

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
У СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

**ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОХОДЖЕННЯ
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ЗДОБУВАЧІВ
ОСВІТИ В ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ
(ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рекомендовано навчально-методичною радою Навчально-методичного
центру професійно-технічної освіти у Сумській області
(протокол №1 від 29.03.2024)

Укладачі:

- Наталія САМОЙЛЕНКО, директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області
- Віктор СКИБА, заступник директора з методичної роботи Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області
- Єлизавета ЯЩЕНКОВА, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області

Рецензенти:

- Будюк О.О. заступник директора з навчально-виробничої роботи державного навчального закладу «Сумський центр професійно-технічної освіти державного центру зайнятості»
- Мигун Н.І. заступник директора з навчально-виробничої роботи державного професійно-технічного навчального закладу «Шосткинське вище професійне училище»
- Чернобук Г.Г. методист державного професійно-технічного навчального закладу «Роменське вище професійне училище»

Організація проходження виробничої практики здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти: методичні рекомендації / уклад. Н.Ю. Самойленко В. М. Скиба, Є.І. Яценкова, Суми : НМЦ ПТО у Сумській області, 2024. 35 с.

В основу методичних рекомендацій покладено єдині підходи та вимоги до організації та проходження виробничої практики здобувачами професійної (професійно-технічної) освіти.

У методичних рекомендація подано основні документи щодо організації та проходження здобувачами виробничої практики на підприємствах, організаціях, установах та в закладах освіти: орієнтовний перелік заходів з організаційних питань щодо проходження виробничої практики на виробництві чи в сфері послуг; зразки наказів, робочої навчальної програми виробничої практики, договору про навчально-виробничу практику, щоденнику обліку виконання навчально-виробничих робіт, переліку кваліфікаційних пробних робіт, переліку-протоколу кваліфікаційних пробних робіт з конкретної професії та виробничої характеристики.

Рекомендовано для педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти незалежно від форм власності та підпорядкування.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Організація проходження здобувачами освіти виробничої практики на виробництві чи сфері послуг.....	5
Розроблення робочої навчальної програми виробничої практики	6
Ведення щоденника обліку виконання навчально-виробничих робіт.....	6
Кваліфікаційна пробна робота.....	7
Оформлення виробничої характеристики та складання висновку за результатами проходження виробничої практики.....	8
Використані джерела	9
Додатки.....	10
Додаток 1. Заходи щодо підготовки та організації проведення виробничої практики та кваліфікаційної атестації.....	10
Додаток 2. Робоча навчальна програма з виробничої практики	13
Додаток 3. Договір про навчально-виробничу практику	19
Додаток 4. Наказ «Про організацію виробничої практики здобувачів освіти навчальної групи АК-35 за професією «Кухар»	21
Додаток 5. Наказ «Про проведення кваліфікаційних пробних робіт у навчальній групі АК-35 за професією «Кухар»	24
Додаток 6. Щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт.....	27
Додаток 7. Перелік кваліфікаційних пробних робіт.....	31
Додаток 8. Виробнича характеристика	34

Вступ

Підготовка кваліфікованого робітника у закладах професійної (професійно-технічної) освіти (далі – закладів П(ПТ)О) ґрунтується на принципах гуманістичної особистісно орієнтованої педагогіки, академічної доброчесності, демократизму, незалежності від політичних, громадських, релігійних об'єднань, спільній діяльності педагогічних працівників, здобувачів освіти, батьків, колективів підприємств, установ та організацій (далі – підприємства), включає загальнопрофесійну, професійно-теоретичну, професійно-практичну підготовку.

У свою чергу професійно-практична підготовка складається з виробничого навчання, виробничої практики і проводиться у навчальних майстернях, на полігонах, тренажерах, автодромах, трактородромах, у навчально-виробничих підрозділах, навчальних господарствах, а також на робочих місцях на виробництві чи у сфері послуг.

Виробнича практика здобувачів освіти організовується і проводиться відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 7 червня 1999 р. № 992 «Про затвердження Порядку надання робочих місць для проходження учнями, слухачами закладів професійної (професійно-технічної) освіти виробничого навчання та виробничої практики», наказу Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу закладах професійної (професійно-технічної) освіти» та інших нормативно-правових актів.

Виробнича практика здобувачів освіти закладів П(ПТ)О проводиться на базі виробничих підрозділів підприємств, що мають сучасну техніку, високий рівень організації праці, застосовують прогресивні технології.

Виробнича практика здобувачів освіти проводиться безпосередньо на робочих місцях на підприємстві чи у сфері послуг з метою удосконалення здобутих знань, умінь і практичних навичок, що необхідні для досягнення відповідного рівня кваліфікації, встановленими державними стандартами, а також з метою забезпечення їх соціальної, психологічної і професійної адаптації в трудових колективах.

Головними завданнями виробничої практики є:

ознайомлення з організацією роботи підприємства, виробничого підрозділу, де організовано виробничу практику;

закріплення знань, умінь і навичок, що набуті в процесі теоретичного і виробничого навчання закладі П(ПТ)О чи на виробництві;

виконання робіт відповідного рівня кваліфікації самостійно або під наглядом наставника (керівника практики);

ознайомлення з передовими технологіями виробництва, сучасним обладнанням, інструментами та пристроями, високопродуктивними прийомами і способами праці;

практичне опанування Hard skills та Soft skills;

набуття навичок роботи на сучасному високотехнологічному обладнанні виявлення і усунення простих технічних неполадок;

дотримання норм і правил охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії та безпеки життєдіяльності в умовах виробництва.

Важливим етапом підготовки кваліфікованого робітника – є успішне його завершення та підтвердження відповідного рідня кваліфікації, присвоєння якого відбувається під час кваліфікаційної атестації.

Кваліфікаційна атестація є вихідним або проміжним контролем відповідно у формі державних кваліфікаційних іспитів або кваліфікаційних іспитів на завершальному етапі певного проміжного ступеня навчання й має на меті встановлення готовності осіб, які здобувають професійну (професійно-технічну) освіту, самостійно виконувати комплекс робіт чи певну роботу з обраної професії відповідного розряду (класу, категорії).

Для якісного проведення державної (поетапної) кваліфікаційної атестації в закладі П(ПТ)О заступником директора з навчально-виробничої роботи розробляються заходи щодо підготовки і організації проведення виробничої практики та державної (поетапної) кваліфікаційної атестації здобувачів освіти (додаток 1, стор. 10).

