

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ
ПРАКТИКИ**

СУМИ 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

**для студентів 4 курсу та 2 курсу с.т. ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

СУМИ 2023

УДК 640.45

П-78

Укладачі: Степанова Т.М., к.т.н., доцент кафедри технології харчування
Перцевой Ф.В., д.т.н., професор кафедри технології харчування СНАУ
Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування
Кошель О.Ю., д. ф., доцент кафедри технології харчування
Маренкова Т.І., старший викладач кафедри технології харчування

П-78 Програма переддипломної практики для студентів 4 курсу та 2 курсу с.т. ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Т.М. Степанова, Перцевой Ф.В., Мельник О.Ю., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. - Суми, 2023р. – 21 с.

Програма переддипломної практики спрямована на здобуття студентом професійних навичок, удосконалення теоретичних знань і практичних умінь на базі харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, оволодіння практичним досвідом задля готовності їх до самостійної професійної діяльності

Рецензенти:

Савченко-Перерва М.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування;

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 ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ	6
2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ	7
3. МІСЦЕ І СТРОКИ ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ..	8
4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ	8
5. ЗМІСТ І ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ	9
6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ.....	16
7. СТРУКТУРА ЗВІТУ.....	18
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	5
Додаток 1	

ВСТУП

Переддипломна практика є невід'ємною складовою удосконалення професійної підготовки, підвищення рівня знань, умінь та навичок здобувачів та підготовки і написання кваліфікаційної роботи. Під час проходження практики здобувач повинен удосконалити свій рівень загальної теоретичної і спеціальної практичної підготовки, виявити знання загальнотеоретичних, професійно орієнтованих і спеціальних дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання харчових виробництв, вміння аналізувати процеси на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості, встановлювати значимі фактори та причинно-наслідкові зв'язки при виявленні проблем конкретного підприємства, формулювати конкретні пропозиції щодо вдосконалення виробничих, сервісних та управлінських процесів.

В ході переддипломної практики здобувачі вивчають досвід роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, перспективи їх розвитку, здійснюють техніко-економічного обґрунтування діяльності підприємства, набувають практичних умінь та навичок щодо проектування нового, розширення та реконструкції діючого підприємства, вивчають новітні досягнення харчової науки та порядок їх упровадження на харчових виробництвах, здобувають практичні навички, знання та уміння з професійної та організаційної роботи на виробництві.

1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Переддипломна практика є завершальним етапом практичного навчання, проводиться на випускному курсі з метою узагальнення та удосконалення здобувачами теоретичних знань, практичних умінь і навичок на базі харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, оволодіння практичним досвідом задля готовності їх до самостійної професійної діяльності.

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

- 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 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.

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

- організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

- мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Метою практики є підбір матеріалів для випускної кваліфікаційної роботи бакалавра, поглиблення та закріплення теоретичних знань. Завдання практики: вивчення досвіду роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, перспектив їх розвитку, проведення техніко-економічного обґрунтування діяльності підприємства, здобуття практичних умінь та навичок щодо проектування нового, розширення та реконструкції діючого підприємства, вивчення новітніх досягнень харчової науки та порядку їх впровадження на харчових виробництвах, збирання матеріалів та поглиблення знань з технологічних та економічних дисциплін, здобуття практичних навичок, знань та умінь з професійної та організаційної роботи на виробництві.

Для досягнення поставленої мети переддипломної практики необхідно виконати наступні завдання:

- закріпити та поглибити теоретичні знання, отримані здобувачами під час вивчення фахових дисциплін;
- набути навички використання професійних знань у галузі технології харчових виробництв у тісному взаємозв'язку з діяльністю підприємства, на якому відбувається практика;
- ознайомитись із роботою основних структурних підрозділів підприємства, особливостями виробництва продукції та надання послуг;
- оволодіти сучасними методами обробки харчової сировини та впровадження інноваційних рецептурних компонентів, а також особливостями використання обладнання у технологіях харчової продукції;
- вивчити структури управління підприємством, порядок розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками підприємства та фахівцями;
- генерувати у здобувачів потреби до збагачення своїх знань та їх творчого застосування в практичній діяльності;

- збирати та систематизувати фактичний матеріал, задля використання його під час виконання курсової та випускної кваліфікаційної робіт;
- підготувати звіт із переддипломної практики, обґрунтувати висновки та пропозиції шляхом використанням аналітичних результатів.

3. МІСЦЕ І СТРОКИ ПРОВЕДЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Переддипломна практика проводиться на четвертому курсі бакалаврської підготовки студентів очної та заочної форми навчання. Її тривалість становить 2 тижні відповідно до навчальних планів підготовки бакалаврів.

