


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА
ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра готельно-ресторанної справи
та харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан географічного факультету

 доц. Біланюк В.І.

«28» серпня 2022 р.

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

З галузі знань 18 Виробництво і технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Факультет Географічний

Кафедра Готельно-ресторанної справи та харчових технологій


**Кредитно-модульна система
організації навчального процесу**

Наскрізна програма затверджена
на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та харчових
технологій

Протокол № 1

Від «31» серпня 2022 року.

Завідувач кафедраю

 доц. Пандяк І.Г.

Львів 2022



SHOT ON MI PLAY
AI DUAL CAMERA

Наскрізна програма практик. Студентів денної та заочної форми навчання з галузі знань 18 Виробництво і технології, спеціальність 181 Харчові технології. – Львів : Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 74 с.


Розробник: **Майкова Світлана Віталіївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

Наскрізна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Протокол № 1 від «31» серпня 2022 р.

Завідувач кафедрою доц. І Г. Пандяк

(прізвище та ініціали)


(підпис)

©Майкова С.В., 2022

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Види та тривалість практики визначаються стандартами вищої освіти та відображаються відповідно в навчальних планах і графіках навчального процесу.

Програми практик є основним навчально-методичним документом для студентів та керівників практик від навчального закладу та бази практики. При цьому, під базою практики слід розуміти усі підприємства, організації та установи різних галузей, на яких, студенти вищих навчальних закладів можуть проходити практику. Ці підприємства, організації та установи (в багатьох випадках) закріплені за вищими навчальними закладами як бази практик спільними наказами (договорами, розпорядженнями, листами або іншими документами).

Основне завдання програм практики, які відповідають сучасним вимогам, полягає в тому, щоб чітко спланувати та регламентувати усю діяльність студентів і викладачів в цей період навчального процесу, який проводиться на базі практики. Згідно з чинним у Львівському національному університеті імені Івана Франка навчальним планом (денної та заочної форми навчання) з галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальність – 181 Харчові технології, та Положенням про проходження практики студентів вищих навчальних закладів, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України № 93 від 8 квітня 1993 року, для студентів I–VI курсів (бакалавр) та I–II курсів (магістр) географічного факультету обов'язковими є такі практики:

Перелік практик за напрямком бакалавр підготовки

181 Харчові технології

<i>Назва практики</i>	<i>Семестр</i>	<i>Тижні</i>	<i>Кількість кредитів ECTS</i>
1 курс			
Навчальна ознайомча (тривалість 22.06. по 19.07.2023 р.), диф.залік	2	4	6 (180 год)
2 курс			

Навчальна технологічна (денна) (тривалість 22.06. по 19.07.2023 р.), диф.залік	4	4	6 (180 год)
Навчальна технологічна (заочна) диф.залік	4	2	3 (90 год)
3 курс			
Виробнича практика 1 (тривалість 12.01. по 08.02.2023 р.), диф.залік	6	4	4 (120 год)
4 курс			
Виробнича та переддипломна (тривалість 06.04. по 03.05.2023 р.), диф.залік	8	4	5 (150 год)

Перелік практик для освітнього рівня магістра

181 Харчові технології

<i>Назва практики</i>	<i>Семестр</i>	<i>Тижні</i>	<i>Кількість кредитів ECTS</i>
1 курс			
Виробнича практика (денна)	2	4	6 (180 год)
Виробнича практика (заочна)	2	2	6 (180 год)
2 курс			
Виробнича (переддипломна) практика (денна)	3	10	15 (450 год)
Виробнича (переддипломна) практика (заочна)	3	4	6 (180 год)

ПІДГОТОВКА ДО ПРАКТИКИ

Практика є тим узагальнюючим джерелом, з якого студент-практикант повинен черпати свої знання, отримані зі всіх фахових предметів в процесі навчання: «Вступ до спеціальності», «Харчова хімія», «Основи технологій харчових виробництв», «Сенсорний аналіз харчових продуктів», «Фізіологія харчування», «Мікробіологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи наукових досліджень», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Товарознавство харчових продуктів», «Інформаційні системи і технології в харчових виробництвах», «Харчові технології», «Організація ресторанного господарства», «Маркетинг в харчових технологіях», «Менеджмент в харчових технологіях», «Інженерна та комп'ютерна графіка в харчових технологіях», «Технологія функціональних харчових продуктів», «Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Методи контролю якості харчової продукції», «Проектування підприємств харчової промисловості», «Управління якістю і безпечністю продукції підприємств харчової промисловості», «Харчові та біологічно активні добавки», «Технологія напоїв», «Кулінарія народів світу».

Всі ці предмети в кінцевому результаті повинні бути спрямовані на підготовку майбутнього фахівця Інженера-технолога; Начальника цеху (зміни) харчових виробництв, Завідувача виробництва, начальника виробництва (на підприємстві харчування), Майстра виробництва, Майстра виробничої лабораторії, Майстра виробничої дільниці, Інженера з якості, Інспектора з контролю якості харчових продуктів; Фахівець із гостинності, Фахівця із готельної справи, Фахівця із ресторанної справи; Адміністратора (господар) залу; Менеджера (управителя) кафе (бару, їдальні), Менеджера (управителя) підприємства з приготування та постачання готових страв, Менеджера (управителя) ресторану, Менеджера (управителя) систем харчової безпеки; Інспектора з контролю якості продукції; Фахівця із якості, Аудитора з харчової безпеки, Технолога, Фахівця з технології харчування, Інших фахівців в галузі харчової та переробної промисловості, Техніків-лаборантів (хімічні і фізичні та біологічні дослідження).

Практика студентів є основною ланкою, яка з'єднує факультет, кафедру з роботодавцями, підприємствами харчової промисловості, закладами готельно-ресторанного сервісу.

Практичне навчання є обов'язковою і невід'ємною складовою частиною процесу підготовки студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» у вищих навчальних закладах. Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань і вмінь фахівців, здатних успішно вирішувати завдання у сфері функціонування. Основна задача програми практики полягає в тому, щоб чітко спланувати та регламентувати діяльність студентів і викладачів в цей період навчального процесу, який проводиться на базі практики. Наскрізна (загальна) програма містить характеристику основних компонентів усіх видів практик, які будуть проходити студенти під час навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології», служить основою для розробки робочих програм практик кафедрами з урахуванням загальних особливостей і специфіки конкретних баз проведення практики. Залежно від спеціалізації в робочих програмах дається зміст і термін виконання індивідуальних завдань студентами. Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких студенти мають досягти.

Метою практичного навчання є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації, ведення та керівництво технологічними процесами в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності. Програма розглядає усі етапи Навчальної ознайомчої, Навчальної технологічної, Виробничої практики 1, Виробничої та переддипломної практики. Навчальна ознайомча практика передбачає формування первинних професійних умінь і навичок з дисциплін, Навчальна технологічна практика – формування первинних професійних умінь і навичок за фахом, виробнича 1 – формування

професійних умінь і навичок майбутнього фахівця, виробнича та переддипломна – підбір матеріалів для дипломного проектування, поглиблення та закріплення теоретичних знань.

На молодших курсах під час перших практик одним із завдань є набування студентами практичних навичок за робітничими професіями. Беручи безпосередню участь у виробничих процесах, студенти повинні вивчати на практиці прогресивні технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, методи використання і обслуговування технологічного обладнання та оволодівати первинним досвідом професійної діяльності. На старших курсах завданнями практики є здобуття студентами навичок самостійної практичної діяльності з напрямку своєї майбутньої професії. Заключною ланкою практичної підготовки є переддипломна практика студентів, під час якої поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, збирається матеріал для виконання дипломного проекту.

Основні принципи, які повинні здійснитися в процесі практичного навчання:

- тісне поєднання практичного навчання з теоретичним;
- безперервність і послідовність при одержанні потрібного і достатнього обсягу практичних знань та умінь відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики бакалавра;
- організація практики за етапами зростання складності навчальних завдань;
- поєднання навчання з корисною працею;
- проведення практики на базі сучасного обладнання, інноваційних технологій зберігання та переробки продукції рослинництва.

БАЗИ ПРАКТИКИ

Практичне навчання студентів вищих навчальних закладів проводиться на базах практики, які відповідають вимогам навчального плану. У якості баз практики використовуються сучасні підприємства харчової та переробної промисловості з високим рівнем механізації і прогресивною технологією виробництва, з широким асортиментом продукції, що виробляється, різних форм власності, зокрема в тому

числі і заготівельні та доготівельні, де відбувається підготовка та виготовлення харчової продукції.