Заходи містять основні питання планової та своєчасної підготовки навчальних груп до проходження виробничої практики, здійснення контролю за її проведенням, якісної організації та проведення державної (поетапної) кваліфікаційної атестації.

Організація проходження здобувачами освіти виробничої практики на виробництві чи сфері послуг

Виробнича практика проводиться у встановлені графіком освітнього процесу терміни на підприємствах відповідно до укладених договорів на підготовку кваліфікованих робітників.

Тривалість роботи здобувачів освіти повинна відповідати часу, визначеному робочими навчальними планами, програмами, і не перевищувати тривалості робочого часу, встановленого законодавством для відповідної категорії працівників.

Здобувачі освіти можуть самостійно з дозволу керівництва закладів П(ПТ)О добирати для себе місця для проходження виробничої практики, в тому числі з наступним працевлаштуванням.

Виробнича практика здобувачів освіти може проводитися, як виняток, із дозволу Департаменту освіти і науки Сумської обласної державної держадміністрації у навчальних майстернях, на дільницях, полігонах, будівельних об'єктах, полях, фермах, навчальних господарствах, ділянках та інших підрозділах закладів П(ПТ)О за умови забезпечення ними виконання у повному обсязі робочих навчальних планів і програм.

Розроблення робочої навчальної програми виробничої практики

Майстер виробничого навчання розробляє робочу навчальну програму виробничої практики, яка погоджується методичною (цикловою) комісією (додаток 2, стор. 13). Робоча навчальна програма розробляється на основі освітньої програми з кожної окремої професії/кваліфікації.

Заклад П(ПТ)О та підприємство, що надає робочі місця або навчально-виробничі ділянки, не пізніше двох тижнів до початку виробничої практики зобов'язані укласти на основі типового договору, договір про навчально-виробничу практику (додаток 3, стор. 19).

У договорі зазначається кількість здобувачів освіти за професіями, терміни, умови і порядок проведення виробничої практики, забезпечення відповідних умов і безпеки праці на рівні нормативних вимог, інші взаємні зобов'язання сторін та термін дії договору. Договір про навчально-виробничу практику не укладається у випадку, коли всі його розділи включаються до загального договору про підготовку кваліфікованих робітників, що укладається закладом П(ПТ)О та підприємством – замовником підготовки кадрів.

Перед початком виробничої практики керівник підприємства видає наказ про персональний розподіл здобувачів освіти закладу П(ПТ)О на робочі місця (додаток 4, стор. 21) або навчально-виробничі ділянки виробничих підрозділів чи створює учнівські самостійні навчально-виробничі підрозділи та визначає відповідно до змісту робочих навчальних програм види робіт, а також призначає з числа інженерно-технічних працівників та кваліфікованих робітників підприємства відповідальних за проведення виробничого навчання та виробничої практики, забезпечення умов і безпеки праці на рівні нормативних вимог, устанавлює системи оплати праці здобувачів освіти за фактично виконаний обсяг робіт відповідно до встановлених норм праці (норми часу, виробітку, обслуговування, посадові обов'язки) та укладених із закладами П(ПТ)О договорів про навчально-виробничу практику.

Під час виробничої практики майстер виробничого навчання розробляє план роботи на кожний робочий день.

З моменту розподілу здобувачів освіти закладу П(ПТ)О на робочі місця або навчально-виробничі ділянки на них відповідно до законодавства про охорону праці поширюються права та обов'язки щодо виконання правил охорони праці, виробничої санітарії та безпеки життєдіяльності, правил внутрішнього трудового розпорядку та інших правил і норм, що діють на підприємстві, з відповідних професій і рівнів кваліфікації робітників та службовців.

Ведення щоденника обліку виконання навчально-виробничих робіт

Під час виробничої практики на підприємстві чи у сфері послуг здобувачі освіти ведуть щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт (додаток 6, стор. 27), у якому її керівник (наставник) оцінює виконання

навчально-виробничих робіт, та після її закінчення робить загальний висновок про результати виробничої практики.

Щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт є документом, що підтверджує проходження здобувачем освіти виробничої практики і містить інформацію про здобувача освіти (прізвище, ім'я, по батькові), професію та рівень кваліфікації, за якою здійснюється виробнича практика, тематичний план і програму виробничої практики та її терміни, оцінку за фактичну виконану роботу.

Здобувачі освіти під час проходження виробничої практики щоденно вносять у форму щоденника види робіт, що виконувались протягом дня відповідно до програми виробничої практики. Керівник (наставник) практики кожного дня оцінює роботу здобувачів освіти, виставляє оцінку в щоденник і ставить свій підпис. Майстер виробничого навчання здійснює контроль за проходженням виробничої практики згідно з графіком і після спілкування з керівником практики закріплює отримані досягнення здобувачів освіти своїм підписом.

Щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт ведеться здобувачами освіти самостійно протягом усього терміну проходження виробничої практики охайно без помилок та виправлень і здається майстру виробничого навчання.

Щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт є документом тривалого зберігання (термін зберігання відповідно до Правил організації діловодства та архівного зберігання).

Кваліфікаційна пробна робота

Виробнича практика завершується кваліфікаційною пробною роботою, яка проводиться за рахунок годин виробничої практики згідно з графіком, що затверджується наказом директора закладу П(ПТ)О. Орієнтовний термін проведення – останні 1-3 дні виробничої практики. Кваліфікаційна пробна робота є складовою державної кваліфікаційної атестації (кваліфікаційної атестації).

Зміст робіт формується згідно з переліками кваліфікаційних пробних робіт (додаток 7, стор. 31), що розробляються майстром виробничого навчання під керівництвом старшого майстра з кожної професії та рівня кваліфікації, розглядаються на засіданні методичної комісії та затверджуються заступником директора з навчально-виробничої роботи.

За результатами проходження виробничої практики, проведення кваліфікаційних пробних робіт керівник (наставник) практики спільно з майстром виробничого навчання складає на здобувача освіти виробничу характеристику (додаток 8, стор. 34), яка разом зі щоденником обліку виконання навчально-виробничих робіт подається на розгляд членам державної кваліфікаційної комісії.

Оформлення виробничої характеристики та складання висновку за результатами проходження виробничої практики

Виробнича характеристика – документ, що засвідчує проходження здобувачем освіти виробничої практики на підприємстві чи в сфері послуг.

Оформлює виробничу характеристику керівник практики (наставник), призначений з числа працівників підприємства спільно з майстром виробничого навчання. Виробнича характеристика складається на кожного здобувача окремо.