Практика проводиться на підприємствах галузі, здобувач отримує завдання, що безпосередньо пов'язане з тематикою кваліфікаційної роботи. Перед початком практики проводиться вступна консультація, на якій надається вся необхідна інформація стосовно проходження переддипломної практики. Для проходження практики для всіх бакалаврів призначаються викладачі – куратори від кафедри.

По закінченню практики студенти оформляють усю необхідну документацію відповідно до вимог програми практики.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Професійна робота майбутніх бакалаврів є необхідною складовою навчального процесу і слугує основою підвищення результативності роботи.

Виконання індивідуального завдання студентами здійснюється з урахуванням обраної теми кваліфікаційної роботи в терміни, визначені програмою практики. Матеріали роботи включаються до звіту з практики у відповідності з його структурою та обсягом.

Практика для студентів ОКР Бакалавр кожної спеціальності проводиться згідно з навчальним планом для денної та заочної форм

навчання. Потягом проходження переддипломної практики та виконання основних завдань програми практики.

5. ЗМІСТ І ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Програма переддипломної практики в закладах ресторанного господарства наведена в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1

Програма переддипломної практики в закладах ресторанного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	Загальна характеристика бази практики	2
1.1	Тип, форма власності, підпорядкованість	1
1.2	Місце розташування підприємства, основний контингент споживачів, кількість місць, режим роботи, методи і форми обслуговування споживачів, спосіб виробництва (на сировині або на напівфабрикатах)	
1.3	Виробнича структура підприємства	
2	Аналіз організації виробництва на підприємстві	2
2.1	Організаційна структура підприємства	1
2.2	Аналіз та характеристика складських виробничих, адміністративних, торгівельних, службово-побутових приміщень	
2.3	Аналіз та характеристика організації обслуговування споживачів	
2.4	Шляхи удосконалення щодо організації торговельної діяльності та обслуговування споживачів	1
3.	Характеристика системи постачання та зберігання сировини та матеріально-технічних засобів підприємства	3
3.1	Особливості керування сировинними запасами на підприємстві	1
3.2	Особливості організації складського господарства на підприємстві	1
3.3	Шляхи удосконалення організації складського господарства на підприємстві	1
4.	Організація виробництва на підприємстві	3
4.1	Аналіз виробничої структури підприємства	1
4.2	Аналіз меню закладу ресторанного господарства	
4.3	Характеристика організації технологічного контролю на виробництві, контроль якості готової продукції	1
4.4	Особливості організації праці на виробництві та шляхи удосконалення роботи основних та допоміжних працівників	1
5.	Аналіз компонуального рішення підприємства	1
6.	Індивідуальне завдання	1

Продовження таблиці 5.1

	Висновки та пропозиції	
	Підготовка звіту з переддипломної практики та його захист	2
	Всього	14

Деталізація окреслених у програмі переддипломної практики на підприємствах ресторанного господарства питань полягає в наступному:

Загальна характеристика бази практики вбачає визначення типу, форми власності, підпорядкованості, а також місця розташування підприємства, основного контингенту споживачів, кількості місць, режиму роботи, методів і форм обслуговування споживачів, способу виробництва (на сировині або на напівфабрикатах).

Виробнича структура підприємства відображає виробничу інфраструктуру підприємства ресторанного господарства. Доцільно навести у вигляді схеми з відображенням усіх підрозділів підприємства та взаємозв'язку між ними.

Під час аналізу організації виробництва на підприємстві слід визначити виробничу структуру підприємства з урахуванням послідовності технологічного процесу та технологічних операцій, що виконуються у кожному виробничому приміщенні. Доцільно навести схему виробничого процесу, що відображає взаємозв'язок між технологічними операціями та обладнанням, що використовується при цьому.

Особливості виробничої діяльності варто систематизувати у вигляді таблиці 5.2.

Таблиця 5.2.

Аналіз виробничої діяльності підприємства

Назва виробничої лінії, дільниці, робочого місця	Технологічні операції	Устаткування
Супове відділення	Варіння бульйону Проціджування бульйону Пасерування овочів Підготовка інгредієнтів — перебирання круп, фруктів, нарізання овочів тощо	Котел Сітка-вкладиш Плита електрична, Сковорода електрична Стіл виробничий

Аналіз та характеристику складських, виробничих, адміністративних, торгівельних, службово-побутових приміщень варто представити у вигляді таблиці 5.3.

Таблиця 5.3

Характеристика виробничих та інших приміщень підприємства

Назва приміщення	Призначення	Персонал
Завантажувальна	Приймання сировини за кількістю і якістю	Комірник, вантажник

Аналіз та характеристику організації обслуговування споживачів слід надати вказавши методи та форму обслуговування в закладі. У разі самообслуговування навести обладнання, що використовується під час реалізації страв, рівень ефективності його використання, а також способи розрахунку зі споживачами. При обслуговуванні офіціантами, здійснити аналіз обслуговування, звертаючи увагу на прийняття та оформлення замовлення, отримання барної продукції, страв та напоїв з роздавальних, правила подачі закусок, перших страв, других гарячих та солодких страв, напоїв, розрахунок із споживачами, особливості обслуговування банкетів, розглянути можливості кейтерингового обслуговування.

Вказати шляхи вдосконалення організації обслуговування споживачів та торгівельної діяльності в закладі.

Характеристику системи постачання та зберігання сировини та матеріально-технічних засобів підприємства провести з урахуванням особливостей керування сировинними запасами на підприємстві.

Аналіз основних постачальників сировини надати в таблиці 5.4.

Таблиця 5.4.

Характеристика постачання закладу ресторанного господарства

Назва сировини	Постачальник	Особливості постачання
М'ясна гастрономія		Форма постачання, спосіб доставки, вид маршруту Термін замовлення Час постачання, год Вид тари, пакування, умови повернення

Особливості організації складського господарства на підприємстві розкрити, вказуючи склад приміщень для прийому і зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення відповідно до структури процесу з урахуванням кількості, оптимальних умов і термінів їх зберігання.

Навести заходи щодо удосконалення організації складського господарства на підприємстві ресторанного господарства.

Питання з організації виробництва на підприємстві розкрити з використанням аналізу виробничої структури підприємства. Навести дані щодо фактичний штат основних та допоміжних працівників виробництва та надати аналіз графіку їх виходу на роботу, пропозиції щодо його удосконалення.

Проаналізувати меню закладу ресторанного господарства, навести пропозиції щодо його вдосконалення. Навести характеристику організації технологічного контролю на виробництві, контролю якості готової продукції.

Розкрити особливості організації праці на виробництві, рівень технічного та технологічного оснащення, розміщення устаткування та його фактичної експлуатації, запропонувати шляхи удосконалення роботи основних та допоміжних працівників.

Компонувальне рішення підприємства оцінити шляхом аналізу розташування, встановлення взаємозв'язку між усіма групами приміщень. Зробити висновки та пропозиції стосовно планувальних рішень підприємства.

Індивідуальне завдання безпосередньо пов'язане з темою кваліфікаційної роботи здобувача та охоплює аналіз стану та пропозиції щодо вдосконалення сучасних технологій виробництва продукції ресторанного господарства та можливостей впровадження даних технологій на базі практики. Здійснити прогнозування розвитку таких технологій при

використанні нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства.
Запропонувати концепцію розвитку бази практики.

Програма переддипломної практики на харчових підприємствах наведена в таблиці 5.5.

Таблиця 5.5

Програма переддипломної практики на харчових підприємствах

№ з/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	Загальна характеристика бази практики	2
1.1	Загальна характеристика підприємства	1
1.2	Характеристика матеріально-технічної бази підприємства	
1.3	Схема управління підприємством	
1.4	Аналіз ринку збуту готової продукції	1
2	Організаційно-технологічна характеристика підприємства	4
2.1	Характеристика асортименту продукції, що випускається на підприємстві	1
2.2	Система постачання підприємства та збут готової продукції	1
2.3	Аналіз та характеристика виробничого процесу та технологічних ліній на підприємстві	1
2.4	Схеми інженерних систем підприємства	1
3.	Організація технологічного процесу виробництва продукції	4
3.1	Забезпечення ефективності технологічного процесу виробництва продукції заданого асортименту	1
3.2	Особливості організації технологічного процесу виробництва готової продукції	1
3.3	Організація контролю якості сировини та готової продукції	1
3.4	Характеристика менеджменту персоналу	1
4.	Індивідуальне завдання	2
	Висновки та пропозиції	2
	Підготовка звіту з переддипломної практики та його захист	
	Всього	14

Під час проходження практики на харчових підприємствах варто вивчити та дослідити наступні питання:

Загальну характеристика бази практики здійснити під час загального ознайомлення з підприємством. Вказати назву підприємства, відомчу підпорядкованість, район розташування, площу території, форму господарювання. Навести режим роботи підприємства, загальну чисельність працівників, структура адміністративного, технічного та господарчого управління.

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

Під час характеристики матеріально-технічної бази підприємства визначити характер будівлі або приміщення, загальну площину, склад приміщень, їх призначення.

Скласти схему управління підприємством, вказати основні структурні підрозділи підприємства, особливості їх роботи, взаємозв'язок між ними, функціональні обов'язки.

Здійснити аналіз основних вітчизняних підприємств-виробників даної групи товарів. Провести аналіз та надати характеристику основних споживачів готової продукції, засобів постачання, проаналізувати асортиментну та цінову політику підприємства.

