

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

О. М. Горобець, В. Ф. Гончаренко

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**з організації та проходження практичної
підготовки здобувачами вищої освіти спеціальності
181 Харчові технології освітня програма
«Ресторанні технології» ступеня бакалавра**



Полтава
ПУЕТ
2024

Автори: **О. М. Горобець**, канд. техн. наук, доцент, гарант освітньої програми, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

В. Ф. Гончаренко, майстер виробничого навчання кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рецензенти: **Ю. Сточний**, шеф-кухар ресторану «Хмільний», м Полтава;
О. Слинко, власниця кондитерської «art_konditer_olga_slinko», м. Полтава.

*Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ
14 червня 2024 р., протокол № 11*

Горобець О. М.

Наскрізна програма та методичні рекомендації з організації та проходження практичної підготовки здобувачами вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Ресторанні технології» ступеня бакалавра / О. М. Горобець, В. Ф. Гончаренко. – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 28 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

Відповідальні за зміст навчально-методичного видання автори, рецензенти та завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства **О. М. Горобець**

Повне чи часткове відтворення, тиражування, передрук та розповсюдження цього видання без дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі **ЗАБОРОНЕНО**

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Загальні питання організації та проведення виробничої практики	5
Виробнича практика.....	9
Вимоги до оформлення звіту з практики	18
Підведення підсумків практики	19
Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	20
Навчально-методичне забезпечення практики	22
Додатки.....	26

ВСТУП

У сучасних умовах роль інженерів-технологів помітно зростає. Вони повинні мати необхідні знання, навички та компетенції, щоб успішно застосовувати інноваційні технології у практичній діяльності підприємств ресторанного господарства. Під час професійної підготовки інженерів-технологів особлива увага приділяється завданням, з якими ці фахівці стикаються на таких підприємствах. Практична підготовка в ресторанному господарстві є основою для навчання бакалаврів за спеціальністю «Харчові технології».

Головною метою практичного навчання здобувачів вищої освіти є використання на практиці теоретичних знань. Така підготовка сприяє розвитку професійних якостей фахівця, формує дисципліну, повагу до виробничих традицій і навичок роботи як на робітничих, так і на керівних посадах. Під час практики здобувачі вищої освіти опановують професійні вміння та навички, виконуючи завдання на підприємствах різних типів і форм власності – від їдалень на базах відпочинку до готельно-ресторанних комплексів. Вони також можуть самостійно обирати місце для проходження практики за погодженням з випусковою кафедрою.

Метою практичного навчання є здобуття сучасних методів організації та управління технологічними процесами у професійній галузі, що дозволить здобувачам вищої освіти приймати самостійні рішення в умовах виробничої та ринкової діяльності.

Наскрізна програма містить характеристику основних компонентів усіх видів практик, які будуть проходити здобувачі вищої освіти під час навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології», є основою для розробки робочих програм практик кафедри з урахуванням загальних особливостей і специфіки конкретних баз проведення практики. Залежно від спеціалізації в робочих програмах дається зміст і термін виконання індивідуальних завдань здобувачами вищої освіти. Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких здобувачі вищої освіти мають досягти.

ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Програму практичної підготовки розроблено відповідно до вимог:

- Закону України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. https://urst.com.ua/act/pro_osvitu;
 - Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/ed20140701#Text>;
 - Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>;
 - Положення про організацію освітнього процесу Полтавський університет економіки і торгівлі (далі ПУЕТ). <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>;
 - Положення про практико-орієнтований підхід у реалізації освітньої компоненти, затверджено вченою радою ПУЕТ 30.06.2023 р. <http://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/08/polozhennya-pro-praktyko-oriyentovanyj-pidhid-v-realizacziyi-osvitnoyi-komponenty.pdf>;
 - Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти, затверджено вченою радою ПУЕТ 30.06.2023 р. <http://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-provedennya-praktyky-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>;
 - Положення про академічну доброчесність. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf;
 - Статуту Полтавського університету економіки і торгівлі. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/statut_puet.pdf;
 - Стратегії розвитку Полтавського університету економіки і торгівлі. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/str_rozv_puet_2023_2027.pdf;
 - Кодексу честі студента. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf
- та вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики для здобувачів, що навчаються за освітнім ступенем бакалавра спеціальності 181 Харчові технології.

Згідно з навчальними планами передбачено такі практики (табл. 1).

