

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

СУМИ 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА

для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2023

УДК 640.43

П-78

Укладачі: Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування,
Степанова Т.М., к.т.н., доцент кафедри технології харчування,
Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування

П-78 Програма виробничої практики у закладах ресторанного господарства для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. О.Ю. Мельник О.Ю., Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова - Суми, 2023 р. – 30 с.

Програма виробничої практики у закладах ресторанного господарства спрямована на здобуття студентом професійних навичок, удосконалення теоретичних знань і практичних умінь на базі закладів ресторанного господарства, оволодіння практичним досвідом для готовності їх до самостійної професійної діяльності

Рецензенти:

Кошель О.Ю., д.ф., доцент кафедри технології харчування **СНАУ**

Коцюба Н.І., директор ТОВ "ФЕМЕЛІ К"

Відповідальний за випуск: гарант освітньої програми, к.т.н., доц. Сабадаш С.М.

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 3 від 16 лютого 2023 року.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	6
2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	7
3. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	8
4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ	22
5. ПІДСУМКИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	24
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	27
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркуша до звіту	

ВСТУП

Програма виробничої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти III курсу спеціальності 181 «Харчові технології».

Виробнича практика є важливішою складовою навчально-виховного процесу та ефективною формою підготовки фахівця до трудової діяльності, сприяє формуванню особистості спеціаліста, вихованню трудової та виробничої дисципліни, набуттю досвіду організаторської роботи в колективі.

Під час проходження виробничої практики у закладах ресторанного господарства здобувачі вивчають досвід роботи закладів, перспективи їх розвитку, здійснюють техніко-економічне обґрунтування діяльності підприємства, здобувають практичні навички, знання та уміння з професійної та організаційної роботи на виробництві. Під час практики відбувається закріплення і конкретизація результатів теоретичного навчання, придбання здобувачами вмінь та навичок практичної роботи за обраним напрямом підготовки.

Головне завдання практичного навчання здобувачів полягає в реалізації теоретичних знань на виробництві, підвищенні рівня знань, умінь та навичок та підготовки і написання курсової модульної роботи, кваліфікаційної роботи.

Базами виробничої практики можуть бути заклади ресторанного господарства різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування.

Здобувачі вищої освіти мають право самі пропонувати місце проходження практики і за походженням із кафедри проходити її там.

За результатами виробничої практики повинна здійснюватися цілісна підготовка студентів до виконання основних трудових функцій на посадах і робочих місцях у закладах ресторанного господарства.

1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Технології харчування» на третьому курсі згідно навчального плану триває 5 тижнів і закінчується написанням та захистом щоденника та звіту з практики.

Під час проходження виробничої практики здобувачі зможуть одержати наступні компетентності та результати навчання:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати в команді;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Мета виробничої практики – навчити здобувачів освіти використовувати сучасні методи, форми організації та знаряддя праці в галузі їх майбутньої професії, на базі здобутих в університеті знань сформувати професійні вміння і навички, потрібні для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховувати потребу систематично поповнювати свої знання, творчо застосовувати їх у практичній діяльності, проводити наукові дослідження.

При проходженні виробничої практики на III курсі у закладах ресторанного господарства здобувачу потрібно ознайомитися з організацією та виробництвом роботи закладів ресторанного господарства, підібрати матеріали виконання для курсової модульної роботи та підготовки до написання випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

Завданням виробничої практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи закладів ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети виробничої практики та придбання здобувачами освіти досвіду переробки сировини та отримання продукції власного виробництва в умовах діючих закладів ресторанного господарства необхідно виконати наступні завдання:

- закріпити та поглибити теоретичні знання, отримані здобувачами під час вивчення фахових дисциплін;
- ознайомитись з організаційно-економічною характеристикою підприємства;

- ознайомитись із роботою основних структурних підрозділів підприємства, особливостями виробництва продукції та надання послуг;
- ознайомитись з системою постачання сировини і збуту готової продукції;
- ознайомитись з нормативною документацією щодо діяльності підприємства;
- вивчити виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях;
- оволодіти сучасними методами обробки харчової сировини та впровадження інноваційних рецептурних компонентів, а також особливостями використання обладнання у технологіях харчової продукції;
- ознайомитись із системою контролю якості та безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції, забезпечення якості та безпеки продукції у закладах ресторанного господарства;
- вивчити організацію роботи закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки;
- вивчити структури управління підприємством, порядок розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками підприємства та фахівцями;
- збирати фактичний матеріал, для використання його під час виконання курсової модульної та випускної кваліфікаційної робіт;
- підготувати звіт із виробничої практики, обґрунтувати висновки та пропозиції шляхом використанням аналітичних результатів.

3. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Керівництво виробничою практикою здійснюють два керівники: викладач кафедри та керівник від підприємства, затверджених наказами по університету та по підприємству.

Керівником практики від університету призначається кваліфікований спеціаліст, який проводить:

- організаційно-методичну роботу по забезпеченню виробничої практики;
- проміжний контроль проходження виробничої практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми виробничої практики;
- планові екскурсії на підприємства різних типів;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття щоденника і звіту та їх публічний захист.

Студенти направляються на виробничу практику відповідно до наказу по університету, в якому зазначаються підприємство, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від університету. З собою необхідно мати санітарну книжку.

Куратор практики від закладу ресторанного господарства:

- складає календарний план проходження виробничої практики студента;
- несе відповідальність за своєчасне ознайомлення студентів-практикантів з положеннями щодо охорони праці та протипожежних заходів, контролює виконання цих положень студентами;
- забезпечує студентам у період виробничої практики відповідні умови;
- керує повсякденною роботою студентів;
- сприяє отриманню необхідної інформації для складання студентами звіту, а по завершенню – рецензує його;
- дає пропозиції керівнику виробничої практикою від університету з її удосконалення.

Керівництво закладу ресторанного господарства видає наказ про зарахування студента на виробничу практику, призначає куратора, який надає всесторонню допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми професійної практики, а після закінчення терміну виробничої практики надає характеристику студентові, рецензує звіт.

До проходження виробничої практики допускаються студенти, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи у відповідних цехах підприємства, на окремих робочих місцях, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики студенти забезпечуються направленням на практику, програмою виробничої практики та необхідним методичним забезпеченням щодо проходження виробничої практики та підготовки звіту. Під час проходження виробничої практики на здобувача освіти поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку закладу.

Відомості про заклад ресторанного господарства студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з куратором практики від закладу, фахівцями з технологічних та інших питань. Під час практики студент вивчає технології продукції власного виробництва на прикладі одного із закладів ресторанного господарства. З іншими виробництвами студент знайомиться під час екскурсій.

Робота студента у закладі ресторанного господарства та в університеті проводиться згідно з графіком. Графік та програма виробничої практики складається керівником практики та погоджується з куратором від закладу ресторанного господарства.

Програма виробничої практики

№ з/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	2	3
1	Ознайомлення з організацією виробництва у закладі ресторанного господарства	
1.1	Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою закладу ресторанного господарства: місце розташування, основний контингент споживачів, кількість місць, режим роботи, методи і форми обслуговування споживачів, спосіб виробництва (на сировині або на напівфабрикатах)	1
1.2	Вивчення техніки безпеки, протипожежної техніки, умов санітарії та гігієни на підприємстві	1
1.3	Ознайомлення з виробничою структурою закладу ресторанного господарства	1
1.4	Ознайомлення із системою постачання закладу ресторанного господарства і збуту готової продукції	1
1.5	Надання характеристики складських виробничих, адміністративних, торгівельних, службово-побутових приміщень	1
1.6	Ознайомлення з організацією обслуговування споживачів	1
1.7	Ознайомлення з виробничою програмою закладу ресторанного господарства	2
1.8	Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, вивчення технологічних операцій отримання напівфабрикатів та готової продукції	20
1.9	Ознайомлення із діючою на підприємстві системою забезпечення контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції	4
1.10	Ознайомлення з заходами закладу ресторанного господарства по забезпеченню екологічності виробництва, зменшення кількості відходів та діючою системою охорони навколишнього середовища	1
2	Робота по підготовці звіту з практики та його захист	2
	Всього	35

У випадку, коли навчання студента здійснюється за цільовим договором з підприємством або на замовлення фізичних осіб допускається

проходження практики за індивідуальним планом у закладі ресторанного господарства. Календарний план робіт узгоджується з керівниками виробничої практики від університету.