Студенти можуть самостійно з дозволу керівників практики від кафедри підбирати для себе місце проходження практики.

Під час підготовки фахівців вищими навчальними закладами за цільовими договорами з підприємствами, організаціями і установами, бази практики передбачаються в цих договорах.

З базами практики вищі навчальні заклади завчасно укладають договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий строк.

Практика за кордоном студентів вищих навчальних закладів проводиться на підприємствах харчової та переробної галузі зарубіжних країн, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та студентом укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і терміни проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період дії практики відповідно до термінів, встановлених навчальним планом.

Бази практики в особі їх керівників разом з керівниками навчальних закладів несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

Щоби допустити до роботи, практиканти повинні заздалегідь пройти в університеті медичний огляд (лише для студентів стаціонарної форми навчання) та інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки (для студентів стаціонарної та заочної форм навчання). Основними обов'язками студентів-практикантів є:

Студенти вищих навчальних закладів при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики від учбового закладу консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;

- невиконання хоча б одного пункту програми є підставою для не атестації студента-практиканта.

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- своєчасно скласти залік з практики;

- розпочати і завершити практику у визначений термін.

- перебувати на базі практики не менше 8 годин в день (продовж усієї практики);

- вчасно оформити документацію;

- захистити звіт по практиці на підсумковій конференції.

Студент має право:

- висловлювати свої побажання щодо місця проходження практики;

- вносити пропозиції щодо поліпшення організації практики;

- здійснювати власний вибір змісту, методів, форм навчально-виховної діяльності з метою досягнення її ефективності;

- впроваджувати сучасні інноваційні підходи, виявляти творчість, ініціативу в організації навчально-виховного процесу;

- відвідувати навчальні заняття викладачів вищого навчального закладу, засідань кафедр, науково-методичного семінару тощо з метою виконання завдань педагогічної практики;

- звертатися до керівництва факультету з проханням про зміни термінів проходження педагогічної практики у зв'язку з певними обставинами (хвороба, відрядження, стажування та ін.).

Основними обов'язками керівника практики від університету є:

Перед початком практики контролює підготовленість баз практики проведенням відповідних заходів; забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику:

- інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, тема дипломного проекту (роботи), методичні рекомендації чи інші), перелік яких встановлює навчальний заклад;
- забезпечити практикантів скеруванням на практику;
- повідомляє студентів про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, а саме: подання письмового звіту, виконання кваліфікаційної роботи, вигляду оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовка доповіді, повідомлення, виступу тощо;
- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- контролює виконання студентами-практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку, веде або організовує ведення табеля відвідування студентами бази практики;
- у складі комісії приймає заліки з практики;
- подає завідуючому кафедрою письмові звіт-рекомендації про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо поліпшення практики студентів;
- бере участь у настановній та підсумковій конференціях з питань практики;
- заповнення відомостей про керівництво практикою.

Основними обов'язками керівника від бази практики є:

- спільно з керівником практики від навчального закладу забезпечити зустріч практикантів з керівництвом бази практики.
- ознайомити студентів-практикантів з базою практики.
- ознайомити студентів-практикантів з правилами техніки безпеки та протипожежної безпеки на робочому місці.

- допомогти укласти індивідуальний план практикантів та контролювати його виконання.
- проводити індивідуальні та групові консультації.
- контролювати хід практики.
- оцінити роботу студентів на практиці, їхню готовність до професійної діяльності.
- підготувати характеристику на студента-практиканта.
- взяти участь у настановній та підсумковій конференціях з питань практики.
- на бази практики студенти з'являються зі скеруванням, яке їм видають керівники від університету на кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

Керівництво виробничою практикою на підприємстві наказом керівника підприємства покладається на головного галузевого фахівця, або на одного із висококваліфікованих спеціалістів. Керівник практики від підприємства здійснює безпосереднє керівництво роботою практикантів, узгоджує з керівництвом підприємства питання розподілу студентів по робочим місцям, проводить інструктаж з техніки безпеки безпосередньо на робочих місцях, організовує разом з представником університету проведення лекцій, бесід і екскурсій.

По закінченні проходження виробничої практики підприємство повинно подати в університет характеристику з оцінкою роботи студента за період практики.

У робочих програмах на проведення всіх видів практичних занять необхідно передбачити проведення інструктажу з охорони праці та самостійну роботу студентів. Інструктаж повинен проводитись по етапах заняття. Самостійна підготовка – це самостійне вивчення студентами матеріалу, що рекомендується в програмі у вільний від аудиторного навчання час. Кількість годин самостійної підготовки приймається 1/3 до 1/2 від загального обсягу годин, відведених на кожний вид практики.

Під час проведення практики важливим елементом є проведення інструктажів: вступного, поточного (на робочих місцях) і заключного. Вступний інструктаж: повідомлення про мету роботи на конкретному робочому місці, послідовність виконання робіт, особливості регульовальних операцій, демонстрація прийомів виконання найбільш складних операцій, особливості користування

робочим інструментом, правила вибирання режимів роботи, методика вивчення досвіду передовиків та раціоналізаторів стосовно даної теми, порядок використання довідкової літератури, технічної документації, державних і галузевих стандартів, правила техніки безпеки та екологічного захисту при виконанні робіт, критерії оцінок за роботу, особливості досягнення ефективної доцільності при виконанні конкретної роботи на робочому місці.

Поточний інструктаж. Це основа практичного навчання з навчальної практики. У початковий його період студенти засвоюють окремі прийоми робіт. Завдяки їх неодноразовому повторенню виробляються міцні навички. Під час роботи викладач проводить поточний інструктаж – індивідуальний і колективний (загальний). У процесі проведення практичних занять керівники практик виконують 3...4 цільових обходи робочих місць. Заключний інструктаж. При заключному інструктажі проводяться підсумки заняття в яких визначають:

- аналіз знань і умінь студентів, якість робіт, які ними виконувалися;
- позитивні сторони, помилки і недоліки, їх причини і способи усунення, наведення прикладів кращих в роботі студентів;
- дотримання технологій виконуваних робіт (операцій), правил техніки безпеки, організації робочого місця;
- стан дисципліни і організованості під час заняття;
- оголошення оцінок та їх обґрунтування.

За наслідками спостережень, аналізу звітів за роботу, співбесід керівник виставляє оцінки, уточнює зміст і обсяг питань для самостійної підготовки до наступного заняття.

Самостійна робота студентів полягає в тому, що студент повинен підготуватися до виконання практичних завдань наступного дня практики, а після закінчення дня практики – оформити звіт. Підготовка студентів до практики в поновленні необхідних опорних знань з теоретичного матеріалу: підготовки робочого місця і обладнання до роботи, кресленні необхідних схем, графіків, таблиць, вибору з довідкової літератури необхідних даних для виконання практичних завдань практики. Детальні вказівки щодо самостійної роботи студентів

у вільний від навчання час дає керівник практики під час заключного інструктажу. Питання самостійної роботи студентів у вільний від навчання час обов'язково розглядаються у вступному інструктажі до виконання практичних завдань на робочому місці. Для успішного проведення практики і керівництва самостійною роботою студентів у вільний від навчання час на всіх робочих місцях практики в обов'язковому порядку необхідно розробити інструкційно-технологічні карти з методичними вказівками щодо виконання практичних завдань, які повинні знаходитись у доступному для користування студентами місці, наприклад в бібліотеці або на сайті навчального закладу.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше двох тижнів після завершення практики студенти-практиканти здають керівникам від університету всі звітні документи для попередньої їх оцінки.

Упродовж тижня на кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій відбувається підсумкова конференція, на якій студенти перед керівником захищають матеріали практики.

На конференції присутні всі студенти-практиканти та їх керівники від університету та баз практики (при можливості).

До захисту практики допускаються студенти, які повністю виконали завдання програми практики та вчасно оформили звітну документацію. Студенти які з поважних причин (лікарняний) не пройшли її у визначений термін або отримали незадовільну оцінку за практику надається можливість повторного походження практики за власний рахунок. Студенти, що не виконали програму практики і отримали незадовільний відгук з бази практики або незадовільну оцінку при складанні заліку, направляються на практику вдруге в період канікул або відраховуються з навчального закладу.

Формою звітності за практику є диференційований залік.