Таблиця 1 – Види практики

Вид практики	Усього годин	Кредитів	I курс, кр./год	II курс, кр./год	III курс, кр./год	IV курс, кр./год
Виробнича практика	960	30	12/360	11/330	7/210	2/60

Перед від'їздом на практику здобувачам необхідно:

1. Необхідно отримати у старост академічних груп бланк для відмітки про проходження практики, на якому мають проставити печатку на базі практики.

2. Оформити медичні книжки.

3. Обов'язково відвідати збори, де обговорюватимуться питання, пов'язані з проходженням практики.

4. Отримати програму практики.

5. Отримати індивідуальне завдання від керівника практики від кафедри.

6. Мати при собі трудову книжку, якщо вона є.

Прибувши на місце практики у визначений термін, здобувач вищої освіти має оформити документи у відділі кадрів підприємства. Проходження практики повинно бути зафіксоване наказом по підприємству.

Перед початком практики інженер з охорони праці на підприємстві повинен провести інструктаж з техніки безпеки для практикантів. Здобувачі вищої освіти, які зобов'язані дотримуватись усіх правил безпеки під час проходження практики. На підприємстві призначається керівник практики з числа досвідчених інженерно-технічних працівників, який здійснює загальне керівництво практикантами.

Відповідальність за виконання програми практики несуть як керівник від університету, так і керівник від підприємства, а за організацію практики відповідає керівництво підприємства.

Якщо керівник практики від університету не може бути присутнім на початку практики, керівник від підприємства повинен самостійно розпочати процес. Для цього необхідно:

- ознайомитися з робочою програмою практики та надати допомогу практикантам у питаннях проживання, робочого місця, підготовки матеріалів;

- провести інструктаж із техніки безпеки та ознайомити з правилами внутрішнього розпорядку;

- організувати екскурсію підприємством, а також допомогти скласти календарний план практики для кожного здобувача вищої освіти.

Щодня здобувач вищої освіти повинен записувати у щоденник назву цеху або робочого місця, де проходив практику, час роботи та деталі виконаної роботи. Щоденник потрібно раз на тиждень надавати керівникові для перевірки.

Наприкінці практики здобувач вищої освіти повинен оформити звіт з практики та подати його на кафедру для перевірки.

Захист практики проводиться протягом 10 днів після її завершення згідно з графіком в присутності членів комісії.

Обов'язки керівника практики від вищого навчального закладу

Обов'язки керівника практики від університету включають організацію та контроль усіх підготовчих заходів перед відправкою здобувачів вищої освіти на практику, зокрема:

- надання рекомендацій, щодо виконання програми практики та індивідуальних завдань;
- контроль за виконанням усіх організаційних заходів, включаючи інструктажі з проходження практики та техніки безпеки, а також забезпечення ЗВО необхідними документами (направлення, програма, календарний план, індивідуальні завдання);
- контроль своєчасного прибуття ЗВО на місце проходження практики;
- сприяння вирішенню побутових питань;
- забезпечення виконання програми практики відповідно до затвердженого плану;
- контроль за виконанням календарного графіка практики та індивідуальних завдань;
- перевірка створення належних умов праці та побуту для ЗВО, а також проведення обов'язкових інструктажів з охорони праці;
- контроль за дотриманням практикантами внутрішнього розпорядку підприємства;
- консультації щодо програми практики та накопичення матеріалів;
- контроль за своєчасним оформленням і здачею звіту;
- участь у роботі комісії із захисту практики на підприємстві та в університеті;
- інформування завідувача випускової кафедри про перебіг практики та надання пропозицій щодо її поліпшення.

Обов'язки керівника практики від підприємства передбачають організацію практичного навчання ЗВО відповідно до програми, а саме:

- забезпечення виконання програми практики, проведення інструктажу з техніки безпеки та узгодження календарного графіка практики з університетським керівником;
- ознайомлення ЗВО зі структурою підприємства, технологічними процесами, обладнанням та інноваціями, системами обліку та контролю виробництва, а також з економічними аспектами виробництва, охороною праці та цивільним захистом;
- надання системних консультацій з питань програми практики та організація додаткових консультацій з іншими спеціалістами підприємства;
- надання здобувачам вищої освіти доступу до проєктної документації та інших матеріалів (за можливості);
- контроль виконання здобувачами вищої освіти календарного графіка практики, надання консультацій з виробничих питань;
- контроль за відвідуванням практикантами підприємства;
- складання виробничих характеристик на студентів-практикантів.