Для контролю виконання виробничої практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівники виробничої практики слідкують за ходом виконання практики, встановлюють поточний графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряють звіт із практики, допомагаючи усунути недоліки.

Після прибуття до університету студент протягом 5-ти днів повинен передати звіт на кафедру керівникові практики. Разом із звітом подається відгук куратора від підприємства про проходження практики здобувачем.

Форма звітності практиканта – це подання в друкованому та електронному вигляді звіту про проходження практики.

Комісія з прийому звітів про проходження виробничої практики складається з 2 викладачів та керівника практики від університету (кафедри) і призначається завідуючим кафедрою. Результати захисту звітів з практики заносяться в відомість, проставляються в заліковій книжці.

Студент, який не виконав програму, порушив терміни проходження практики з неповажних причин направляється на повторне проходження практики у встановлений в Сумському НАУ спосіб.

Обов'язки студента

1. Студент повинен до від'їзду на виробничу практику отримати на кафедрі направлення, програму та пройти інструктаж про порядок проходження виробничої практики.

2. Прибути без запізнення на виробничу практику.

3. Пройти в перший день практики вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії згідно вимог, які діють у закладі ресторанного господарства.

4. Скласти графік проходження виробничої практики з допомогою керівника та суворо додержуватися програми практики.

5. Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку, що діють у закладі ресторанного господарства.

6. Набути практичних навичок щодо ведення технологічного процесу та обслуговування технологічного обладнання.

7. Ознайомитися з системою організації техніки безпеки та охорони навколишнього середовища у закладі ресторанного господарства.

8. Ознайомитися з правилами та обов'язками працівника.

9. Вести щоденник та робочі записи в зошиті, куди занотовувати потрібні цифрові дані, технологічні схеми, характеристики режимів та інші необхідні матеріали.

10. Здійснити аналіз та характеристику виробничого процесу та технологічних ліній у закладі ресторанного господарства. Навести принципові технологічної схеми виробництва продукції; особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; рівень технічного оснащення окремих операцій та процесу в цілому, здійснити аналіз рецептур та рівень переробки харчових відходів.

11. Проаналізувати відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів. Проводити вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах, впроваджувати засоби по усуненню причин браку та підвищенню якості готової продукції.

12. Ознайомитися з організацією обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства.

13. Здійснити аналіз здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

14. Скласти достовірний звіт про виробничу практику.

Загальні вимоги до проходження практики у закладах ресторанного господарства

1. Загальне знайомство з підприємством - об'єктом практики

Студент повинен ознайомитись зі структурою закладу, складом приміщень підприємства, обсягом та характером господарчої діяльності, його організаційною структурою. У звіті мають бути такі дані:

форма власності, тип, кількість місць, контингент споживачів;

організаційно-правова характеристика – цілі і задачі закладу, види діяльності, статут закладу, організаційна структура управління;

нормативні документи, що регламентують роботу закладу в цілому та його окремих посадових осіб;

обсяг і характер господарчої діяльності (спеціалізація закладу, надання додаткових послуг та інших видів його діяльності) .

структурно-технологічна схема організації виробництва закладу ресторанного господарства.

2. Ознайомлення з організацією роботи складського та тарного господарства підприємства

При аналізі системи постачання, зберігання і реалізації сировини, напівфабрикатів та готової продукції студенту необхідно:

- ознайомитися з складськими приміщеннями закладу ресторанного господарства, їх призначенням, обладнанням, умовами зберігання сировини та напівфабрикатів;

- проаналізувати основні та додаткові джерела надходження продуктів, ритмічність постачання, якість продукції та оцінити ефективність окремих угод; вивчити порядок укладання угод на продовольче та матеріально-технічне постачання;

- ознайомитись із порядком пред'явлення штрафних санкцій;

- ознайомитись із порядком і методами приймання товарів за кількістю і якістю та їх документальне оформлення;

- проаналізувати існуючі умови вантажно-розвантажувальних робіт та переміщення товарів, визначити рівень механізації праці;
- вивчити організацію матеріальної відповідальності за товарно-матеріальні цінності закладу, порядок і частоту проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, оформлення її результатів;
- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умови зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- ознайомитись з порядком відпуску сировини, напівфабрикатів на виробництво;
- ознайомитись з організацією роботи тарного господарства;
- ознайомитись із зв'язком складських приміщень з виробничими;
- розробити схему організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів в закладі ресторанного господарства ;
- розробити висновки та рекомендації щодо удосконалення системи постачання та зберігання продовольчої сировини та предметів матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства.

3. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в заготівельних цехах

Загальні положення:

- проаналізувати цехову структуру закладу, розміщення та взаємозв'язок між різними групами приміщень;
- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;
- ознайомитися з діючими на виробництві нормативно-технологічними документами (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо);
- ознайомитися з асортиментом та кількістю перероблюваної сировини та напівфабрикатів за зміну;
- ознайомитись з порядком надходження до цеху сировини та обліком продукції, яку виробляють:

- ознайомитись з обладнанням та інвентарем для механічної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, принципами його розміщення;
- опанувати роботу обладнання та ознайомитися з технікою безпеки при роботі на ньому;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання напівфабрикатів у цеху;
- проаналізувати технологічні схеми обробки овочів, м'яса, риби, птиці тощо у цехах;
- встановити заходи щодо скорочення відходів під час механічної обробки сировини та її раціонального використання;
- проаналізувати чисельність виробничих працівників та навести графіки їх виходу на роботу.

Овочевий цех:

- оволодіти прийомами механічної та ручної очистки сировини;
- опанувати складні та фігурні нарізання овочів та кулінарне їх використання.
- проаналізувати фактичні та теоретичні норми відходів при обробці овочів, пояснити відхилення.

М'ясний цех:

- ознайомитися з технологічними лініями та ділянками по виробництву натуральних м'ясних напівфабрикатів (великошматкових, порційних та дрібно шматкових); напівфабрикатів м'ясних рублених; фаршу м'ясного та кісток харчових.
- ознайомитися з технологічним процесом обробки птиці та дичини;
- відпрацювати прийоми нарізання порційних та дрібно-шматкових напівфабрикатів, рихлення, відбивання, маринування та панірування напівфабрикатів;
- навчитися готувати великошматкові, порційні, дрібно-шматкові напівфабрикати;

- засвоїти прийоми виготовлення січеної маси натуральної та з наповнювачами (склад і співвідношення, порядок подрібнення, вимішування маси);

- навчитися порціонувати, формувати та панірувати напівфабрикати;

- засвоїти прийоми обробки птиці та ознайомитися з виготовленням напівфабрикатів;

- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов виробництва та зберігання м'ясних напівфабрикатів;

- ознайомитися з нормами виходу м'ясних напівфабрикатів.

- ознайомитися з технологічним процесом виробництва рибних напівфабрикатів;

- вивчити режими розморожування (вимочування) риби;

- вивчити особливості обробки риби з кістковим кістяком та осетрових порід;

- вивчити особливості виробництва рибних напівфабрикатів;

- навчитися виготовляти котлетну масу з риби та напівфабрикатів з неї;

- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов виробництва та зберігання рибних напівфабрикатів;

- ознайомитися з нормами виходу рибних напівфабрикатів.

4. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в доготівельних цехах

Загальні положення:

- ознайомитися з діючими на виробництві нормативно-технологічними документами (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо);

- проаналізувати асортиментну структуру кулінарної продукції підприємства (асортимент та кількість страв, що реалізується протягом дня, тижня, місяця) та попит споживачів на продукцію;

- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;

- ознайомитись з оснащенням цехів обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом, принципами його розміщення та ефективністю використання;

- проаналізувати діючі на виробництві технологічні операції;

- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в доготівельних цехах;

- ознайомитися з правилами експлуатації теплового і механічного обладнання та з технікою безпеки при роботі на ньому;

- ознайомитись з умовами та термінами зберігання страв та кулінарних виробів у цеху;

- скласти технологічні картки виготовлення фірмових або авторських страв, які виготовляють на підприємстві ресторанного господарства;

- проаналізувати чисельність виробничих працівників та навести графіки їх виходу на роботу;

- розробити заходи щодо удосконалення технологічного процесу в кожному цеху.