При кінцевій оцінці результатів практики враховується попередня оцінка керівників практики від університету та бази практики, результати захисту та характеристика на студента-практиканта. Студенти, які регулярно відвідували базу практики, виконали всі індивідуальні завдання, оформили звіт, вчасно його подали,

а також отримали схвальну характеристику з бази практики, отримують позитивну оцінку.

Підсумки проходження навчальної практики письмово фіксуються у щоденнику (Додаток А), де потрібно відобразити календарний графік проходження практики, передати короткий зміст виконаних завдань, які потім студент усно захищає перед керівником (керівниками) керівниками практики.

На базах практики керівники консультують студентів з усіх розділів програми практики, проводять індивідуальні і групові консультації щодо збору необхідної інформації, документації, виконання та складання щоденника. Усі поточні записи студента-практиканта фіксуються у щоденнику.

В завершенні практики керівник від підприємства (бази практики) ознайомлюється із щоденником, оформляє відгук про роботу студента на практиці (додаток Б) та оцінює результати проходження практики.

Обсяг основної частини складає до 30 сторінок тексту формату А4, (розмір шрифту - 14 кегль, міжрядковий інтервал - 1,5) без ущільнення тексту та переносу слів, вирівнювання за шириною. Текст виконується літературною українською мовою на комп'ютері, на аркушах білого паперу формату А4. Друк тексту здійснюється з одного боку аркуша. Робота друкується в редакторі MS Word for Windows, розміри полів: верхнє, нижнє, ліве – 20 мм, праве – 15 мм,

**Тип шрифту – Times New Roman, розмір шрифту 14,
міжрядковий інтервал – 1,5.**

Номер сторінки – зверху, у правому кутку.

Керівники практики від інституту оцінюють якісний рівень щоденника та звіту студента та виконання індивідуального завдання, оформляють рецензію керівників практики від інституту про проходження практики (додаток В) та враховуючи відгук керівника практикою від підприємства виставляють диференційований залік у відомості та заліковій книжці.

Оцінка з навчальної практики враховується разом з іншими оцінками, які характеризують рівень успішності студента. За результатами проходження

навчальної практики та її захисту студенту виставляється кількість балів ECTS та оцінка за українською шкалою.

Результат оформляється у відомостях, складаних у відповідності КМСОНП.

Форма контролю практики – диференційований залік.

Форми та методи контролю

Під час проходження навчальної практики передбачається система поточного та підсумкового контролю виконання окремих розділів і всієї програми практики.

Система поточного контролю включає:

1. Облік відвідування та успішності студентів у журналі групи.
2. Контроль за якісним та своєчасним веденням щоденника та звіту з практики.
3. Перевірка засвоєння студентами змісту завдань шляхом проведення усного опитування, вирішення змодельованих практичних ситуацій.

Контроль за якістю проходження навчальної практики студентів здійснюють керівники практики від інституту.

На базах практики керівники практики консультують студентів з усіх розділів програми практики, проводять індивідуальні і групові консультації щодо збору необхідної інформації, документації та складання щоденника-звіту.

Розподіл балів

Виробнича практика оцінюється в 100 балів, які розподіляються наступним чином:



При підведенні підсумків практики:

- **50 балів** виставляється керівником практики від підприємства за результатами проходження практики студента;
- **20 балів** від керівників практики за педнавантаженням та кафедральним координатором програми практичного навчання;
- **30 балів і сумарну кількість балів** визначає керівник практики від університету та комісія по захисту звітів із практики.

6.3. Шкала оцінювання: національна та ECTS

<i>Оцінка ECTS</i>	<i>Оцінка в балах</i>	<i>За національною шкалою</i>		
		<i>Екзаменаційна оцінка, оцінка з диференційованого заліку</i>		<i>Залік</i>
A	90 – 100	5	<i>Відмінно</i>	<i>Зараховано</i>
B	81-89	4	<i>Добре</i>	
C	71-80			
D	61-70	3	<i>Задовільно</i>	
E	51-60		<i>Достатньо</i>	
FХ	26-50	2	<i>Незадовільно</i>	<i>Незараховано</i>
F	0-26			

Звіт із кожного виду практики складається відповідно до програми практики, затвердженої у встановленому порядку. У звіті повинно бути коротко і конкретно описана робота, яка особисто виконана студентом. У звіті повинні знайти відображення відповіді на всі перераховані у програмі питання. Звіт може бути виконаний в рукописному або друкованому варіанті.

У звіті повинні знайти відображення відповіді на всі перераховані у програмі питання.

Структура звіту

1. Титульний аркуш (складається із двох сторінок) (Додаток Б).
2. Щоденник (друкується книжечкою та вкладається у файл) (Додаток В).
3. Зміст виконання завдань згідно програм практик (див. табл. 4.1 та 4.2).
4. Вступ
5. Основна частина
6. Висновки і пропозиції
7. Список використаних джерел
8. Додатки
9. Індивідуальне завдання
10. Відгук та оцінка роботи здобувача вищої освіти керівника практики від підприємства (подається в щоденнику та в звіті – Додаток Г).
11. Відгук керівника практики від інституту про проходження та захист практики (подається в щоденнику та в звіті – Додаток Д).

У **вступі** обґрунтовуються основні цілі і завдання практики, коротка характеристика об'єкту досліджень (орієнтований обсяг - 1 сторінка).

Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання практики (орієнтований обсяг - 20 сторінок). Крім того, в цій частині зазначається детальний опис особисто виконаної практикантом роботи з посиланням на зібрані документи та матеріали, особисті висновки стосовно ефективності роботи підприємства готельно-туристичного бізнесу, а також пропозиціями щодо її поліпшення.

Індивідуальне завдання виконується з метою надбання здобувачами вищої освіти умінь та навичок самостійного розв'язування виробничих, наукових та організаційних завдань в умовах конкретного підприємства, організації. Матеріали отримані здобувачами вищої освіти під час виконання індивідуальних завдань можуть бути використанні для підготовки доповідей, статей тощо (орієнтований обсяг – до 10 сторінок). Індивідуальне завдання оформляється окремо від звіту і вкладається на завершенні звіту після переліку літератури та додатків.

Висновки і пропозиції формуються за матеріалами викладеними у звіті на підставі виконаної роботи під час практики і пропозиції (рекомендації), до яких прийшов студент в результаті її проходження. Висновки і пропозиції повинні бути короткими і чіткими (4-5 пунктів), давати повне уявлення про зміст, обґрунтованість та ефективність виконання завдань практики (орієнтований обсяг - 1-2 сторінки).

Список використаних джерел включає рекомендовану літературу; нормативно-законодавчі акти в певній галузі підприємства.

Додатки. Зразки документів, що стосуються проходження практики та її змісту, повинні бути оформлені у вигляді додатків до звіту. Це можуть бути таблиці, схеми, різні документи (дані бухгалтерської, статистичної та фінансової звітності). Додатки слід оформляти як продовження роботи на наступних сторінках. До додатків доцільно включати допоміжний матеріал для повноти сприйняття звіту, а саме: математичні формули і розрахунки; таблиці допоміжних цифрових даних; ілюстрації допоміжного характеру; проекти нормативно-технічної документації тощо. Кожен додаток починається з нової сторінки, у правовому верхньому куті якої пишеться слово «Додаток А». Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад: «Додаток А», «Додаток Б» тощо.

Диференційована оцінка з практики враховується разом з іншими оцінками на призначення стипендії, заноситься в Додаток до диплому. Результати складання заліків з практики заносяться до залікової книжки, в екзаменаційну відомість та до журналу обліку успішності

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИК

1. Навчально-ознайомча практика

Метою навчально-ознайомчої практики є надати студентам спеціальності 181 Харчові технології базових понять термінології, особливостей роботи у закладах готельно-ресторанної сфери та на виробництві харчової продукції.

Основні завдання практики – загальне ознайомлення студентів із сировиною

та виробленою продукцією, з технологічними процесами зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, структурою підприємств переробної галузі.

Терміни проведення практики узгоджуються з підприємствами. Після проходження практики студент повинен чітко усвідомлювати своє місце і роль в структурі управління виробництвом та мати уявлення про виробничі процеси. Місце і організація проведення практики. Бази практик вибираються з урахуванням форми власності (державні, приватні, колективні); чіткості структури виробництва та управління; сучасного рівня автоматизації, використання нових виробничих процесів, та технологій; культури виробництва, зазвичай, практика проводиться в навчально-виробничих підприємствах, на кулінарних фабриках, в ресторанах, їдальнях.