У виробничій характеристиці зазначається період проходження здобувачем освіти виробничої практики, назва підприємства (цеху, дільниці тощо). Вказуються основні види робіт, що виконував здобувач освіти, якість їх виконання, виконання норми за останні період виробничої практики (залежить від терміну проходження виробничої практики – зазвичай це останні два тижні). Здійснюється опис технологічного процесу, на якому найбільше здобувач освіти відпрацював програму виробничої практики, зазначаються навички роботи на обладнанні (робота з інструментом, оснасткою, пристроями), особливо новітньому.

У виробничій характеристиці надається висновок – рекомендації про присвоєння здобувачеві освіти планового рівня кваліфікації (або нижчого рівня, при неякісних показниках).

Використані джерела

1. Про освіту : Закон України від 05.06.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 06.05.2024).
2. Про професійну (професійно-технічну) освіту : Закон України від 10.02.1998 № 103/98-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 06.05.2024).
3. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності : Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення 06.05.2024).
4. Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 р. № 1077. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1077-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення 06.05.2024).
5. Про затвердження Положення про ступеневу професійно-технічну освіту : Постанова Кабінету Міністрів України від 3 червня 1999 р. N 956. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/956-99-%D0%BF#Text> (дата звернення 06.05.2024).
6. Про затвердження Порядку надання робочих місць для проходження учнями, слухачами професійно-технічних навчальних закладів виробничого навчання та виробничої практики : Постанова Кабінету Міністрів України від 7 червня 1999 р. N 992. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/992-99-%D0%BF#Text> (дата звернення 06.05.2024).
7. Про затвердження Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів: Постанова Кабінету Міністрів України від 31 травня 2017 р. № 373. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/373-2017-%D0%BF#Text> (дата звернення 06.05.2024).
9. Про затвердження Положення про Реєстр кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 16 червня 2021 р. № 620. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/620-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення 06.05.2024).
10. Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах : Наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2006 р. за N 711/12585. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0711-06#Text> (дата звернення 06.05.2024).
11. Про Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту Наказ Міністерства освіти України від 31.12.98 N 201/469, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 1 березня 1999 р. за N 124/3417. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0124-99#Text> (дата звернення 06.05.2024).

Додатки

Додаток 1. Заходи щодо підготовки та організації проведення виробничої практики та кваліфікаційної атестації

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище»

_____ Микола СИДОРЕНКО

«28» квітня 2024 року

Заходи щодо підготовки та організації проведення виробничої практики та кваліфікаційної атестації

№ з/п	Назва заходу	Термін виконання <i>(вказано орієнтовні)</i>	Відповідальні
1	Підготовка пропозиції до Департаменту освіти і науки з питань термінів проведення іспитів та погодження складу державної кваліфікаційної комісії	До 01 січня щороку	Директор, заступник директора з навчально-виробничої роботи
2	Підготовка наказу про затвердження складу державної кваліфікаційної атестації	До 01 січня щороку	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер
3	Проведення педагогічної ради про допуск учнів до державних кваліфікаційних іспитів	За два місяці до проведення державної кваліфікаційної атестації	Директор, заступник директора з навчально-виробничої роботи
4	Проведення інструктивно-методичної наради (наради при директору) про матеріальне та методичне забезпечення державних кваліфікаційних іспитів	За два місяці до проведення державної кваліфікаційної атестації	Директор, заступник директора з навчально-виробничої роботи
5	Визначення тематики письмових та творчих екзаменаційних завдань	За два місяці до проведення державної кваліфікаційної атестації	Викладачі, майстри виробничого навчання
6	Погодження з роботодавцем робочої навчальної програми виробничої практики відповідної професії (кваліфікації)	За один місяць до початку виробничої практики	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер майстри виробничого навчання
7	Розробка та затвердження переліку пробних кваліфікаційних робіт	Не пізніше 1 місяця до	Заступник директора з навчально-виробничої

		початку виробничої практики	роботи, старший майстер, майстри виробничого навчання, голови методичних комісій
8	Підготовка наказів про організацію та проведення виробничої практики навчальної групи, пробних кваліфікаційних робіт, проведення державної кваліфікаційної (поетапної) атестації	За місяць до початку виробничої практики	Заступник директора з навчально-виробничої роботи
9	Підготовка списків здобувачів освіти із зазначенням прізвищ майстрів виробничого навчання навчальних груп - керівників професійно-практичної підготовки від закладів освіти, програми з виробничої практики на виробництві чи у сфері послуг	За два тижні до початку виробничої практики	Заступник директора з навчально-виробничої роботи
10	Укладання договорів з підприємствами, організаціями, установами на проходження здобувачами освіти виробничої практики	За два тижні до початку виробничої практики	Директор, заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер
11	Проведення наради з майстрами виробничого навчання, викладачами спецдисциплін, закріпленими за навчальними групами з питань проходження виробничої практики та проведення державної кваліфікаційної атестації	За 2-3 тижні до початку виробничої практики	Директор, заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер
12	Проведення зборів зі здобувачами освіти випускних груп з питань проходження виробничої практики та проведення державної кваліфікаційної атестації	За тиждень перед виходом на виробничу практику	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер, майстри виробничого навчання
13	Підготовка і видача здобувачам робочої навчальної програми виробничої практики, бланків виробничої характеристики, щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт	За тиждень перед виходом на виробничу практику	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, майстри виробничого навчання
14	Проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності (проїзд в громадському транспорті до місця проходження виробничої практики, правила дорожнього руху тощо)	За 1 день перед виходом на виробничу практику	Інженер з охорони праці, майстер виробничого навчання
15	Перевірка місць проходження виробничої практики здобувачів освіти	Згідно з графіком	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер, майстер виробничого навчання
16	Перевірка місць проведення кваліфікаційних пробних робіт та стану їх забезпечення (обладнанням,	За 3-4 дні до завершення практики	Старший майстер, майстер виробничого навчання