Холодний цех:

- вивчити технологію виробництва холодних страв та закусок, холодних солодких страв, холодних соусів і заправок;

- навчитися оформляти овочеві, м'ясні, рибні холодні страви та закуски;

Гарячий цех:

- встановити наявність супового, соусного відділень, відділення (лінії, ланки) для приготування гарнірів, гарячих і холодних страв;

- ознайомитися з переліком страв для кожного відділення (виробнича програма);

- вивчити технологію виробництва бульйонів (підготовка продуктів, послідовність їх закладки, режимами та тривалістю готування);

- засвоїти загальні прийоми виготовлення заправних супів та їх відмінні особливості;
- опанувати шляхи та засоби освітлення прозорих супів;
- засвоїти технологію пюреподібних супів, способи стабілізації їх консистенції;
- засвоїти технологію супів холодних, молочних, солодких тощо;
- засвоїти загальні правила виготовлення напівфабрикатів для соусів;
- навчитися готувати соуси на м'ясному, рибному бульйонах (основних та їх похідних);
- засвоїти принципи підбору соусів до страв, проаналізувати правильність використання соусів в закладі ресторанного господарства;
- ознайомитися з новим асортиментом і технологіями соусів в закладі ресторанного господарства;
- вивчити технологію приготування других страв та гарнірів з овочів, круп, грибів, яєць, сиру, макаронних виробів тощо;
- ознайомитись з технологією фірмових страв, страв етнічних кухонь;
- засвоїти прийоми та режими теплової обробки напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та нерибної водної сировини;
- ознайомитися з особливостями оформлення та відпуску страв на підприємстві ресторанного господарства.

5. Ознайомлення з організацією технологічного процесу борошняному та кондитерському цехах

Загальні положення:

- проаналізувати асортимент виробів борошняного та кондитерського цехів;
- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;
- проаналізувати технологічні процеси виробництва борошняних та кондитерських виробів ;

- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в цехах;
- вивчити технологію виробництва дріжджового тіста (опарний і безопарним спосіб тістопечення), прісного, листкового, бісквітного, заварного, пісочного тіста та виробів з них;
- ознайомитися з особливостями оздоблення кондитерських виробів;
- ознайомитись з оснащенням цехів обладнанням, інвентарем, посудом, принципами його розміщення та ефективністю використання;
- ознайомитися з правилами експлуатації теплового і механічного обладнання та з технікою безпеки при роботі на ньому;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання кондитерських та борошняних виробів у цеху;
- проаналізувати чисельність виробничих працівників та навести графіки їх виходу на роботу;
- розробити заходи щодо удосконалення технологічного процесу в кожному цеху.

6. Ознайомлення з організацією роботи барів

Загальні положення:

- ознайомитися з особливостями організації та функціонування барів в закладі ресторанного господарства;
- опанувати організацію робочого місця бармена;
- ознайомитися з обладнанням бару, його видами, призначенням;
- опанувати використання посуду, приборів та інвентарю в барах різного типу;
- вивчити та проаналізувати асортимент барної продукції;
- засвоїти правила написання карти напоїв; винної карти бару; карти чаю та карти кави;
- ознайомитися з технологіями виробництва напоїв у барі.
- ознайомитися з формами приймання замовлень;

- ознайомитися з видами розрахунку зі споживачами, їх оформленням і тощо.

7. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства

Загальні положення:

-ознайомитися з організацією процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства (склад приміщень, в яких обслуговують споживачів, їх зв'язок з іншими приміщеннями, відповідність їх архітектурно-художнього оформлення сучасним вимогам, забезпеченість меблями, посудом, столовою білизною);

- розробити схему процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства;

- засвоїти порядок запису та оформлення страв і напоїв у меню (в додатках представити меню закладу ресторанного господарства);

-ознайомитися та проаналізувати методи та форми обслуговування;

-визначити рівень використання місткості зали, його пропускної спроможності, завантаженості робітників роздачі, офіціантів, барменів;

-визначити можливість надання додаткових послуг;

- проаналізувати чисельність та кваліфікаційний склад персоналу обслуговування.

8. Організація контрольної діяльності закладу ресторанного господарства

Для вивчення забезпечення контролю якості продукції на підприємстві ресторанного господарства студентам необхідно:

- ознайомитися із організацією оперативного контролю за виконанням технологічних операцій на виробництві;

- ознайомитися із сертифікатами якості та іншими документами, що підтверджують якість продукції;

- зробити висновок про відповідність якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції вимогам відповідної нормативно-технічної документації;

- розробити заходи по усуненню причин браку і підвищенню якості готової продукції.