Основні уявлення та знання студенти повинні отримати під час проведення занять:

- з загальних питань (основа) – в аудиторіях у вигляді ознайомчих лекцій та перегляду навчальних відеофільмів;

- з технології зберігання та переробки продукції тваринництва та рослинництва, як заняття на виробництві та у вигляді екскурсій, відеофільмів, практичних занять;

- в процесі вивчення дисципліни «Вступ до фаху».

Перед початком практики проводиться вступний загальний інструктаж та інструктажі на робочих місцях. Керівниками практики призначаються викладачі профільних кафедр.

Питання Навчально-ознайомчої практики

1. Ознайомлення з підприємством.
2. Інструктаж з охорони праці. Вивчення умов охорони праці на підприємстві.
3. Вивчення меню підприємства та нормативної документації
4. Вивчення тваринної сировини та умов її зберігання
5. Вивчення рослинної сировини та умов її зберігання
6. Вивчення обладнання підприємства

7. Ознайомлення з основними технологічними процесами
8. Вивчення продукції підприємства

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Ознайомлення з підприємством.

Загальні відомості про підприємство: виробнича ПОТУЖНІСТЬ, асортимент вироблених страв, тип підприємства, його структура, матеріально-технічне оснащення, постачання, організація обслуговування.

2. Інструктаж з охорони праці. Пройти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

3. Вивчення меню закладу, основної нормативної та технічної документації, обов'язкових документів.

Поряд із вивченням меню закладу студенти повинні вивчити Збірники рецептур страв і кулінарних виробів поряд з діючими в галузі стандартами і технічними умовами є основними нормативно-технологічними документами для підприємств громадського харчування. Застосовуються: Збірники рецептур страв і кулінарних виробів, 1981, 1983, 1994, 1996, 1998, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства 2011 р.. У дієтичних їдальнях і відділеннях застосовується Збірник рецептур страв дієтичного харчування для підприємств громадського харчування, 1988 р. У збірках приводяться рецептури, технологія приготування страв, а також норми витрати сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, рекомендації щодо взаємозамінності продуктів. У рецептурах вказані: найменування продуктів, що входять у страву, норми вкладення продуктів масою брутто і нетто, вихід (маса) окремих готових продуктів і страви в цілому. Норми вкладення продуктів масою брутто розраховані в рецептурах на стандартне сировину. У кожному Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів у введенні зазначені кондиції всіх видів сировини та продуктів. При використанні для приготування страв сировини іншої кондиції, ніж передбачено в рецептурах, норма вкладення сировини масою брутто визначається за допомогою перерахунку виходячи із зазначеної у рецептурах маси нетто, величина якої залишається

постійною, і відсотків відходів, встановлених за Збірником рецептур для сировини відповідних кондицій. При використанні сировини інших кондицій або некондиційного сировини норми виходу страв не повинні порушуватися.

Вміння та навички: вміти користуватись нормативними та правовими документами обов'язковими для закладів ресторанного господарства.

4 Вивчення тваринної сировини та умов її зберігання

Ознайомлення з організацією робочого місця при обробці риби і м'яса та напівфабрикатів з них. Вивчити особливості оброблення сировини тваринного походження (Підготовка риби, очищення та виготовлення напівфабрикатів; види м'ясної сировини, підготовка до використання, напівфабрикати із м'ясної сировини). Особливості зберігання сировини тваринного походження.

Вміння та навички: вміти визначати вид риби, м'яса їх доброякісність. Дотримуватись правил техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни. Мати навички організації робочого місця при обробці риби, м'яса та знати вини напівфабрикатів з них.

5. Вивчення рослинної сировини та умов її зберігання.

Організація робочого місця при обробці овочів. Підбір інструментів, інвентаря, посуду. Терміни реалізації готових виробів.

Вміння та навички: вміти користуватись обладнанням, інструментами, посудом. Знати вимоги до зберігання рослинних продуктів. Дотримуватись санітарних правил. Вимоги до якості.

6. Вивчення обладнання підприємства. Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці. Правила експлуатації та техніка безпеки при роботі у цеху.

Загальні відомості про підприємство: виробнича потужність, матеріально-технічне оснащення, постачання, організація обслуговування. Пройти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

7. Ознайомлення з основними технологічними процесами . Ознайомлення з основними технологічними прийомами, що використовуються для оброблення та виготовлення кулінарної та кондитерської продукції.

Дотримуватись санітарних вимог.

Вміння та навички: вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, знати основні технологічні процеси підприємства ресторанного господарства.

8. Вивчення продукції підприємства. Органолептичний метод визначення якості кулінарної та кондитерської продукції.

Ознайомлення з продукцією підприємства. Визначення якості кулінарної продукції і кондитерських виробів на основі сенсорного аналізу і сприйняття органів чуття (зору, нюху, смаку, дотику). Порядок проведення органолептичної оцінки (бракераж). Показники якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються за п'ятибальною системою: 5 — «відмінно»; 4 — «добре»; 3 — «задовільно»; 2 — «погано»; 1 — «дуже погано» або «незадовільно». Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю до одного знака після коми. Бракеражний журнал.

Вміння та навички: вміти провести органолептичну оцінку продукції підприємства.

Індивідуальні завдання

Тема 1. Формування екологічного мислення та екологічної культури майбутніх фахівців.

Тема 2. Історія харчування та харчових виробництв у країнах світової спільноти.

Тема 3. Історія харчування та харчових виробництв України.

Тема 4. Продовольча безпека України.

Тема 5. Нетрадиційна сировина в харчуванні людини.

Тема 6. Нормативно-правове регулювання у сфері харчової індустрії.

Тема 7. Чинники, що впливають на стан харчових виробництв та якість продукції підприємств.

Тема 8. Загальні поняття, відомості про технологію, інженерію та характеристика технологічного процесу.

Тема 9. Класифікація та характеристика харчових виробництв.

Тема 10. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства..

Тема 11. Основи організації виробничої діяльності санаторно-курортних та оздоровчих підприємств. 37. Гастрономічний туризм у Польщі. Традиції та культура харчування поляків.

Тема 12. Кращі рецепти страв з гарбуза від ресторатора світової слави – Джеймі Олівера

Тема 13. Кращі страви японської кухні. Корисні продукти у харчуванні японців

Тема 14. Сучасні ресторани технології. Найвідоміші національні рибні страви

Тема 15. Гастрономічний туризм у Швейцарії. Традиції та культура харчування.

Тема 16. Сучасні способи прикрашання закусок.

Тема 17. Гастрономічний туризм у Англії. Традиції та культура харчування англійців.

Тема 18. Сучасні технології оздоровчих напоїв на основі імбиру

Тема 19. Кращі страви японської кухні. Особливості обслуговування туристів з Японії.

Тема 20. Сучасні технології фруктових десертів

Тема 21. Інновації в кухонних технологіях. Використання ХОСПЕР печі.

Тема 22. Сучасні ресторани технології. Кращі супи кухонь народів світу

Тема 23. Органічна їжа. Перспективи використання у закладах ресторанного господарства.

Тема 24. Сучасні ресторани технології. Кращі салати з кухонь народів світу.

Тема 25. Гастрономічний туризм у Франції. Традиції та культура харчування французів.

Тема 26. Сучасні способи прикрашання десертів

2. Навчально-технологічна практика.

Метою навчально-технологічної практики студентами спеціальності 181 Харчові технології є ознайомлення здобувачів вищої освіти з майбутньою спеціальністю, особливостями професійної діяльності, обов'язками технолога підприємства, з завданнями та організацією роботи закладів ресторанного господарства; набуття вмінь і навичок використовувати теоретичні знання з фахових дисциплін під час залучення до відповідних видів діяльності на підприємствах ресторанного господарства; виховання потреби систематичного поповнення знань для їх практичного застосування, підготовка до виробничої практики.

Завдання навчально-технологічної практики: є закріплення, розширення і систематизація знань, одержаних при вивченні спеціальних дисциплін на основі вивчення діяльності конкретного підприємства, удосконалення професійних умінь приготування страв і кулінарних виробів масового попиту, формування умінь та навичок приготування страв кулінарних і борошняних кондитерських виробів підвищеної складності, вивчення організації обслуговування, способів розрахунків із споживачами, набуття практичного досвіду, розвиток професійного мислення, поглибити знання про методи раціонального використання та обробки сировини, які сприятимуть максимальному збереженню біологічної цінності готової продукції; набувати вмінь та навичок контролю якості продукції ресторанного господарства у закладах готельно-ресторанної сфери та на виробництві харчової продукції.