	інструментом, матеріалами, технічною документацією тощо)		
17	Узгодження питань щодо проведення пробних кваліфікаційних робіт, оформлення виробничої характеристики здобувача освіти	За 3-4 дні до завершення практики	Майстер виробничого навчання
18	Розгляд на засіданні педагогічної ради питання про допуск здобувачів освіти до державних кваліфікаційних іспитів	За 1 тиждень до проведення державної кваліфікаційної атестації	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, майстри виробничого навчання
19	Підготовка наказу про допуск здобувачів освіти до державних кваліфікаційних іспитів	За 1 тиждень до проведення державної кваліфікаційної атестації	Заступник директора з навчально-виробничої роботи
20	Оформлення навчально-облікової документації навчальної групи (зведена відомість успішності, протоколи поетапної кваліфікації, щоденники обліку навчально-виробничої практики, виробничі характеристики тощо) для пред'явлення членам державної кваліфікаційної комісії	За 1 тиждень до початку державної кваліфікаційної атестації	Заступник з навчально-методичної роботи, заступник директора з навчально-виробничої роботи, майстер виробничого навчання, класний керівник
21	Ознайомлення членів державної кваліфікаційної комісії з основними нормативно-правовими документами проведення кваліфікаційної атестації, навчально-обліковою документацією навчальної групи	За 3 дні до засідання комісії державної кваліфікаційної атестації	Директор, заступник директора з навчально-виробничої роботи, майстер виробничого навчання
22	Проведення державної (поетапної) кваліфікаційної атестації	Згідно з графіком	Директор, члени комісії
23	Оформлення протоколів державної (поетапної) кваліфікаційної атестації	У день проведення засідання комісії	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, старший майстер, майстри виробничого навчання
24	Висвітлення випускних кваліфікаційних іспитів	У період проведення державної кваліфікаційної атестації	Заступник директора з навчально-виховної роботи, класні керівники
25	Підготовка документів про присвоєння кваліфікації з додатками	Протягом одного дня після закінчення кваліфікаційної атестації	Заступник директора з навчально-виробничої роботи, заступник з навчально-методичної роботи

Заступник директора з навчально-виробничої роботи _____

Микола ПОЛОСМАК

Додаток 2. Робоча навчальна програма з виробничої практики

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «СУМСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

ПОГОДЖЕНО

Протокол циклової комісії відділення харчових технологій та ресторанного сервісу
від 15.06.2024 № 6

Робоча навчальна програма з виробничої практики

Професія - Кухар

Код - 5122

Рівень освітньої кваліфікації: базовий – кухар 4 розряду

Одиниця кваліфікації	Навчальний модуль	Кількість годин	Зміст
1	2	3	4
ОК 01 Первинна обробка сировини і приготування напівфабрикатів		91	
	<i>М1. Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них</i>	14	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду. Вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід. Нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами. Обробка та подрібнення зелені. Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв. Підготовка овочів та грибів для фарширування.
	<i>М4. Первинна обробка різних видів риб та продуктів моря,</i>	35	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою. Підбір інструменту, обладнання для

	<i>приготування напівфабрикатів з них</i>		обробки риби. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї. Обробка морепродуктів.
	<i>М5. Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них</i>	42	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом. Підбір інструменту, обладнання для обробки м'яса. Механічна кулінарна обробка баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса. Приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів м'яса. Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них. Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів птиці. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.
ОК 02 Приготування гарячих страв		245	
	<i>М6. Приготування бульйонів, супів та соусів</i>	28	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів. Мінімізація кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Перевірка за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів. Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Підбір столового посуду для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Порціонування супів. Дотримання правил відпуску та температури подачі.
	<i>М2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів</i>	14	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Підбір столового

			<p>посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. Порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів. Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>
	<i>М3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</i>	7	<p>Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Підбір столового посуду для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Приготування та оформлення страв з яєць, молока та молочних продуктів, дотримання сучасних технологій приготування та оформлення страв. Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів. Дотримання правил відпуску та контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів. Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>
	<i>М7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів</i>	21	<p>Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Підготовка крупи, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів до теплової обробки. Варіння бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом. Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Порціонування та відпуск страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і</p>

			концентратів. Дотримання умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів
	<i>М8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</i>	42	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря. Підбір столового посуду для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря. Порціонування страв із риби та нерибних продуктів моря. Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. Перевірка виходу готових страв із риби та нерибних продуктів моря. Дотримання умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.
	<i>М9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції</i>	63	Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Підбір до страв соусів, гарнірів. Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Перевірка виходу готових страв. Дотримання умов, термінів зберігання, правил відпуску та температури подачі страв. Оформлення страв, використовуючи елементи сучасного декору. Порціонування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Дотримання рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці. Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із птиці. Перевірка виходу готових страв із птиці.

			<p>Дотримання умов і термінів зберігання страв із птиці.</p> <p>Порціонування страви із птиці.</p> <p>Проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.</p>
	<i>М10.Приготування тіста та виробів з нього</i>	70	<p>Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця.</p> <p>Підбір інструменту, обладнання для приготування тіста та виробів з нього.</p> <p>Приготування тіста відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного, дріжджового опарного та безопарного тіста.</p> <p>Підбір сировини для приготування фаршів та начинок. Приготування фаршів та начинки для виробів з тіста.</p> <p>Дотримання умов і терміну зберігання прісного, дріжджового опарного та безопарного тіста.</p> <p>Мінімізація кількості відходів при приготуванні прісного, дріжджового опарного та безопарного тіста.</p> <p>Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного, дріжджового опарного і безопарного тіста.</p> <p>Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного, дріжджового опарного і безопарного тіста.</p> <p>Приготування страв та кулінарних виробів з прісного, дріжджового опарного і безопарного тіста та різними начинками.</p> <p>Оформлення та відпуск виробів з прісного, дріжджового опарного і безопарного тіста.</p>
ОК 03 Приготування холодних страв та закусок, солодких страв та напоїв		98	
	<i>М11.Приготування холодних страв та закусок</i>	56	<p>Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця.</p> <p>Підбір виробничого інвентарю, обладнання, для приготування холодних страв та закусок.</p> <p>Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.</p> <p>Підбір до салатів соусів та салатних заправок.</p> <p>Приготування холодних страв та закуски з риби.</p> <p>Приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.</p>

			<p>Оформлення, порціонування та відпуск салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, страв та закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів.</p> <p>Порціонування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, страв та закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів.</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, страв та закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів.</p> <p>Обрахунок сировини при приготуванні холодних страв і закусок.</p>
	<i>М12.Приготування солодких страв та напоїв</i>	42	<p>Первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця.</p> <p>Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв та напоїв.</p> <p>Приготування солодких страв та напоїв відповідно до рецептури.</p> <p>Мінімізація кількості відходів при приготуванні солодких страв та напоїв.</p> <p>Оформлення, порціонування та відпуск солодких страв та напоїв, використовуючи сучасні елементи декору.</p> <p>Перевірка виходу готових страв.</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв.</p>

Додаток 3. Договір про навчально-виробничу практику

ДОГОВІР про навчально-виробничу практику

«08» травня 2024 року

Державний професійно-технічний навчальний заклад «Сумське вище професійне училище»