9. Ознайомлення з організацією кадрового забезпечення закладу ресторанного господарства

Для ознайомлення з кадровим забезпеченням закладу ресторанного господарства студентам необхідно:

- ознайомитися із штатним розкладом закладу;
- визначити потребу у кваліфікаційних кадрах відповідно до виробничої програми закладу;

- проаналізувати чисельний та кваліфікаційний склад працівників виробництва;

- проаналізувати чисельний та кваліфікаційний склад персоналу обслуговування;

- розробити рекомендації по удосконаленню управління персоналом.

4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження виробничої практики у відповідних цехах, відділеннях і підрозділах закладу ресторанного господарства. По завершенню проходження виробничої практики в звіті студент повинен описати наступні питання:

Загальну характеристику бази практики здійснити під час загального ознайомлення з підприємством. Вказати назву закладу ресторанного господарства, відомчу підпорядкованість, район розташування, площу території, форму господарювання. Навести режим роботи підприємства,

загальну чисельність працівників, структуру адміністративного, технічного та господарчого управління. Вказати виробничу потужність підприємства, номенклатуру, асортимент продукції, що виробляється. Вказати установчі документи підприємства. Визначити цілі та предмет діяльності згідно статуту закладу ресторанного господарства.

Вказати основні та допоміжні об'єкти, цехи, ділянки, їх розташування та взаємозв'язок. Навести дані щодо особливостей техніки безпеки, протипожежної техніки, особистої гігієни працівників та санітарії при виробництві окремих видів продукції.

Проаналізувати сировинне господарство, найменування постачальників сировини та допоміжних матеріалів, зміст договорів, засоби та режим постачання. Надати характеристику складських приміщень, приміщень для зберігання сировини і готової продукції, засобів транспортування по території підприємства. Надати характеристику показників якості, що контролюються під час прийому та зберігання сировини та готової продукції.

Здійснити аналіз та характеристику виробничого процесу та технологічних ліній в окремих цехах і відділеннях. Визначити основні та допоміжні цеха, дільниці, їх розташування і взаємний зв'язок (дати у вигляді умовної схеми).

Навести принципові технологічної схеми виробництва продукції; особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; рівень технічного оснащення окремих операцій та процесу в цілому, здійснити аналіз рецептур та рівень переробки харчових відходів.

Проаналізувати відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів. Проводити вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах. Провести аналіз здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

Провести аналіз та надати характеристику основних споживачів готової продукції, засобів постачання.

Надати характеристику організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Звіт про виробничу практику повинен мати чітку побудову, логічну послідовність та конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час.

У звіті наводяться лише фактичні дані за заклад ресторанного господарства. Не допускається включення до звіту книжкового цифрового і текстового матеріалу. Звіт має бути написаний студентом самостійно. Звіт повинен включати титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки, перелік посилань, додатки. Нумерація сторінок у звіті має бути наскрізна. Необхідно виділяти розділи і підрозділи. Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах звіту. Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах розділів. Після номера розділу або підрозділу крапка не ставиться. Рисунки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер рисунку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці. Кожна таблиця чи рисунок повинні мати назву. Зразок титульного аркушу наведено у додатку.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується на аркушах формату А4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Звіт повинен мати нумерацію сторінок.

5. ПІДСУМКИ ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Оцінка виконання студентами програми практики ведеться керівником практики в процесі виконання студентами індивідуального плану за графіком.

Підсумки виробничої практики проводяться за результатами написання звіту на підсумковому занятті. Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно-модульної системи (табл. 5.1). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку.

Студенти, які з певних причин не виконали ті чи інші роботи, передбачені програмою практики, і отримали менше 59 балів, залік не отримують та повинні доопрацювати матеріали для отримання заліку.