Основні завдання практики – загальне ознайомлення студентів із сировиною та виробленою продукцією, з технологічними процесами зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, структурою підприємств переробної галузі.

Терміни проведення практики узгоджуються з підприємствами. Після проходження практики студент повинен чітко усвідомлювати своє місце і роль в структурі управління виробництвом та мати уявлення про виробничі процеси. Місце і організація проведення практики. Бази практик вибираються з урахуванням форми власності (державні, приватні, колективні); чіткості структури виробництва та управління; сучасного рівня автоматизації, використання нових виробничих

процесів, та технологій; культури виробництва, зазвичай, практика проводиться в навчально-виробничих підприємствах, на кулінарних фабриках, в ресторанах, їдальнях.

Практика за кордоном студентів Львівського Національного Університету імені ІВАНА ФРАНКА проводиться на підприємствах харчової галузі зарубіжних країн, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та студентом укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і строки проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період практики відповідно до навчальних планів.

Основні уявлення та знання студенти повинні отримати під час проведення занять:

Питання Навчально-технологічної практики

- 1. Ознайомлення з підприємством.**
- 2. Інструктаж з охорони праці.**
- 3. Машинна, ручна обробка овочів, грибів**
- 4. Механічна обробка риби**
- 5. Механічна обробка м'яса**
- 6. Ознайомлення організаційною структурою підприємства.
Інструктаж з охорони праці.**
- 7. Приготування бульйонів, супів**
- 8. Приготування страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових**
- 9. Приготування страв та гарнірів і овочів**
- 10. Приготування страв з риби**
- 11. Приготування страв з м'яса та субпродуктів**
- 12. Приготування страв з яєць і сиру**

13. Приготування холодних страв

14. Приготування страв та виробів з борошна

15. Приготування солодких страв та напоїв

ЗМІСТ Навчально-технологічної практики

1. Ознайомлення з підприємством.

Загальні відомості про підприємство: виробнича ПОТУЖНІСТЬ, асортимент вироблених страв, тип підприємства, матеріально-технічна оснащення, постачання, організація обслуговування.

2. Інструктаж з охорони праці. Пройти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

3. Машинна, ручна обробка овочів, грибів.

Організація робочого місця при ручній та механічній обробці овочів. Визначення асортименту та якості овочів. Обробка картоплі і коренеплодів, капустяних, цибулевих, томатних овочів, консервованих овочів та грибів. Визначення норм втрат при машинному та ручному способі обробки овочів. Порівняння з нормативними даними. Нарізування овочів ручним способом.

Вміння та навички: вміти користуватись технологічним обладнанням, інвентарем, інструментами. Організувати робоче місце при обробці овочів. Визначати асортимент та якість овочів відповідно до правил технологічного процесу. Визначати втрати при механічній обробці овочів. Нарізання овочів різними формами.

4. Механічна обробка риби

Ознайомлення з організацією робочого місця при обробці риби і приготування напівфабрикатів з неї. Підготовка риби до обробки. Чищення риби від луски, видалення плавників, голови, нутрощів, промивання риби.

Розроблення риби з кістковим скелетом цілою, на кругляки, на філе з шкірою без кісток, філе з шкірою і реберними кістками, на чисте філе.

Нарізання порціонних кусків для варіння, припускання, смаження основним способом.

Приготування борошняної та білої паніровки та льезону. Оброблення риби з хрящовим скелетом. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків, тюфтельок, зраз, рулету Оцінка якості напівфабрикатів з риби.

Вміння та навички: вміти визначати вид риби, її доброякісність, користуватись технологічним обладнанням, інвентарем. Дотримуватись правил техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни Мати навички організації робочого місця при обробці риби та приготуванню напівфабрикатів з неї. Розморожування риби та вимочування солоної риби Обробка риби з кістковим скелетом та з хрящовим скелетом. Нарізання порціонних кусків для різних видів теплової обробки. Приготування льезона та паніровок. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Оцінювати якість напівфабрикатів з риби, визначати вимоги та строки їх зберігання.

5. Механічна обробка м'яса

Ознайомлення з організацією робочого місця у м'ясному цеху (обладнання, інвентар, інструменти). Збирання і розбирання комплектуючих механізмів до універсального приводу. Визначення якості та кондиції сировини, яка надходить. Підготовка туш м'яса до розбирання Обвалювання відрубків, жилкування, зачищення і сортування. Приготування напівфабрикатів: великокускових, порційних, дрібнокускових. Обробка птиці, заправка, обробка субпродуктів, приготування натурально-січеної та котлетної маси і напівфабрикатів з них. Шпигування м'яса. Оцінка якості напівфабрикатів. Терміни реалізації і зберігання. Вимоги до якості.

Вміння та навички: уміти визначати основні види сировини, якість, кондицію. Користуватись інструментами, інвентарем, посудом при механічній обробці м'яса. Організувати робоче місце.

Мати навички збирання і розбирання комплектуючих механізмів, універсального приводу. Уміти підготувати туші м'яса до розбирання. Кулінарне розбирання туш яловичини, свинини, баранини Обвалювання відрубків, жилування, зачищення і сортування. Приготування напівфабрикатів: великокускових, порційних, дрібнокускових, напівфабрикатів з натурально-січеної та котлетної маси. Визначати відсоток відходів на вихід напівфабрикатів.

Обробляти птицю, заправляти різними способами. Обробляти харчові відходи.

6. Ознайомлення організаційною структурою підприємства. Інструктаж з охорони праці.

Загальні відомості про підприємство: розташування, матеріально-технічна база, тип підприємства, його структура, організація обслуговування. Пройти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

7. Приготування бульйонів, супів

Ознайомлення з організацією роботи гарячого цеху, його плануванням, організацією робочого місця, розташуванням обладнання. Правила експлуатації та техніка безпеки при роботі у гарячому цеху

Готувати бульйони. Підготувати напівфабрикати високої якості готовності для заправних пюреподібних, молочних, холодних, солодких супів Готувати та відпускати супи. Дотримуватись санітарних вимог.

Вміння та навички: вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, обладнанням гарячого цеху (супового відділення).

Визначати співвідношення води і продуктів Спасерувати овочі, томатне пюре, борошно. Вміти готувати заправні супи (борщі, щі, розсольники, супи картопляні), супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи.

8. Приготування страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових

Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових.

Підбір інструментів, інвентаря, посуду. Приготування каш в'язких, рідких, розсипчастих; страв з круп: котлет, биточків, крупнику, запіканок, макаронів відварних, макаронника, локшини з сиром, квасолі у томаті.

Вміння та навички: вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, обладнанням гарячого цеху. Дотримуватись санітарних правил.

Вміти готувати каші різної консистенції та страви з круп, бобових та макаронних виробів.

9. Приготування страв та гарнірів і овочів

Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів і овочів Підбір інструментів, інвентаря, посуду. Приготування страв з овочів, картопля відварна,

картопляне пюре, капуста відварна з соусом сухарним; овочі припущені у молочному соусі, картопля смажена основним способом, у фритюрі, котлети, зрази, рулет та запіканка картопляна, котлети капустяні, капуста тушкована, рагу з овочів, голубці овочеві, перець фарширований. Терміни реалізації готових виробів.

Вміння та навички: вміти користуватись обладнанням, інструментами, посудом гарячого цеху. Дотримуватись санітарних правил

Набути навиків приготування страв з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів.

10. Приготування страв з риби

Ознайомлення з організацією робочого місця при приготуванні страв з риби, підбір інструментів, інвентаря, посуду. Варка та припускання риби цілком, ланками, порціонними кусками. Порядок та норми подавання. Приготування соусів: польського, парового, томатного, майонез із корнішонами. Приготування страв: риба смажена, риба смажена з цибулею по-ленінградському, смажена у фритюрі цілком та порціонними кусками. Порядок та норми подавання. Приготування страв з рибної котлетної маси (котлет, биточків, тюфтельок, тильного, рулету). Підготовка їх до відпуску.

Вміння та навички: вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом при приготуванні страв з риби, дотримуватись санітарних правил, правил техніки безпеки, набути навиків варіння, припускання та смаження риби цілком, ланками та порціонними кусками, визначати готовність риби. Порядок та норми подавання. Приготування соусів до рибних страв.

11. Приготування страв з м'яса та субпродуктів

Ознайомлення з організацією робочого місця при приготуванні страв з відварного м'яса, м'ясопродуктів та субпродуктів: яловичини, сосисок, сардельок, язика, серця, легень, печінки. Приготування відварних курей, курчат. Визначення готовності, норми відпуску. Приготування січених парових котлет з м'яса птиці. Приготування страв з смаженого м'яса та птиці: ростбіф, курка, качка, гуска; піджарка бефстроганов, котлети натуральні ескалоп, страви з натурального січеного м'яса та з котлетної маси. Приготування страв з тушкованого м'яса та птиці: яловичина тушкована, шпигована,

духова: гуляш, рагу з баранини або свинини, а також плов з баранини, рагу з птиці. Приготування страв з запеченого м'яса, картопляна запіканка з м'ясом, голубці м'ясні, биточки по-козацьки.

Вміння та навички: вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, обладнанням при приготуванні страв і м'яса, дотримуватись санітарних правил та техніки безпеки. Набути навиків варіння м'яса, м'ясопродуктів, типі, дотримуватись співвідношення води та основною продукту. Визначати готовність м'яса, птиці. Визначення втрат при тепловій обробці. Порядок та норми подавання. Вміти смажити м'ясо та птицю великим куском; приготування напівфабрикатів порціонних натуральних; страв з натурально-січеного м'яса та птиці, запеченого м'яса. Вимоги до якості, порядок та норми подавання, умови та строки зберігання.

12. Приготування страв з яєць і сиру

Ознайомлення з організацією робочого місця при приготуванні омлетів (натуральних, мішаних, фаршированих), драчени, яєчні (глазунья, з цибулею, з томатом), страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві; гарячі страви з сиру: пудинг з сиру, запіканка з сиру. Вимоги до якості. Порядок та норми подавання страв.

Вміння та навички: вміти визначати якість сировини (яйця, меланж, сир), готувати страви з яєць сиру з дотриманням технологічного процесу, їх приготування; проводити розрахунок кількості продуктів для приготування страв з яєць і сиру. Асортимент страв з відварних яєць, смажених яєць; омлетів натуральних, мішаних, фаршированих Приготування страв з сиру: вареників, сирників, запіканок, пудингів. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

13. Приготування холодних страв

Ознайомлення з організацією робочого місця при приготуванні холодних страв і закусок. Приготування гарнірів, соусів, заправок до холодних страв, салатів з сирих та варених овочів; вінегретів, закусковоочів, і оселедця (з цибулею, овочами, гарніром), рибної гастрономії, риби під маринадом, майонезом, холодних страв з відварних, смажених м'ясопродуктів та птиці. Приготування холодцю, закусок з яєць, бутербродів відкритих. закритих.

Вміння та навички: вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, обладнанням при приготуванні холодних страв та закусок, дотримуватись санітарних правил з техніки безпеки. Набути навиків приготування гарнірів і соусів до холодних страв, салатів з сирих овочів, і варених овочів, закусок з оселедця, бутербродів, страв з яєць, з відварної, смаженої риби, рибної гастрономії, закусок з відварного м'яса та гастрономічних м'ясних продуктів. Режим та умови зберігання, строки реалізації холодних страв і закусок.

14. Приготування страв та виробів з борошна

Ознайомлення з організацією робочого місця кухаря в борошняному цеху. Приготування фаршів: м'ясного, з цибулею, рибного, рисового з яйцем, зі свіжої капусти, з сиром, начинок з яблук, повидла. Приготування локшини, пельменів, вареників з сиром, млинців та оладок, пиріжків з різними фаршами, ватрушок, розтягаїв, кулеб'яки, пирогів відкритих, напіввідкритих, закритих. Вимоги до якості, норми закладання сировини та вихід готових виробів.

Вміння та навички: Вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, обладнанням при приготуванні страв та виробів з борошна. Набути навиків приготування прісного та дріжджового тіста безопарним способом, фаршів, начинок. Готувати страви та вироби з дріжджового тіста. Оцінювати якість страв та виробів з борошна. Норми закладання сировини та вихід готових виробів.

15. Приготування солодких страв та напоїв

Ознайомлення з організацією робочого місця при приготуванні солодких гарячих страв, натуральних ягід та плодів, компотів, желе, мусів, киселів різної консистенції, підготовка та

відпуск морозива з гарніром. Приготування страв: яблука печені, грінки з фруктами, чаю, кави, какао з молоком.

Вміння та навички: Вміти користуватись інструментами, інвентарем, посудом, обладнанням при приготуванні солодких страв та напоїв. Набути навиків приготування компотів із свіжих ягід та з сухофруктів, киселів різної консистенції; мусів, желе; підготовка свіжих ягід та фруктів до відпуску, приготувати та відпустити морозиво з різними гарнірами та сиропом. Умови їх реалізації.

Підведення підсумків практики проводиться на основі співбесіди, в процесі якої викладач робить висновки про рівень засвоєння студентами знань відповідно до програми практики. У процесі практики студенти складають звіт про свою діяльність, з яким і з'являються на захист.

Індивідуальні завдання

1. Вивчення досвіду найкращих ресторанів Азії. Ресторан Gaggan у Бангкоку від Гагган Ананда. Секрети успіху.
2. Гастрономічний туризм у Болгарії. Традиції та культура харчування у Болгарії
3. Інноваційне обладнання закладів ресторанного господарства.
4. Гастрономічний туризм на Закарпатті. Традиції та культура харчування на Закарпатті.
5. Кращі ресторани світу 2017. Вивчення досвіду.
6. Дегустатор – гарант високої якості продукції. Особливості дегустації шоколаду
7. Найкращі ресторани Львова. Вивчення досвіду. Секрети успіху.
8. Інновації в кухонних технологіях. Ніж-півмісяць – меццалуна
9. Найкращі гастрономічні фестивалі світу
10. Ізотоніки, шейки, смузі – інновації в приготуванні здорових напоїв
11. Вивчення досвіду найкращих ресторанів Азії. Андре Чанг та його ресторан Andre у Сінгапурі. Секрети успіху.
12. Найсмачніші десерти з усього світу та технологія деяких з них
13. 15-ть унікальних ресторанів світу. Вивчення досвіду. Секрети успіху.
14. Інновації в кухонних технологіях. Марокканський національний посуд таджин.
15. Десять гастрономічних атрибутів актуального ресторану
16. Сучасні технології корисних десертів.
17. Вивчення досвіду найкращих ресторанів Азії. Італійський ресторан Умберто Бомбана «8 ½ Otto e Mezzo Bombana» у Гонконгу. Секрети успіху.
18. Навички роботи дегустатора. Особливості дегустації вина.

19. Десять кращих ресторанів світу: секрети успіху.
20. Інновації в кухонних технологіях. Пательня ВОК та її переваги.
21. Вивчення досвіду найкращих ресторанів Азії. Бангкокський ресторан Nahm австралійського шефа Девіда Томпсона. Секрети успіху.
22. Навички роботи дегустатора. Особливості дегустації кави
23. Вивчення досвіду найкращих ресторанів Азії. Токійський кайсекі-ресторан від Сейджи Ямамото Nihonyori RyuGin. Секрети успіху.
24. Сніданок для туриста. Корисні сніданки кухонь народів світу
25. Вивчення досвіду найкращих ресторанів Азії. Ресторан-перфоманс Ultraviolet by Paul Pairet у Шанхаї. Секрети успіху.
26. Сучасні десерти від французького дієтолога П'єра Дюкана
27. Вивчення досвіду відкриття успішних ресторанів (ресторатор Володимир Перельман)
28. Навички роботи дегустатора. Особливості дегустації чаю.
29. Вивчення досвіду найкращих ресторанів. Odette, новий сингапурський проект від французького шефа Жюльєна Ройєра. Секрети успіху.
30. Сучасні ресторани технології. Історія та популярність бельгійських вафель
31. Гастрономічний туризм у Греції. Традиції та культура харчування.
32. Сучасні способи прикрашання страв
33. Вивчення досвіду найкращих ресторанів. Сингапурський барбек'ю-ресторан Burnt Ends від австралійського шефа Дейва Пінта. Секрети успіху.
34. Макаруни – історія і технологія сучасного десерту.
35. Гастрономічний туризм у Німеччині. Традиції та культура харчування німців.
36. Сучасні технології приготування прикрас на основі шоколаду

3. Виробнича практика 1

Мета практики: - вивчити структуру і організацію підприємств харчової індустрії, технологічних процесів виробництва; будову і правила експлуатації

обладнання та техніко-економічних показників підприємства; - набути практичні навички із обслуговування технологічного і транспортного обладнання і керування технологічними процесами; - одержати навички роботи з проектною, технічною, технологічною та іншою нормативною документацією для її застосування у практичній діяльності.