(назва закладу професійної (професійно-технічної) освіти)

Сумська

(республіка, область, місто)

в особі директора Сидоренка Миколи Сергійович (далі - заклад освіти), з однієї сторони,
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

та товариства з обмеженою відповідальністю «Кафе «Привокзальне» в особі директора
(назва підприємства, установи, організації)

Малишевої Катерини Дмитрівни (далі - підприємство), з другої сторони,
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

уклали договір про таке:

1. Підприємство зобов'язується:

1.1. Надати учням, слухачам обладнані робочі місця або навчально-виробничі ділянки для проходження виробничого навчання та виробничої практики згідно з планом-графіком:

№ з/п	Назва і код професії, спеціальності, спеціалізації	Кількість учнів, слухачів	Форма професійно-практичної підготовки (виробниче навчання, виробнича практика)	Рік навчання	Терміни виробничого навчання, виробничої практики	
					початок	закінчення
1	Кухар	2	Виробнича практика	2024	24.05.2024	29.06.2024

1.2. Розподілити наказом учнів, слухачів на робочі місця (самостійні робочі місця) або навчально-виробничі ділянки та призначити кваліфікованих працівників підприємства для безпосереднього керівництва виробничим навчанням та виробничою практикою з оплатою їх роботи в установленому порядку.

1.3. Забезпечити учнів, слухачів виробничими завданнями, документацією, технічним обладнанням, не допускати простоїв і використання їх на роботах, що не відповідають освітнім програмам та майбутнім професіям, спеціальностям і спеціалізаціям.

1.4. Забезпечити учням, слухачам безпечні умови праці на кожному робочому місці або навчально-виробничій ділянці на рівні нормативних вимог. Проводити інструктажі з охорони праці. Забезпечити учнів, слухачів та майстрів виробничого навчання спецодягом, іншими засобами індивідуального захисту та лікувально-профілактичне обслуговування за нормами, встановленими для відповідних штатних працівників підприємства.

1.5. Надати учням, слухачам та майстрам виробничого навчання можливість користуватися лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання освітніх програм та відповідних завдань.

1.6. Забезпечити облік виконаних кожним учнем, слухачем робіт та оплату їх праці за фактично виконаний обсяг робіт згідно з установленими системами оплати праці за нормами, розцінками, ставками (окладами) з урахуванням коефіцієнтів, доплат і надбавок.

1.7. Повідомляти заклад освіти про всі вчинені учнями, слухачами порушення трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку, правил охорони праці, безпеки життєдіяльності та нещасні випадки, що сталися з ними.

1.8. Після закінчення виробничої практики надати виробничу характеристику на кожного учня, слухача.

1.9. За домовленістю з закладом освіти здійснити оплату проїзду учнів, слухачів та майстрів виробничого навчання до місць виконання робіт і назад з розрахунку

та створити для них необхідні житлово-побутові умови.

1.10. Додаткові зобов'язання _____

2. Заклад освіти зобов'язується:

2.1. Подати підприємству не пізніше ніж за два тижні до початку виробничого навчання та виробничої практики список учнів, слухачів, які направляються для проходження виробничого навчання та виробничої практики, із зазначенням прізвищ майстрів виробничого навчання навчальних груп - керівників професійно-практичної підготовки від закладу освіти, освітні програми з виробничого навчання та виробничої практики на виробництві чи в сфері послуг.

2.2. Забезпечити попередню професійно-теоретичну та професійно-практичну підготовку учнів, слухачів, які направляються для проходження виробничого навчання та виробничої практики, вивчення ними правил технічної експлуатації виробничого обладнання, правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та безпеки життєдіяльності, правил внутрішнього трудового розпорядку та інших правил і норм, встановлених для відповідних професій, спеціальностей, спеціалізацій та рівнів кваліфікації.

2.3. Здійснювати через майстрів виробничого навчання навчально-методичне керівництво виробничим навчанням та виробничою практикою учнів, слухачів.

2.4. Брати участь у розслідуванні в установленому порядку нещасних випадків, що сталися з учнями, слухачами.

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання передбачених договором обов'язків щодо організації і проведення виробничого навчання та виробничої практики згідно із законодавством.

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами договору, вирішуються в установленому законодавством порядку.

4. Договір набирає чинності після підписання його сторонами і діє до закінчення виробничого навчання та виробничої практики згідно з планом-графіком.

5. Договір укладено у двох примірниках, один з яких зберігається на підприємстві, а другий - у закладі освіти.

6. Адреси та розрахункові рахунки сторін:

підприємства

**Товариство з обмеженою
відповідальністю «Кафе «Привокзальне»**

закладу освіти

**Державний професійно-технічний
навчальний заклад «Сумське вище
професійне училище**

_____ **Катерина МИЛИШЕВА**

(підпис посадової особи підприємства)

МП

_____ **Микола СИДОРЕНКО**

(підпис посадової особи закладу освіти)

МП

Додаток 4. Наказ «Про організацію виробничої практики здобувачів освіти навчальної групи АК-35 за професією «Кухар»



**Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«СУМСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»**

12.05.2024

м. Суми

№ 173-ОД

**Про організацію виробничої
практики здобувачів освіти
навчальної групи АК-35 за
професією «Кухар»**

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 07.06.1999 №992 «Про затвердження Порядку надання робочих місць для проходження учнями, слухачами професійно-технічних навчальних закладів виробничого навчання та виробничої практики», наказу Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 №419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах», із метою забезпечення робочими місцями здобувачів освіти закладу для проходження ними виробничої практики

НАКАЗУЮ:

1. Організувати виробничу практику здобувачів освіти навчальної групи АК-35 за професією «Кухар» у період із 24 травня до 29 червня 2024 року.
2. Затвердити списки здобувачів освіти для проходження виробничої практики на підприємствах, установах, в організаціях (додається).
3. Майстрам виробничого навчання Солодун О.В. та Ковтуненко Т.П.:
 - 1) Довести до відома здобувачів освіти терміни та програму виробничої практики.
 - 2) Провести збори здобувачів освіти щодо проходження виробничої практики 22 травня 2024 року
 - 3) Здійснити контроль за проходженням виробничої практики здобувачами освіти навчальної групи АК-35 за професією «Кухар».
 - 4) Підготувати виробничу характеристику на кожного здобувача освіти навчальної групи АК-35 за професією «Кухар» за підсумками проходження виробничої практики.
4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника директора з навчально-виробничої роботи Полосьмака М.П.