Під час проходження практики здобувач зобов'язаний:

- своєчасно прибути на місце практики та щоденно, окрім вихідних, бути присутнім на підприємстві;
- дотримуватися правил внутрішнього розпорядку підприємства;
- суворо виконувати правила охорони праці, техніки безпеки та промислової гігієни;
- нести відповідальність за результати своєї роботи;
- виконувати програму практики згідно із затвердженим календарним планом;
- бути дисциплінованим, організованим і пунктуальним, добросовісно виконувати свої обов'язки;
- наприкінці практики здати керівнику заповнений звіт, що повинен містити матеріали за всіма розділами програми практики, а також критичний аналіз роботи підприємства;
- виконати індивідуальне завдання, отримане від керівника практики університету;
- захистити звіт з практики та отримати залік.

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти у процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, набуття практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві, установі з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмій і навичок з робітничої професії та спеціальності.

Програмні компетентності відповідно до освітньо-професійної програми:

загальні:

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 7. Здатність працювати в команді.
- ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові, предметні):

- СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

- СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;
- СК 9. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці);
- СК 10. Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;
- СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;
- СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту;
- СК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми:

- ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв і закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- ПР 08. Уміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- ПР 09. Уміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- ПР 10. Упроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

- ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);
- ПР 12. Уміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення;
- ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту;
- ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;
- ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності;
- ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

Виробнича практика є обов'язковою.

Мета виробничої практики реалізується за допомогою вирішення таких **завдань**:

- вивчити структуру та організацію підприємства, призначення його окремих структурних підрозділів, основних і допоміжних цехів, складського господарства; ознайомитись з основними техніко-економічними показниками роботи підприємств ресторанного господарства;
- вивчити особливості організації роботи технологічних ліній з виготовлення окремих груп страв і кулінарних виробів;
- набути навички використання нормативно-технічної документації;
- вивчити будову та рівень технічної експлуатації основного технологічного та допоміжного обладнання;
- вивчити питання охорони праці, виробничої санітарії, техніки безпеки на підприємствах ресторанного господарства;
- закріпити та поглибити одержані теоретичні знання;
- закріпити теоретичні знання на практиці щодо впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні **знати**: питання, викладені в розділі 2 цих методичних рекомендацій;

уміти:

- у практичних умовах здійснювати аналіз сировини та готової продукції, перевіряти технологічну ефективність роботи обладнання та окремих процесів;
- давати критичну оцінку стану технології та технічного оснащення виробничих цехів і ділянок, виявляти шляхи їх удосконалення;
- самостійно знаходити рішення проблемних виробничих ситуацій;
- виконувати окремі ручні операції в ході технологічного процесу;
- набути практичного досвіду з ведення технологічного процесу, організації роботи виробничих бригад, вирішення типових професійних завдань.

Робота здобувачів вищої освіти під час проходження практики проходить згідно з тематичним планом (табл. 2).

Таблиця 2 – Орієнтовна структура тематичного плану виробничої практики та розподіл навчального часу

Найменування робіт	Кількість кредитів/годин
1 курс	
Ознайомлення зі структурою підприємства	1/30
Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці	0,5/15
Ознайомлення з цеховою структурою підприємства	1/30
Організація складського господарства	3/90
Організація виробництва	3/90
Охорона праці	2/60
Оформлення звіту з практики	1/30
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,5/15
Разом	12/360
2 курс	
Ознайомлення зі структурою підприємства	1/30
Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці	0,5/15
Ознайомлення з цеховою структурою підприємства	1/30
Організація виробництва:	
Організація роботи овочевого цеху	2/90
Організація роботи м'ясо-рибного цеху	2/60

Найменування робіт	Кількість кредитів/годин
Організація роботи птахо-голинного цеху	1/30
Контроль якості сировини та напівфабрикатів	1/60
Охорона праці	1/30
Оформлення звіту з практики	1/30
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,5/15
Разом	11/330
3 курс	
Ознайомлення зі структурою підприємства	0,5/15
Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці	0,5/15
Ознайомлення з цеховою структурою підприємства	0,5/15
Організація виробництва:	
Гарячий цех	1/30
Холодний цех	1/30
Борошняний/кондитерський цех	1/30
Контроль якості сировини та готової продукції	0,5/15
Охорона праці	1/30
Оформлення звіту з практики	0,5/15
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,5/15
Разом	7/210
4 курс	
Ознайомлення зі структурою підприємства	0,2/6
Ознайомлення з організацією обслуговування	0,6/18
Ознайомлення з програмою впровадження НАССР на підприємстві	0,6/18
Охорона праці	0,2/6
Оформлення звіту з практики	0,2/6
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,2/6
Разом	2/60