Таблиця 5.1

Шкали оцінювання успішності студентів

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою
A	90 – 100	5 (відмінно)
B	85 – 89	4 (добре)
C	75 – 84	
D	70 – 74	3 (задовільно)
E	60 – 69	
FX	35 – 59	2 (незадовільно) з можливістю повторного захисту звіту
F	1 – 34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики

Критерії оцінювання знань, навичок та умінь:

5.1. Оцінку «**відмінно**» практикант одержує, коли відповідь повна, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні; виклад логічний, доказовий, висновки узагальнення точні; практикант орієнтується в системі чинного законодавства; правильно використовує термінологію. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Матеріали оформлені відповідно до вимог і з дотриманням академічної доброчесності.

5.2. Оцінку «**добре**» практикант одержує, коли відповідь оформлена згідно зі зазначеними вимогами, але виклад недостатньо систематизовано, у

визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі неточності, які легко можна виправити за допомогою питань викладача. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Наявні неістотні зауваження щодо змісту і оформлення матеріалів. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

5.3. Оцінку **«задовільно»** практикант одержує, коли відповідь свідчить про розуміння основних питань програми практики, однак можна спостерігати значні прогалини в знаннях: визначення понять не чіткі, висновки й узагальнення аргументовані слабо, у них є помилки. Знання практиканта фрагментарні, неповні, невміння працювати з документами, джерелами. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Недбале оформлення звіту і щоденника про проходження практики. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

5.4. Оцінку **«незадовільно»** практикант одержує, коли відгук про проходження практики негативний. На запитання здобувач вищої освіти не дає правильної відповіді. Програма виробничої практики виконана не в повному обсязі. Звіт компілятивний, а його складники містять очевидні порушення принципів академічної доброчесності.

5.5. Здобувач вищої освіти, який не виконав програми практики без поважних причин, одержує незадовільну оцінку, тобто має академічну заборгованість, яку ліквідує у встановленому порядку – шляхом проходження повторного практики і захисту її вперше перед керівником практики, а вдруге – перед комісією. Якщо програму практики не виконано з поважних причин, Університет надає можливість проходити її повторно.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. пос. / В.В.Архіпов, Т.В. Іванникова. – К: Центр учбової літ., 2008. – 384 с.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010. – 388 с.
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с.
5. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу [Текст] / О.І. Черевко, Л.П.Малюк, Г.В. Дейниченко – Х.: Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.
6. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
7. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг: ДСТУ ISO 9004-2-96.
8. Богомолів О. В. Переработка продукции растительного и животного происхождения / О. В. Богомолів, Ф. В. Перцевой; – С–Петербург: ГИОРД, 2001. – 245 с.
9. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000.– 172 с.
10. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів : підручник / В.А. Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець ; за ред. д-ра техн. наук, проф. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
11. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навч. посібник / за заг. ред. Л. М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми: ВТД Університетська книга, 2009. – 300 с.

12. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. технол. спец. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О.Касілова [та ін.]; – Харків: ХДУХТ, 2005. – 230 с.

13. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч. 2. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л.О. Касілова [та ін.]; – Харків: ХДУХТ, 2008. – 242 с.

14. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун [и др.]; под ред. Т. М. Сафроновой, В.И. Шендрюка. – М.: Колос, 2001. – 496 с.

15. Технологія переробки продукції тваринництва / О.В. Богомолів, Ф.В. Перцевий, О.М. Сафонова [та ін.]; – Харків: Видавництво навч.-метод. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. – 241 с.

16. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посібник / Ф.В.Перцевий [та ін.]; за ред. д-ра техн. наук, проф. Ф.В. Перцевого. – Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.

17. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики та стажування на харчових підприємствах галузі для студентів 2 та 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / О.Ю. Мельник, О.В.Радчук, Т.І. Маренкова, О.Г. Середа. – Суми, 2020. – 32 с.

Зразок титульного аркуша до звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій

Кафедра технології харчування

ЗВІТ

з виробничої практики

студента групи ХТ ____

(Прізвище ім'я по-батькові)

Місце практики: _____

Керівник практики _____

Початок практики _____

Закінчення практики _____

Звіт здано на кафедрі _____

Звіт захищено _____

Суми 2023

**Мельник Оксана Юрїївна
Степанова Тетяна Михайлівна
Маренкова Тетяна Іванівна**

**ПРОГРАМА ВИРБНИЧОЇ ПРАКТИКИ У ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет, вул. Герасима Кондратьєва, 160

Підписано до друку: _____, 2023 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: 20 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк
