка туш (яловичини, свинини, баранини) і розподіл м'яса на товарні сорти.
3. Субпродукти.
4. Групування м'яса птиці за видами, віком, способом обробки і термічним станом.
5. Показники свіжості тушок домашньої птиці.

6. Особливості класифікації і формування асортименту варених ковбас, сосисок і сардельок, ліверних, кров'яних ковбас і сальтисонів.

7. Характерні ознаки варених, напівкопчених та копчених ковбас.

8. Терміни зберігання установлені для ковбас, м'ясних виробів і м'ясних консервів.

9. М'ясні консерви, їх види бомбажу.

10. Особливості підготовки до продажу м'яса та м'ясних товарів.

11. Організація розміщення та викладання м'ясних гастрономічних товарів.

12. Приймання та документальне оформлення приймання м'яса та м'ясних товарів.

13. Особливості продажу м'яса та м'ясних гастрономічних товарів.

14. Вимоги до якості м'ясних копченостей і ковбасних виробів.

#### **4. Перелік тематично-перевірочних завдань (у майстра в/н).**

Зразок переліку тематично-перевірочних завдань.

### **Тема: “Технологія приготування перших страв”**

#### **Приготування бульйонів:**

1. Бульйон кістковий
2. Бульйон м'ясо-кістковий
3. Бульйон рибний
4. Бульйон грибний
5. Бульйон прозорий.

#### **Приготування борщів:**

1. Український з квасолею
2. Селянський
3. Львівський з сосисками
4. Кіровоградський.

### **Приготування капусняків:**

1. Звичайний
2. Запорізький
3. Львівський
4. З грибами.

### **Приготування розсольників:**

1. З перловою крупою
2. По-домашньому з горохом.

### **Приготування юшок:**

1. Селянська
2. З картоплею
3. Макаронними виробами
4. Рибної херсонської.

### **Приготування юшок:**

1. З квасолею
2. Рисова з томатом
3. Солянка.

## **5. Комплекти завдань згідно запланованих форм проведення тематичної атестації (у викладача).**

При проведенні тематичної атестації письмо у вигляді контрольної роботи, міні-контрольної роботи, тестування у викладача повинні бути варіанти запитань, тестів (бажано різнорівневого характеру), які виносяться на атестацію.

При проведенні тематичної атестації усно – перелік запитань (завдань) для опитування.

При виборі комбінованої форми тематичної атестації – завдання письмового і усного характеру.

## 6. Картки аналізу виконання тематично-перевірочних робіт (у майстра в/н)

### КАРТКА АНАЛІЗУ ВИКОНАННЯ ТЕМАТИЧНО-ПЕРЕВІРочної РОБОТИ

Тема \_\_\_\_\_

ГРУПА № \_\_\_\_\_

ПРОФЕСІЯ \_\_\_\_\_

ПОЧАТОК РОБОТИ \_\_\_\_\_ КІНЕЦЬ \_\_\_\_\_

Прізвище, ім'я, по батькові учня	Орг. робочого місця, володіння трудовими прийомами		Додержання технологічного процесу				Самоконтроль				Виконання норми часу				Дотримання нормативів витрат. матеріал.				Якість, естетична культура				Дотримання правил техніки безпеки								
	Рівні навчальних досягнень учнів																														
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV			
	Не вірно, елементарне	Є порушення, допуск помилок	Рационально, володіє	Зразково, впевнено	З порушеннями	Окремі не суттєві помилки	По типовій схемі	Самостійно склав	Має затруднення	Безсистемний, вибірковий	Здійсноє	Постійно, системно	Не виконує	Виконує	Виконує з незнач. резервом часу	Перевиконує	Перевитрати	Дотримується	Дотримується з частковою економ.	Економне	Низька	Задовільна	Висока	Зразкова	Потребує контролю	Незначні порушення	Без порушень	Зразкове	Загальна кількість балів		

Майстер виробничого навчання \_\_\_\_\_

Підпис

(ПШ)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 200\_р.

## *Література:*

1. Положення про організацію навчально-виробничої роботи в професійно-технічних навчальних закладах (наказ Міносвіти України від 18.05.1998р. № 181)
2. Н.Г.Ничкало “Педагогічна книга майстра виробничого навчання” К. В.ш. 1994р.
3. В.Е.Чахояну, Е.И.Мартынова “Современные требования к уроку производственного обучения” Методические рекомендации. М. Высшая школа. 1986г.
4. В.И.Савченко “Работа мастера в начальный период обучения”. К. Высшая школа 1987г.
5. В.А.Скаун “Введение в профессию мастера производственного обучения” (Методическое пособие). М. Высшая школа. 1988г.
6. В.А.Скаун “Преподавание курса организация и методика производственного обучения”. М. Высшая школа, 1990г.
7. „В помощь старшему мастеру” Сборник методических рекомендаций. М. Высшая школа, 1988
8. «Совершенствование учебно-производственной деятельности учащихся профессионально-технических училищ». Методические рекомендации. К., 1990.
9. С.О.Заславська “Підготовка майстра виробничого навчання до занять Методичні рекомендації. – Д, 1999
10. С.С.Шевчук “Урок виробничого навчання у закладах ПТНЗ (методичні рекомендації) – Д, 2003
11. С.С.Шевчук “Урок теоретичного навчання у закладах ПТНЗ (методичні рекомендації) – Д, 2002
12. „Сучасний урок професійної підготовки – шлях до формування конкурентноспроможного робітника”, Кіровоград, НМК ПТО – 2004
13. „Методика проведення лабораторно-практичних занять” Методичні рекомендації. Кіровоград, ОНМК ПТО, 2000
14. “Загально-методичні підходи до організації виробничої практики учнів ПТНЗ” Методичні рекомендації. Кіровоград, ОНМК ПТО, 2002 р.
15. “Рекомендації щодо методичних підходів до розробки та впровадження критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів (слухачів) з професійної підготовки у професійно-технічних навчальних закладах” Кіровоград, ОНМК ПТО. 2002 р.
16. «Нормативы приведенного времени по профессиям», М., 1982
17. „Контроль знань, умінь та навичок учнів” Методичні рекомендації. Кіровоград, НМК ПТО, 2004
18. Рекомендації щодо методичних підходів до проведення тематичної атестації при оцінюванні навчальних досягнень учнів з професійної підготовки. Методичні рекомендації, Кіровоград, ОНМК ПТО, 2002