Директор

Микола СИДОРЕНКО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ ДПТНЗ «Сумське вище
професійне училище»

12.05.2024 № 173-ОД

СПИСКИ
здобувачів освіти для проходження виробничої практики
на підприємствах, установах, в організаціях

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові здобувача освіти	Назва підприємства, установи, організації	№ договору, дата	Примітка
1	Батюченко Світлана Юріївна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Машинобудівельний завод»	№ 5 від 02.05.2024	
2	Голуб Ігор Миколайович	Товариство з обмеженою відповідальністю «Науково-виробниче об'єднання «Металіст»	№ 2 від 02.05.2024	
3	Гонтар Юрій Васильович	Державне підприємство «Миколаївський агролісгосп»	№ 4 від 02.05.2024	
4	Дарницька Марина Сергіївна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Науково-виробниче об'єднання «Металіст»	№2 від 02.05.2024	
5	Зерніченко Ірина Григорівна	Державне підприємство «Лебединський агролісгосп»	№15/178 від 02.05.2024	
6	Круподер Ніна Іванівна	Державне підприємство «Недригайлівський лісгосп»	№21 від 04.05.2024	
7	Лищенко Олег Романович	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кролевецький комбікормовий завод»	№19 від 04.05.2024	
8	Мацак Микола Михайлович	Фермерське господарство «Ярослав-2005»	№18 від 03.05.2024	
9	Міщенко Роман Борисович	Державне підприємство «Лебединський агролісгосп»	№15/178 від 02.05.2024	
10	Матлахова Олександра Петрівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кафе «Золота виделка»	№20 від 04.05.2024	
11	Нікіщенко Людмила Левівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Щаслива година»	№17 від 03.05.2024	
12	Нікіщенко Маргарита Левівна	Державне підприємство «Тростянецький агролісгосп»	№14 від 03.05.2024	
13	Ніколенко Ірина Вікторівна	Державне підприємство «Краснопільський агролісгосп»	№16 від 03.05.2024	
14	Оксантюк Раїса Дмитрівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кролевецький комбікормовий завод»	№19 від 04.05.2024	

15	Оксенчук Таїсія Федорівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Щаслива година»	№17 від 03.05.2024	
16	Опанасенко Дарина Вікторівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кафе «Привокзальне»	№25 від 08.05.2024	
	Охріменко Ірина Павлівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кафе «Привокзальне»	№25 від 08.05.2024	
17	Повлун Світлана Сергіївна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кролевецький комбікормовий завод»	№19 від 04.05.2024	
18	Полевік Юлія Сергіївна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кафе «Золота виделка»	№20 від 04.05.2024	
19	Попіль Максим Олександрович	Товариство з обмеженою відповідальністю «Їдальня «Харчова фабрика»	№16 від 03.05.2024	
20	Потеев Віктор Володимирович	Товариство з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Щаслива година»	№17 від 03.05.2024	
21	Римар Олена Романівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Їдальня «Харчова фабрика»	№16 від 03.05.2024	
22	Самойленко Олексій Олександрович	Товариство з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Щаслива година»	№17 від 03.05.2024	
23	Тихомирова Ганна Петрівна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Їдальня «Харчова фабрика»	№16 від 03.05.2024	
24	Феденко Галина Сергіївна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Кафе «Золота виделка»	№20 від 04.05.2024	
25	Шишкіна Марія Сергіївна	Товариство з обмеженою відповідальністю «Їдальня «Харчова фабрика»	№16 від 03.05.2024	

Заступник директора з
навчально-виробничої роботи _____

Микола ПОЛОСЬМАК

Додаток 5. Наказ «Про проведення кваліфікаційних пробних робіт у навчальній групі АК-35 за професією «Кухар»



**Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«СУМСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»**

12.06.2024

м. Суми

№ 204-ОД

**Про проведення
кваліфікаційних пробних робіт
у навчальній групі АК-35 за
професією «Кухар»**

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», спільного наказу Міністерства праці та соціальної політики України та Міністерства освіти України від 31.12.1998 № 201/469 «Про Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту», наказу Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 №419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах», із метою проведення кваліфікаційних пробних робіт

НАКАЗУЮ:

1. Провести кваліфікаційні пробні роботи у навчальній групі АК-35 за професією «Кухар» відповідно до графіку (додається).
2. Затвердити склад комісії для проведення кваліфікаційних пробних робіт у навчальній групі АК-35 за професією «Кухар».
3. Майстрам виробничого навчання Солодун О.В. та Ковтуненко Т.П.:
 - 1) Довести до відома здобувачів освіти терміни проведення кваліфікаційних пробних робіт.
 - 2) Підготувати наряди (завдання) на виконання пробних кваліфікаційних робіт.
 - 3) Підготувати відповідну документацію за підсумками проходження виробничої практики.
4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника директора з навчально-виробничої роботи Полосьмака М.П.

Директор

Микола СИДОРЕНКО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ ДПТНЗ «Сумське вище
професійне училище»

12.06.2024 № 204-ОД

ГРАФІК
проведення кваліфікаційних пробних робіт
у навчальній групі АК-35 за професією «Кухар»

Дата, час проведення кваліфікаційних пробних робіт	Місце проведення кваліфікаційних пробних робіт	Члени комісії
27.06.2024 9.00	ТОВ «Ресторан «Щаслива година»	Мінченко З.М. Макаренко Ф.З. Ковтуненко Т.П.
28.06.2024 8.45	к. 14 (кухня-лабораторія) ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище»	Малишева К.Д. Макаренко Ф.З. Солодун О.В.
29.06.2024 8.45	к. 15 (кухня-лабораторія) ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище»	Малишева К.Д. Ковтуненко Т.П. Солодун О.В.

Заступник директора з навчально-виробничої роботи

Микола ПОЛОСЬМАК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище»

12.06.2024 № 204-ОД

СКЛАД
комісій для проведення кваліфікаційних пробних робіт
у навчальній групі АК-35 за професією «Кухар»

Комісія I для проведення кваліфікаційних пробних робіт у ТОВ «Ресторан «Щаслива година» (27.06.2024)

- Мінченко З.М. – шеф-кухар Товариства з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Щаслива година», голова комісії;
- Макаренко Ф.З. – старший майстер Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»;
- Ковтуненко Т.П. – майстер виробничого навчання Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»

Комісія II для проведення кваліфікаційних пробних робіт у ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище» (28.06.2024)

- Малишева К.Д. – директор Товариства з обмеженою відповідальністю «Кафе «Привокзальне», голова комісії;
- Макаренко Ф.З. – старший майстер Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»;
- Солодун О.В. – майстер виробничого навчання Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»

Комісія III для проведення кваліфікаційних пробних робіт у ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище» (28.06.2024)

- Малишева К.Д. – директор Товариства з обмеженою відповідальністю «Кафе «Привокзальне», голова комісії;
- Ковтуненко Т.П. – майстер виробничого навчання Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»;
- Солодун О.В. – майстер виробничого навчання Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»

Заступник директора з навчально-виробничої роботи

Микола ПОЛОСЬМАК

Додаток 6. Щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«СУМСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

ЩОДЕННИК

ОБЛІКУ ВИКОНАННЯ

НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧИХ РОБІТ

Гонтар Юлії Володимирівни

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача освіти)

Професія **Кухар**

Група **АК-35**

Курс **III**

Майстер виробничого навчання **Солодун Олена Володимирівна**

**Тематичний план та програма навчально-виробничої практики
з професії «Кухар», кваліфікація 4 розряд**

Одиниця кваліфікації/ модуль/ тема	Зміст	Кількість годин
M1	Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	14
M2	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	14
M3	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	7
M4	Первинна обробка різних видів риби та продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них	35
M5	Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	42
M6	Приготування бульйонів, супів та соусів	28
M7	Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	21
M8	Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	42
M9	Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	63
M10	Приготування тіста та виробів з нього	70
M11	Приготування холодних страв та закусок	56
M12	Приготування солодких страв та напоїв	42
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Усього	434

Зміст програми навчально-виробничої практики

<i>M1. Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них</i>	Вступний та первинний інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду. Вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід. Нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами. Обробка та подрібнення зелені. Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв. Підготовка овочів та грибів для фарширування.
<i>M4. Первинна обробка різних видів риби та продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них</i>	Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї. Обробка морепродуктів.
<i>M5. Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них</i>	Механічна кулінарна обробка баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса. Приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів м'яса. Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них. Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів птиці. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

<p><i>М6. Приготування бульйонів, супів та соусів</i></p>	<p>Мінімізація кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Підбір столового посуду для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Порціонування супів. Дотримання правил відпуску та температури подачі.</p>
<p><i>М2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів</i></p>	<p>Порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів. Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>
<p><i>М3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</i></p>	<p>Приготування та оформлення страв з яєць, молока та молочних продуктів, дотримання сучасних технологій приготування та оформлення страв. Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів. Дотримання правил відпуску та контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів. Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>
<p><i>М7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів</i></p>	<p>Підготовка крупи, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів до теплової обробки. Варіння бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом. Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів. Порціонування та відпуск страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Дотримання умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів</p>
<p><i>М8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</i></p>	<p>Порціонування страв із риби та нерибних продуктів моря. Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. Перевірка виходу готових страв із риби та нерибних продуктів моря. Дотримання умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>
<p><i>М9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції</i></p>	<p>Оформлення страв, використовуючи елементи сучасного декору. Порціонування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Дотримання рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці. Перевірка, за органолептичними показниками якість страв із птиці. Дотримання умов і термінів зберігання страв із птиці. Порціонування страви із птиці. Проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.</p>
<p><i>М10. Приготування тіста та виробів з нього</i></p>	<p>Приготування страв та кулінарних виробів з прісного, дріжджового опарного і безопарного тіста та різними начинками. Оформлення та відпуск виробів з прісного, дріжджового опарного і безопарного тіста.</p>

<i>М11.Приготування холодних страв та закусок</i>	Оформлення, порціонування та відпуск салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, страв та закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів. Порціонування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, страв та закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів. Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, страв та закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів. Обрахунок сировини при приготуванні холодних страв і закусок.
<i>М12.Приготування солодких страв та напоїв</i>	Приготування солодких страв та напоїв відповідно до рецептури. Мінімізація кількості відходів при приготуванні солодких страв та напоїв. Оформлення, порціонування та відпуск солодких страв та напоїв, використовуючи сучасні елементи декору. Перевірка виходу готових страв. Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв.

Старший майстер _____ Світлана ТИЩЕНКО

Майстер виробничого навчання _____ Олена СОЛОДУН

Дата	Найменування навчально-виробничих робіт	Час на виконання навчально-виробничих робіт		Розряд, (категорія)	Оцінка	Підпис майстра дільниці чи керівника практики	Підпис майстра виробничого навчання
		Плановий	Фактичний				
14.06	Суп із печериць	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
15.06	Суп-пюре з печериць	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
16.06	Солянка з птиці	7	7	4	9	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
19.06	Очистка картоплі	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
20.06	Очистка та нарізка овочів на салат	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
21.06	Приготування перших страв (український борщ)	7	7	4	9	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
22.06	Салат з пекінської капусти	7	7	4	9	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
23.06	Юшка грибна з галушками	7	7	4	8	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
26.06	Суп із свіжих плодів	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
27.06	Макаронник з м'ясом або з субпродуктами	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
28.06	Вареники лінівні	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
29.06	Булочка шкільна	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>
30.06	Пробна кваліфікаційна робота	7	7	4	10	<i>підпис</i>	<i>підпис</i>

Додаток 7. Перелік кваліфікаційних пробних робіт

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «СУМСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчально-виробничої роботи

_____ Микола ПОЛОСЬМАК

«28» серпня 2024 року

ПЕРЕЛІК КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ПРОБНИХ РОБІТ

Професія - Кухар

Код - 5122

Рівень освітньої кваліфікації: базовий – кухар 4 розряду

Термін виконання - 7 годин

№ з/п	Види робіт	Одиниця виміру (порція)	К – сть робіт
1	1. Салат з пекінської капусти 2. Суп картопляний з м'ясними фрикадельками 3. Рагу м'ясне 4. Банани з вершками або молоком	100г 300г 250г 50/100	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
2	1. Яйця фаршировані оселедцем і цибулею 2. Бульйон з м'ясними кульками 3. Макаронник з м'ясом або з субпродуктами 4. Кисіль молочний	80г 300г 250г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
3	1. Салат із свіжих овочів 2. Капусняк запорізький. 3. Біфштекс, комбінований гарнір 4. Яблука по-київськи.	100 300г 80г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
4	1. Салат із свіжих томатів 2. Юшка грибна з галушками 3. Риба запечена під майонезом 4. Компот із сухофруктів	100г 300г 257г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
5	1. Салат з буряків 2. Суп із свіжих плодів 3. Гриби в сметанному соусі. 4. Банан з вершками	100г 300г 150г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
6	1. Салат-коктейль із овочів та фруктів 2. Борщ український 3. Печеня по-домашньому 4. Желе з цитрусових	100г 300г 275г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
7	1. Салат український 2. Окрошка м'ясна 3. М'ясо тушковане, комбінований гарнір 4. Чай з лимоном	100г 300г 275г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
8	1. Закуска гостра 2. Солянка з птиці 3. Ковбаски рибні, комбінований гарнір	100г 300г 266г	3 порції 3 порції 3 порції

	4. Компот	200г	3 порції
9	1. Ікра бурякова 2. Суп картопляний з гречаною крупною 3. Риба смажена у фритюрі, комбінований гарнір 4. Бабка з яблук	100г 300г 325г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
10	1. Бутерброди закусочні 2. Суп-пюре з печериць 3. Ескалоп, комбінований гарнір 4. Какао	100г 300г 255г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
11	1. Бутерброди гарячі 2. Суп-пюре з картоплі 3. Омлет змішаний 4. Чай з лимоном і цукром	100г 300г 110г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
12	1. Овочі фаршировані 2. Суп солодкий з цитрусових 3. Картопляники фаршировані грибами 4. Чай	100г 300г 230г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
13	1. Салат-коктейль із печінки і варених буряків 2. Борщ з капустою і картоплею 3. Січеники рибні, гарнір 4. Кисіль з вишень	90г 300г 255г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
14	1. Бутерброди складні 2. Борщ полтавський з галушками 3. Котлети м'ясні, гарнір 4. Яблука в тісті смажені	100г 300г 230г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
15	1. Салат м'ясний 2. Солянка домашня 3. Битки кийвські, комбінований гарнір 4. Кисіль з яблук	100г 300г 230г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
16	1. Січені яйця в корзиночках 2. Суп картопляний з бобовими 3. Запіканка картопляна 4. Кава чорна	100г 300г 318г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
17	1. Вінегрет овочевий 2. Борщ львівський 3. Кульки рибні, комбінований гарнір 4. Булочка шкільна	100г 300г 256г 70г	3 порції 3 порції 3 порції 3 шт
18	1. Салат із свіжих овочів 2. Суп молочний з макаронними виробами 3. Капуста тушкована 4. Млинці з яблуками	100г 300г 250г 150/30 г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
19	1. Сир з овочами 2. Суп-пюре з птиці 3. Котлети паніровані смажені з птиці, гарнір 4. Пампухи	100г 300г 230г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
20	1. Яйця фаршировані грибами 2. Суп молочний з крупами 3. Риба запечена з картоплею 4. Ватрушка з повидлом	100г 300г 250г 100г	3 порції 3 порції 3 порції 3 шт.
21	1. Бутерброди гарячі 2. Солянка з птиці 3. Вареники з картоплею 4. Чай	100г 300г 250г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції

22	1. Гречані присмакці з маринованим равликом 2. Борщ полтавський 3. Деруни 4. Піца	100г 300г 275г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
23	1. Салат з пекінської капусти 2. Солодкий суп з ягід 3. Картопля фарширована м'ясом та грибами 4. Крендель з цукром	100г 300г 275г 150г	3 порції 3 порції 3 порції 3 шт
24	1. Салат із свіжих томатів і огірків 2. Солянка грибна 3. Вареники лінівці 4. Кава	100г 300г 200/30г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції
25	1. Риба під маринадом 2. Суп картопляний з макаронними виробами 3. Язик відварний з соусом 4. Компот з вишень	100г 300г 225г 200г	3 порції 3 порції 3 порції 3 порції

Майстер виробничого навчання _____ Олена СОЛОДУН

СХВАЛЕНО

Протокол циклової комісії відділення
харчових технологій та ресторанного
сервісу

від 15.06.2024 № 6

Додаток 8. Виробнича характеристика

Виробнича характеристика

на здобувача освіти Державного професійно-технічного навчального закладу «Сумське вище професійне училище»

(заклад професійної (професійно-технічної) освіти)

Гонтар Юлії Володимирівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

група АК-35 професія Кухар

Здобувач освіти Гонтар Юлія Володимирівна під час проходження навчально-виробничої практики з 24.05.2024 до 29.06.2024

у товаристві з обмеженою відповідальністю «Кафе «Привокзальне»

(найменування підприємства, установи, організації)

Виконував (ла) роботи четвертого розряду

Первинна обробка овочів, приготування кулінарних та кондитерських страв, напоїв, гарнірів

(перелік робіт на робочих місцях)

Якість виконання робіт: роботи виконувалися якісно, без порушення санітарних та кулінарних норм із відмінними смаковими якостями, естетично оформленими та своєчасно приготовленими

(відгук)

Виконання норм за останній час роботи: за останні два тижні робочу норму виконувала на 100%

Знання технологічного процесу, навички роботи на обладнанні, з інструментом та приладами добре володіє знаннями, вміннями та навичками технологічного процесу виконання перших та других блюд із застосуванням сучасного обладнання, Уміє працювати на сучасному обладнанні (слайсери, куттери, тендерайзери тощо), бережно користується обладнанням та інструментом, дотримується вимог санітарії та гігієни

Трудова дисципліна: відмінна

Здобувач освіти Гонтар Юлія Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

виробничу практику (навчання на виробництві) пройшла на 10 балів

заслуговує на присвоєння: четвертого тарифного розряду (клас, категорія)

за професією Кухар

Начальник підприємства (організації, установи)

Андрій ІГНАТЕНКО

Майстер (бригадир) цеху

Дмитро ПАРХОМЕНКО

Майстер виробничого навчання

Олена СОЛОДУН

«30» червня 2024 року

М.П.

Методичне видання

САМОЙЛЕНКО Наталія Юріївна
СКИБА Віктор Михайлович
ЯЩЕНКОВА Єлизавета Іллівна

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рекомендовано навчально-методичною радою
Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти
у Сумській області

Художній та технічний редактор:
Кіхтенко І.В., методист Навчально-методичного центру професійно-
технічної освіти у Сумській області

Ум.друк.арк. 1,63. Підписано до друку 10.05.2024
Оригінал-макет виготовлено в Регіональному інформаційному центрі Навчально-
методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області,
проспект Свободи, 38, м. Суми, 40016, тел. (0542) 36 61 46,
E-mail: sumy_nmc_pto@ ukr.net
<https://nmcpto.sumy.ua/>

Видрукувано в Регіональному інформаційному центрі Навчально-
методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області