Програма виробничої практики

1-й курс

Характеристика бази практики. Загальна характеристика підприємства бази практики: місце розташування (юридична адреса), підпорядкованість, потужність, виробнича структура і характер виробництва, напрям діяльності, режим роботи. Зручність і правильність планування і взаємозв'язок окремих структурних підрозділів, дотри-

мання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення.

Організація складського господарства. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини. Організація роботи складського господарства. Структура і характеристика приміщень для зберігання сировини і продуктів. Обладнання складських приміщень, механізація вантажно-розвантажувальних робіт. Заходи з удосконалення роботи складського господарства.

Організація виробництва. Організація роботи заготівельних цехів. Структура і характеристика приміщень для механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів. Характеристика механічної кулінарної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів. Дотримання правил товарного сусідства під час зберігання сировини та напівфабрикатів. Опис технологічних схем виготовлення напівфабрикатів в заготівельних цехах.

Охорона праці. Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації. Аналіз умов праці на підприємстві: механізація процесів, наявність огорожень механізмів; вентиляція (кондиціонування) повітря, опалення. Організація пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки. Наявність укриття під час повітряної тривоги

2-й курс

Характеристика бази практики. Загальна характеристика підприємства бази практики: місце розташування (юридична адреса), підпорядкованість, потужність, виробнича структура і характер виробництва, напрям діяльності, режим роботи. Зручність і правильність планування і взаємозв'язок окремих структурних підрозділів, дотримання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення. Надати план-схему поверхів бази практики без розміщення обладнання.

Організація роботи заготівельних цехів. Організаційна схема підприємства: вказати блоки заготівельних приміщень, їх взаємозв'язок з іншими приміщеннями.

Види документів, які використовуються на підприємстві.

Особливості створення нарядів замовлення на сировину для роботи заготівельних цехів. Організації роботи заготівельних цехів загалом і кожного цеху окремо згідно зі схемою:

- виробнича програма цеху;
- режим роботи;
- аналіз технологічних ліній;
- організація робочих місць для виконання окремих операцій (технологічні лінії);
- характеристика обладнання (тип, марка, технічний стан);
- кількісний і кваліфікаційний склад робітників; графіки виходу на роботу.

Пропозиції щодо покращення організації виробництва на базі практики.

Види та організація контролю якості продукції. Вимоги до вхідного контролю якості сировини. Оформлення нормативної документації. Санітарні вимоги до організації роботи складського господарства. Проведення санітарної обробки обладнання, інвентарю.

Охорона праці. Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації. Аналіз умов праці на підприємстві: механізація процесів, наявність огорожень механізмів; вентиляція (кондиціонування) повітря, опалення. Організація пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки.

3-й курс

Характеристика бази практики. Загальна характеристика підприємства бази практики: місце розташування (юридична адреса), підпорядкованість, потужність, виробнича структура і характер виробництва, напрям діяльності, режим роботи. Зручність і правильність планування і взаємозв'язок окремих структурних підрозділів, дотримання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення. Надати план-схему поверхів бази практики без розміщення обладнання.

Організація роботи в доготівельних цехах. Описати цехову структуру підприємства, визначити розташування виробничих приміщень, надати детальну характеристику організації роботи в доготівельних цехах.

Гарячий цех. Асортимент страв і кулінарних виробів, що випускаються у гарячому цеху. Вихід готових виробів. (Оформити у вигляді таблиці). Нормативно-технічна документація гарячого цеху (збірники рецептур, технологічні картки, схеми, калькуляційні картки, меню, бракеражний журнал). Порядок одержання сировини.

Холодний цех. Асортимент страв і холодних закусок, що випускаються у цеху, їх кількість, вихід. (Оформити у вигляді таблиці). Нормативно-технічна документація холодного цеху. Порядок одержання сировини. Організація робочих місць на технологічних ділянках, оснащення їх інвентарем, засобами малої механізації. Їх призначення, маркування і зберігання. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодного цеху і виробництва готової продукції.