Навести організаційно-технологічну характеристику підприємства. Проаналізувати особливості асортименту та його відповідність технічним можливостям підприємства, здійснити формування бази даних щодо технологічного та технічного забезпечення процесу виробництва продукції.

Оцінити ефективність системи постачання, рівень товарних запасів, складського господарства, ознайомитись із веденням документації по руху сировинного та товарного потоків. 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 на підприємстві. 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.

Здійснити аналіз інженерних систем.

Оцінити рівень організації технологічного процесу на виробництві. Встановити особливості забезпечення ефективності технологічного процесу виробництва продукції заданого асортименту. На підставі вивчення нормативних документів та за допомогою інноваційних технологій визначити резерви та надати рекомендації щодо оптимізації процесу виробництва готової продукції.

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.

Здійснити аналіз рівня матеріального стимулювання на підприємстві, здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

За підсумками переддипломної практики здобувач подає на кафедру письмовий звіт.

Після реєстрації звіту з переддипломної практики та перевірки його керівником студент звітує про виконану роботу відповідно до встановленого графіка.

Атестація за підсумками практики проводиться на підставі захисту оформленого звіту й відгуку керівника практики перед комісією, що включає гаранта освітньої програми, керівника кваліфікаційної роботи здобувача й керівника практики за напрямом підготовки.

За підсумками позитивної атестації здобувач одержує диференційовану оцінку за 5-ти та 100-то бальною шкалою. Оцінка по практиці прирівнюється до оцінок по дисциплінах теоретичного навчання й ураховується при підведенні підсумків проміжної (сесійної) атестації здобувачів.

Таблиця 6.1

Критерії оцінювання комісією рівня захисту звіту переддипломної практики

Кількість балів	Рівень знань здобувача вищої освіти	Критерії оцінювання
36 – 40	високий	Доповідь здобувача вищої освіти носила продуманий, структурований характер, містила основні результати виконаного індивідуального завдання, здобувач вищої освіти продемонстрував вільне володіння матеріалом за темою, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, виклад логічний, доказовий (обґрунтований), висновки і узагальнення точні. Здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства, використання фахової термінології правильне, висновки за результатами професійної практики викладено та продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.

Продовження таблиці 6.1

32-36		Доповідь здобувача вищої освіти продумана, обґрунтована, містить основні результати виконаного індивідуального завдання, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу достатньо глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, висновки і узагальнення точні; здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології правильне, висновки за результатами професійної практики продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.
30-32	достатній	Доповідь здобувача вищої освіти продумана, обґрунтована, містить основні результати виконаного індивідуального завдання, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу достатньо глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, висновки і узагальнення точні; здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології правильне. Але виклад недостатньо систематизований, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі помилки, які виправляються за допомогою додаткових питань членів комісії, окремі висновки за результатами професійної практики не відображені при захисті та не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.
27-30	середній	Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не систематизована, непродумана, основні результати виконаного індивідуального завдання розкриті частково, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані, розуміння матеріалу поверхневе; здобувач вищої освіти слабо орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології з неточностями, окремі висновки за результатами професійної практики не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.
24-27		Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не систематизована, непродумана, основні результати виконаного індивідуального завдання розкриті частково, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані, розуміння матеріалу поверхове; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології з неточностями. Висновки та пропозиції недостатньо обґрунтовані та мають сумнівний прикладний характер, висновки за результатами професійної практики не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.
14-24	низький	Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не підготовлена, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані або відсутні, розуміння матеріалу поверхневе; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; не вміє використовувати професійну термінологію. Робота свідчить про недостатню сформованість основних фахових вмінь, відсутнє обґрунтування практичного та прикладного значення виконаного індивідуального завдання, висновки за результатами професійної практики не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.

0-14	Доповідь здобувача вищої освіти не підготовлена, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані або відсутні, розуміння матеріалу поверхове; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; не вміє використовувати професійну термінологію. Робота свідчить про не сформованість основних фахових вмінь, окремі висновки за результатами виконаного індивідуального завдання не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.
------	--

7. СТРУКТУРА ЗВІТУ

Для складання заліку з переддипломної практики здобувач зобов'язаний оформити звіт, який повинен містити відомості про конкретно виконану студентом роботу в період практики, а також характеристику підприємства або його окремого цеху, де було проведено практику.

До складу звіту входять: титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки і пропозиції, список використаних джерел інформації та літератури, додатки.

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

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. пос. / В.В. Архипов, 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. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с.
6. 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.
7. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
8. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг: ДСТУ ISO 9004-2-96.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

ЗВІТ

з переддипломної 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

Степанова Тетяна Михайлівна
Перцевий Федір Всеволодович
Мельник Оксана Юрійвна
Кошель Олена Юрійвна
Маренкова Тетяна Іванівна

Програма переддипломної практики

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