Завдання практики:

- вивчити структуру і організацію харчового виробництва; - вивчити технологічні процеси та обладнання виробництва, набути навиків з аналізу і вибору оптимальних режимів технологічних процесів та експлуатації обладнання;

- вивчити нормативну і технологічну документацію, організацію роботи в галузі стандартизації, метрології та сертифікації продукції;

- вивчити питання охорони праці, пожежної безпеки і цивільної оборони на підприємстві; ознайомитись з роботою екологічної служби підприємства (складання графіків контролю, санітарного та екологічного паспортів»), інвентаризацією викидів із стаціонарних джерел та обліком їх кількості, системою контролю шкідливих речовин і повітря на робочих місцях, контролем мікроклімату, системою плати за викиди та скиди забрудників

- закріпити і поглибити теоретичні знання зі спеціальних та загальнотехнічних дисциплін; набути практичних навиків на робочих місцях інженерів-технологів.

Студенти повинні здати техмінімум з техніки безпеки і лише після цього їх розподіляють на робочі місця, де вони працюють самостійно або як дублери. Під час проходження практики у відділеннях і цехах заводу проводиться інструктаж на робочому місці. У цехах підвищеної небезпеки студенти проходять додатковий інструктаж. Інженер з техніки безпеки фіксує проведення інструктажу студентів у спеціальних журналах. Без цього студент не має права розпочинати практику. Перебуваючи на підприємстві, студент вивчає безпеку роботи обладнання, місця і причини можливого виникнення пожеж, засоби їх гасіння, знайомиться з умовами праці робітників, системами вентиляції, аспірації виробничих приміщень, освітленням робочих місць, джерелами шуму і вібрації, вивчає стан і відповідність побутових приміщень нормативам, а також стан виробничої естетики у відділеннях

і цехах підприємства. Програмою практики передбачаються навчально-виробничі екскурсії на споріднені та суміжні підприємства, а також історичні місця.

Для глибокого засвоєння технології та обладнання, а також виробничої діяльності підприємства студенти працюють (якщо це можливо) на штатних посадах чи дублюють посади майстрів, змінних технологів. Якщо на заводі є можливість, робота студентів-практикантів на посадах майстра технологічної дільниці, змінного технолога заохочується. Студентам дозволяється також працювати робітниками на технологічному робочому місці.

Безпосереднє керівництво практикою на заводі від університету здійснює викладач випускової кафедри, який видає завдання за темою курсового проекту. Він контролює роботу студентів, виконання індивідуальних планів проходження практики, виконання НДР, трудового розпорядку і надає допомогу навчально-методичного характеру, стежить за складанням звітів, у разі потреби дає вказівки щодо їх виправлення. Постійне керівництво виробничою практикою від підприємства покладається на кваліфікованого спеціаліста, якого призначає керівництво підприємства.

Звіт про виробничу практику повинен містити повну характеристику підприємства харчової промисловості:

- технології, обладнання, контролю якості та рівня безпеки, сировини та цільової
- продукції, а також відомості про рівень екологічності підприємства.

Звіт повинен бути коротким, але досить вичерпним, щоб з нього можна було мати уявлення про технологічні процеси. Технологічні режими і технологічну характеристику обладнання доцільно наводити у вигляді графіків і таблиць.

У звіті подаються тільки фактичні дані про підприємство і особисті спостереження студента, інформація керівника практики від підприємства.

У звіті дуже бажаний аналіз недоліків технологічних процесів і роботи обладнання, а також рекомендації щодо їх усунення, виявлення «вузьких місць», невикористаних виробничих потужностей і резервів виробництва, екологічних проблем, а також рекомендації щодо впровадження нової техніки і технології.

Зміст Виробничої практики 1

1. Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці.
2. Вивчення особливостей роботи підприємства. Структура, Асортимент продукції.
3. Вивчення фінансової діяльності підприємства.
4. Вивчення режимів технологічного процесу
5. Ознайомлення з чинною нормативно-технічною документацією
6. Вивчення матеріалів розділу «Охорона праці і техніка безпеки»
7. Вивчення матеріалів розділ «Охорона навколишнього середовища»
8. Вивчення комплексу питань, пов'язаних із значенням трудового законодавства у житті і діяльності трудового колективу
9. Індивідуальні завдання.

Питання Виробничої практики 1

Графічна частина звіту складається з технологічної схеми виробництва, планів і розрізів будь-якого відділення чи цеху підприємств харчової промисловості з нанесенням технологічного обладнання (за завданням керівника практики згідно з темою курсового проекту із технології галузі).

Технічна характеристика обладнання і графік роботи обладнання відділень і цехів даються у вигляді таблиць чи рисунків.

До звіту бажано додати ескізи деяких видів обладнання, особливо нового. Звіт перевіряє і підписує керівник практики від підприємства. Підпис обов'язково скріплюється печаткою підприємства.

1. Загальне ознайомлення з підприємством і його фінансова діяльність має містити: Загальні відомості про підприємство та його виробничо-господарську діяльність. Виробнича структура підприємства. Основні техніко-економічні показники роботи і перспективи розвитку. Організація управління виробництвом в об'єднанні та на підприємстві. Структура апарату управління, обов'язки та права окремих посадових осіб і функціональних відділів. Структура, зміст і послідовність

розроблення річного плану виробництва. Виробничий план підприємства і цехів, перспективи розвитку. Асортимент вироблюваної продукції. План-графік реалізації продукції по місяцях. Графік проходження виробничого процесу. Потужність окремих цехів і підприємства в цілому. Аналіз виконання плану-графіка виробництва продукції.

2. Фінансова діяльність підприємства

1. Види продукції, її обсяг, асортимент та структура.

2. Наслідки від реалізації продукції:

1) кількість продукції по видах;

2) ціни, за якими реалізується продукція, ринки реалізації;

3) собівартість одиниці продукції, шляхи її зниження;

4) виручка від реалізації продукції, прибуток, рівень рентабельності реалізованої продукції.

Які заходи слід запланувати по підприємству для підвищення ефективності виробництва?

1) Знизити собівартість продукції - за рахунок чого?

2) Підвищити якість продукції - яким чином?

3. Ознайомлення з технологічними процесами

Студент повинен вивчити режими технологічного процесу, починаючи з доставки, приймання, зберігання сировини; навчитись визначати якість вихідної сировини. Ознайомитися з технологічними лініями, які встановлені у виробничих цехах, графіками їх роботи, гнучкістю, завантаженням протягом року. Заповнити таблиці додатків по лініях, які визначені в індивідуальному завданні. Скопіювати план цеху. Якщо такого немає, то зробити відповідні ескізи з позначенням розмірів; з встановленим обладнанням. Скопіювати поздовжній і поперечний розрізи цеху з будівельною частиною з зображенням технологічної лінії, яка відповідає індивідуальному завданню.

4. Ознайомитися з чинною нормативно-технічною документацією (НТД) на готову продукцію. Критично оцінити встановлені технологічні лінії у відповідності з вимогами НТД. Вивчити режими технологічних операцій. Вивчити НТД на види

продукції згідно індивідуального завдання. Вивчити схеми автоматичного контролю і регулювання виробничих операцій і системи блокування обладнання.

5. Твердо засвоїти правила охорони праці і промислової санітарії на всіх виробничих операціях; познайомитися з організацією нормування праці і заробітної плати; навчитися відбирати проби сировини, матеріалів і готової продукції для аналізів; навчитися аналізувати технологічний звіт за зміну, за місяць, за рік.

Організація роботи в галузі стандартизації та сертифікації. Взаємовідносини з постачальниками сировини і матеріалів щодо їх якості. Метрологічне забезпечення методів та засобів контролю. Організація метрологічної служби на підприємстві. Атестація, сертифікація та планування підвищення якості продукції. Вторинні матеріальні ресурси, контроль їх якості.

6. Охорона праці і техніка безпеки

Під час проходження технологічної практики студенти поглиблюють свої знання, отримані в лекційному курсі з охорони праці, і завершують вивчення основних положень законодавчих і організаційних питань охорони праці, а також вивчають фактичний стан виробничих відносин і проводять візуальну оцінку умов праці. Для цього студенту пропонується ознайомитися з діючим документом

- "Положенням про порядок розслідування нещасних випадків на виробництві",
- вивчити методику складання актів про нещасний випадок за формою Н-1,
- відзначити, для яких професій робітників, що працюють в умовах з підвищеною небезпекою робіт, обов'язкове попереднє навчання з видачею посвідчення на право виконання робіт.