Кондитерський цех. Асортимент кондитерських виробів, що випускаються в цеху. (Оформити у вигляді таблиці). Нормативно-технічна документація кондитерського цеху. Порядок отримання сировини та підготування її до виробництва. Технологічні лінії або робочі місця з виробництва різних видів тіста та виробів із нього. Ознайомлення з технологією дріжджового тіста опарним і безопарним способом, пісочного, бісквітного, заварного тіста.

Санітарно-гігієнічні вимоги до кондитерського цеху, правила санітарної обробки внутрішньощехового посуду та інвентарю.

Види та організація контролю якості продукції. Вимоги до вхідного, операційного та вихідного контролю сировини та готової продукції. Оформлення нормативної документації. Бракераж готової продукції.

Охорона праці. Інструктивні матеріали з охорони праці, які є на підприємстві. Дотримання вимог законодавства з тривалості робочого часу для різних категорій робітників, тарифних відпусток. Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації. Наявність і порядок розслідування нещасних випадків. Аналіз умов праці на підприємстві: механізація процесів, наявність огорожень механізмів; вентиляція (кондиціювання) повітря, опалення. Організація пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки.

4-й курс

Характеристика підприємства ресторанного господарства.

Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства; кількість місць, структура цехів. Розміщення підприємства в населеному пункті, екстер'єр будови, господарське подвір'я. Зручність і правильність планування і взаємозв'язок окремих приміщень, структура і характер виробництва, дотримання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення. Виконати плани поверхів підприємства (М1 : 100) без розміщення технологічного обладнання і провести аналіз проектно-технологічного рішення підприємства (на міліметровому папері).

Організація торговельної діяльності та обслуговування. Характеристика торговельних приміщень, структура, кількість місць у залах, види меблів. Методи і форми обслуговування споживачів. Послуги, які надає підприємство. Характеристика роздавальні. Вивчити і проаналізувати меню підприємства за тиждень. Порядок розробки фірмових страв, розробка технологічної документації. Види рекламних засобів, їх аналіз. Культура обслуговування, як засіб реклами. Методика вивчення попиту на продукцію і послуги ресторанного господарства. Дати пропозиції з удосконалення організації торговельної діяльності і обслуговування споживачів. Надати копію меню підприємства.

Упровадження принципів системи НАССР на підприємстві. Навести основні параметри застосування принципів НАССР на цьому підприємстві. Описати загальні правила використання обладнання у виробничих приміщеннях. Описати інструкції з приготування страв. Навести рекомендації щодо процесу і температури зберігання продуктів. Надати інструкції щодо термінів приготування і подавання страв. Провести аналіз ККТ у дототівельних цехах. Скласти технологічну схему виготовлення фірмової страви із зазначенням ККТ.

Охорона праці та навколишнього середовища на підприємстві Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації. Аналіз умов праці на підприємстві: механізація процесів, наявність огорожень механізмів; вентиляція (кондиціювання) повітря, опалення. Організація пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Результати проходження практики повинні бути представлені у формі звіту у практики.

До складу звіту входять: *титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки і пропозиції, список використаної літератури, додатки, у яких обов'язковими є відмітка про проходження практики (додаток А) та відгук і оцінка роботи здобувача освіти на практиці (додаток Б).*

Титульна сторінка має єдину форму і реквізити. Вона оформлюється відповідно до встановленого зразка (додаток В).

Зміст розміщується на другій сторінці. У ньому послідовно перераховують усі частини звіту: вступ, основна частина (згідно з програмою практики), висновки і пропозиції, список використаної літератури, додатки. Проти кожної назви відповідної частини звіту вказується номер сторінки, на якій вона починається, що полегшує пошук необхідного розділу.

Текстова частина звіту повинна бути поділена на окремі розділи відповідно до питань програми практики. Звіт має бути надрукованим комп'ютерним способом на одному боці білого аркуша паперу формату А4 (формат 210×297 мм), шрифтом Times New Roman 14-го розміру, з інтервалом 1,5, грамотно і охайно, сторінки повинні бути пронумерованими. Нумерація сторінок наскрізна, враховуючи список літератури та додатки і починається з титульного аркуша, на якому номер не ставиться. Абзаци в тексті треба починати з відступу, що дорівнює 5 знакам (1,25 за лінійкою).

Заголовки та підзаголовки друкуються по центру напівжирним шрифтом. Об'єм звіту становить 20–30 сторінок.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок. Таблицю, рисунок або креслення, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після задування у тексті або в додатках.

Ілюстрації позначають словом «Рисунок» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка.

Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі пояснювальної записки подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. З абзацного відступу розміщують напис «Таблиця» із зазначеннями номера, далі ставлять тире і пишуть її назву. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Якщо рядки або колонки таблиці виходять за межі формату сторінки, таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину під іншою або поруч, чи переносять частину таблиці на наступну сторінку.

Список використаної літератури друкується на окремому аркуші. Список складається у порядку згадувань у тексті мовою оригіналу. Усі посилання повинні бути пронумеровані, а в тексті треба посила-тися на відповідний номер джерела (у квадратних дужках). Оформлення бібліографічних посилань у списку використаних джерел вико-нується згідно з ДСТУ 8302:2015.

Звіт і щоденник про проходження практики підписується здобувачем та керівником практики від організації (підприємства) та керівником практики від університету.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики ЗВО подає на кафедру звіт і характеристику, підписану керівником практики. Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від кафедри. За результатами перевірки складається рецензія. Відзначені в рецензії недоліки повинні бути усунені, а матеріали подані на повтор-ну перевірку.

Для проведення захисту практики зав. кафедрою затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється через індивідуальний захист звіту з практики ЗВО. Під час захисту здобувач вищої освіти розповідає про базу практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати.

Оцінювання практики здійснюється згідно з критеріями, наведе-ними у розділі 6. За результатами захисту виставляється оцінка, яка

характеризує успішність ЗВО. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та залікову книжку здобувача.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики, отримав незадовільний відгук керівника бази практики або незадовільну оцінку під час захисту звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження здобувачами вищої освіти практики обговорюються на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Таблиця 5 – Розподіл балів за окремими елементами модуля підсумкового оцінювання проходження здобувачем практики (форма підсумкового контролю – ПМК)

Характеристика роботи практиканта	Максимальна кількість балів
Повнота виконання програми практики	
Характеристика бази практики <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Розкриття основних програмних питань <i>а) на високому рівні (30); б) на достатньому рівні (25-15); в) на низькому рівні (15-0)</i>	30
Обґрунтовані висновки та пропозиції <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Оформлення звіту	
Оформлення звіту з практики <i>а) на високому рівні (10); б) на достатньому рівні (9-5); в) на низькому рівні (4-0)</i>	10
Захист звіту з практики	
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів програми практики <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувач вищої освіти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS*	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
74–81	C	
64–73	D	Задовільно
60–63	E	
35–59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

* ECTS – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

Таблиця 7 – Критерії оцінювання якості практичної підготовки

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
«Відмінно»	Студент показує глибоке знання теоретичного та практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно і повно відповідає на питання членів комісії, чітко і аргументовано викладає власну точку зору
«Добре»	Студент показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно і по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру
«Задовільно»	Студент доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає правильні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок під час відповіді на більшість інших питань з програм практики
«Незадовільно»	Студент не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРАКТИКИ

Нормативна література

1. Конституція України. URL: <https://www.president.gov.ua/documents/constitution>.
2. Господарський кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>.
3. Кодекс законів України про працю. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>.
4. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93, № 3682-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3682-12#Text>.
5. Про пожежну безпеку : Закон України від 12.09.02, № 138-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3745-12#Text>.
6. Про стандартизацію : Закон України від 17.05.01, № 2408-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2408-14#Text>.
7. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг : ДСТУ ISO 9004-2-96. URL: <https://budinfo.org.ua/doc/1809524/DSTU-ISO-9004-2-96-Upravlinnia-iakistiu-i-elementami-iakosti-Chastina-2-Vkazivki-po-poslugakh>.
8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2016. – С. 13.
9. Закон України «Про захист прав споживачів» (офіц. текст: станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2016. – С. 36.
10. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (офіц. текст: за станом на 28 грудня 2015 р.) // Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2015. – С. 30.
11. Закон України «Про ветеринарну медицину» (офіц. текст: станом на 04.10.2018 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2018 р. – С. 13.
12. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (офіц.

текст: станом на 04.10.2018 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2018 р. – С. 33.

13. ДСТУ ISO/IEC 17025:2017 Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2017, IDT). Київ : ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2017. – 40 с.

Базова література

14. Гніцевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. – 246 с.
15. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та дитяче харчування : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2003. – 288 с.
16. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.
17. Кишенько І. І. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум : навч. посіб. / І. І. Кишенько, В. М. Старцова, Г. І. Гончаров ; Нац. ун-т харч. технолог. Київ : НУХТ, 2010. – 367 с.
18. Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин : підручник / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. – Київ : Агроосвіта, 2014. – 336 с.
19. Олійник Л. Б. Актуальні проблеми технології галузі : конспект лекцій. Полтава : ПУЕТ, 2014. – 86 с.
20. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. Київ : Інкос, 2014. – 340 с.
21. Холодильні технології : навч. посіб. / В. В. Шутюк, О. С. Бессараб, О. В. Душак, В. І. Ємцев. Київ : НУХТ. ФОП Ямчинський О., 2022. 172 с.
22. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
23. Солодкі страви і десерти : навч. посіб. / Г. Ф. Коршунова, А. В. Слащева. Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
24. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. В. М'ячиков, Л. В. Терещенко. Харків : Світ книг, 2012. 537 с.

25. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса : Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
26. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
27. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби : підручник / Б. Л. Флауменбаум, Є. Г. Кротов, О. Ф. Загібалов та ін. Київ : Вища школа, 1995. – 301 с.
28. Флауменбаум Б. Л. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б. Л. Флауменбаум, А. Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич. Одеса : Друк, 2006. – 400 с.
29. Давидова О. Ю., Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Харків : Харк. нац. ун-т міськ. господ-ва імені О. М. Бекетова. URL: <http://eprints.kname.edu.ua/65100/1/2023%20%D0%BF%D0%B5%D1%87.%203%D0%9F%20%D0%93%D1%96%D0%B3%20%D1%96%20%D0%A1%D0%B0%D0%BD%20%D0%B2%20%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B7%D1%96%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%281%29.pdf>.
30. Большакова В. А. Технологія оздоровчих харчових продуктів (у схемах і таблицях) [Електронний ресурс]. Харків : ДБТУ. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/53239>.

Додаткова література

31. Хомич Г., Наконечна Ю., Чоні І., Молчанова Н., & Литвин М. (2023). Використання екстрактів з вичавок сокового виробництва в технології напоїв. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 10-18. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-2>.
32. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Чоні І. В., & Тесленко Н. В. (2022). Використання пектиновмісної сировини в технології десертних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 18-25. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-2-3>
33. Хомич Г. П., Бородай А. Б., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Мацук Ю. А. Використання різних видів смородини в якості

складової структуроутворювачів. *Journal of Chemistry and Technologies*. Том 32. № 2 (2024). Р. 320–332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2>.

34. Хомич Г. П., Олійник Л. Б., & Наконечна Ю. Г. (2021). Оптимізація технологічних характеристик м'ясних маринованих напівфабрикатів. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*, (25), 127-135. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-17>.
35. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б. & Бородай А. Б. (2023). Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (2), 24-30. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-2-4>.

ДОДАТКИ

Додаток А

Зразок оформлення відміток про проходження практики
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ВІДМІТКИ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Здобувач вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство, організацію, установу _____

«__» _____ 20__ року

(підпис) (посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)

М.П.

Вибув з підприємства, організації, установи

«__» _____ 20__ року

(підпис) (посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)

М.П.

Додаток Б

Зразок відгуку керівника практики від підприємства **Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці**

(назва підприємства, установи, організації)

Керівник практики від підприємства, установи, організації

(підпис)

(прізвище, ініціали)

М.П.

Додаток В

Зразок титульного аркуша звіту з практики

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут _____

Форма навчання _____

Кафедра _____

ЗВІТ

з виробничої (перед бакалаврської виробничої) практики

здобувачем вищої освіти _____ курсу

спеціальності _____

освітньої програми _____

ступеня _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

База практики _____

Керівники практики

від підприємства, установи, організації

(посада, прізвище, ініціали, підпис)

від кафедри

(посада, вчене звання, прізвище, ініціали, підпис)

Звіт захищено «___» _____ 20__ р.

Оцінка _____

Члени комісії

(прізвище, ініціали, підпис)

Полтава 20____

Навчально-методичне видання

ГОРОБЕЦЬ Олександра Михайлівна
ГОНЧАРЕНКО Валентина Федорівна

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Редагування *Л. М. Діденко*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 1,8.
Зам. № 374/2244.

Видавець і виготовлювач
Полтавський університет економіки і торгівлі
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.
E-mail: pvv.puet@gmail.com.

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.