7. Охорона навколишнього середовища

Аналіз екологічного рівня підприємства. Екологічний та санітарний паспорти підприємства. Стан забруднення та охорона атмосферного повітря над заводом. Джерела викидів та види забрудників. Види палива як джерела забруднення повітря. Гранично допустимі викиди забрудників, їх розрахунок. Контроль за станом та кількістю викидів забрудників у атмосферу.

8. Громадська робота

У період практики студент повинен вивчати комплекс питань, пов'язаних із значенням трудового законодавства у житті і діяльності трудового колективу: ознайомитись із структурою громадських організацій і підприємства і їх місцем у роботі колективу; ознайомитись з планом соціального забезпечення і розвитку підприємства, правовими основами взаємовідносин з вищими органами, правами адміністрації в управлінні та виробничо-господарській діяльності, з правовими нормами регулювання прийому на роботу та звільнення, укладання та розривання трудової угоди, з досвідом проведення зборів колективів, з роллю інженернотехнічних працівників у громадському житті колективу.

Навчальні заняття та екскурсії

Під час стажування відповідальний за практику на підприємстві читає практикантам лекції. До цієї роботи запрошуються й інші фахівці підприємства. На тиждень рекомендується не більше двох лекцій, теми яких не повинні повторювати теоретичний матеріал, вивчений в університеті. В таких лекціях має бути відображений ряд питань, пов'язаних з аналізом господарської діяльності підприємства, перспективами його розвитку, новими технікою та технологією виробництва, удосконаленням технології, регулюванням технологічних процесів.

Індивідуальні завдання

1. Сучасні тенденції розвитку екологічних готелів України з урахуванням світового досвіду
2. Торгівельні і торгівельно-розважальні комплекси та організація харчування і дозвілля на їх території
3. Найкращі ресторани Львова. Вивчення досвіду. Секрети успіху.
4. Гостинність – якісний елемент обслуговування
5. Сучасні тенденції розвитку національних ресторанів .
6. ТОП-5 Найоригінальніших готелів України виконані в кольоровому оформленні.
7. Сучасні методи озеленення готелів в Україні.
8. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у ЗРГ.
9. Організація дозвілля у закладах ресторанного господарства

10. Дослідити сучасні тенденції розвитку засобів розміщення України для сільського туризму
11. Сучасні тенденції розвитку хостелів у м. Львові та їх проблематика.
12. (дослідити, розробити інновації).
13. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів
14. Організація надання основних та додаткових послуг у ЗРГ
15. Дивовижні та унікальні готелі світу
16. Основи еногастрономії. Декантування вин
17. Інтер'єр готелів у стилі Бароко.
18. Незвичні готелі України
19. Особливості харчування іноземних туристів
20. Особливості дегустації кави. сучасні види та способи приготування кави.
21. 7 зіркове чудо світу (готель у Дубаї).
22. Міжнародна класифікація закладів ресторанного господарства
23. Інтер'єр готелів у стилі Рококо
24. Японська чайна церемонія. Традиції та особливості.
25. Анімація в готелях світу та в Україні (порівняльна характеристика.)
26. Проаналізувати процес надання додаткових послуг в підприємстві готельно-ресторанного господарства наприкладі готель у Сінгапурі Capella Singapore.
27. Міжнародні стандарти сервісу

4. Виробнича та переддипломна практика

Виробнича та переддипломна практика сприяє: формуванню професійних навичок та вмінь для прийняття нестандартних рішень під час самостійної роботи у ринкових виробничих умовах; розвитку навичок самоконтролю за якістю операцій технологічного процесу приготування страв та виробів; комплексному рішенню проблем управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств

ресторанного господарства та опанування навичок їх практичного розв'язання.

Базою практики можуть бути підприємства галузеві харчової промисловості великої та середньої потужності з повним технологічним циклом, що випускають продукцію за асортиментом, який відповідає вимогам змісту програми.

Умовою скерування студента на практику є договір, що заповнюється у двох екземплярах та направлення, яке студент отримує у керівника практики від інституту завчасно.

Підтвердженням проходження практики є **щоденник практики**.

Керівництво практикою здійснюють викладачі спецдисциплін навчального закладу.

МЕТА:

- вдосконалення практичних навичок студентів з обраної спеціальності;
- навчити студентів використовувати набуті знання для розроблення нових та удосконалення існуючих технологій виробництва страв та виробів;
- збір та обробка необхідних матеріалів для виконання індивідуальної та науково-пошукової роботи;
- оволодіти знаннями та практичними навичками управління підприємствами харчової промисловості
- удосконалити фахові знання з раціональної організації виробництва і окремих виробничих підрозділів закладів харчування
- формування в студентів на базі отриманих практичних знань професійних вмінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових умовах.

ЗАВДАННЯ:

- закріпити набуті теоретичні знання та опанувати певні професійні навички;
- вміти розробляти та впроваджувати нові рецептури у раціональному і збалансованому харчуванні;
- навчити студентів аналізувати технологічні ситуації та приймати раціональні технічні рішення, орієнтуватися в асортименті та призначенні різних видів харчової продукції;

- оволодіти навичками прогресивних форм обслуговування.
- формувати у студентів практичні навички і вміння щодо аналізу, планування та забезпечення ефективності господарювання;
- сформувати у студентів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних знань в умовах різних форм господарювання, пов'язаного з механізацією, автоматизацією, та комп'ютеризацією виробництва;
- вдосконалити фахові вміння та навички у використанні нетрадиційної сировини, у раціональному і збалансованому харчуванні;
- оволодіти навичками прогресивних форм обслуговування;
- закріплення на виробничій практиці теоретичних знань, отриманих під час вивчення дисциплін: «Харчові технології» та «Технологія продукції ресторанного господарства».
- відпрацювання на посадах, що заміщаються фахівцями відповідно до їх спеціалізації, технології виконання основних і найбільш масових видів робіт, виробничих процесів.
- активізація творчих здібностей студентів-практикантів у виявленні резервів підвищення ефективності підприємств харчування.
- набуття навичок вирішувати проблеми і задачі соціальної діяльності, організовувати власну діяльність як складову колективної та вміння здійснювати аналітичну роботу.
- збір необхідних матеріалів, їх аналіз та систематизація для виконання науково-пошукової роботи за індивідуальним завданням.

Зміст

Виробничої та переддипломної практики

1. Ознайомлення з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління.
2. Ознайомитись із системою організації постачання
3. Ознайомитись з матеріально-технічною базою досліджуваного підприємства
4. Взяти участь в організації технологічного процесу виробництва кулінарної

продукції

5. Ознайомитись із фірмовими стравами підприємства, із порядком розробки та затвердження їх
6. Взяти участь у роботі інвентаризаційної комісії; результати оформити документально
7. Вивчити правила відпуску продукції в бари, буфети, філії, лотки і оформити відповідні документи
8. Організація контролю якості продукції на підприємстві
9. Ознайомитись із нормативно – технічною документацією із сертифікації товарів
10. Ознайомитись з організацією праці і технічним нормуванням на досліджуваному підприємстві
11. Вивчити обов'язки метрдотеля
12. Ознайомитись із методами організації праці персоналу з обслуговування
13. Взяти участь у прийомі замовлень та організації обслуговування банкетів, прийомів
14. Взяти участь в обслуговуванні споживачів закладу ресторанного господарства.
15. Вивчити особливості організації та обслуговування туристів
16. Взяти участь у виконанні спеціальних форм обслуговування
17. Ознайомитись з технологією надання додаткових послуг підприємством ресторанного господарства
18. Ознайомитись з методами стимулювання збуту продукції
19. Дати організаційно-правова характеристика підприємства харчової промисловості
20. Вивчення застосування функцій менеджменту на підприємстві
21. Вивчення застосування методів менеджменту на підприємстві
22. Управління персоналом підприємства
23. Управлінська діяльність менеджера

Питання Виробничої та переддипломної практики

1. Ознайомлення з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління.

Ознайомитись з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління, визначити тип організаційної структури.

Вивчити порядок організації системи БЖД на підприємстві та отримати відповідні інструктажі з охорони праці і техніки безпеки.

Ознайомитись з торгово-виробничою структурою підприємства: цехами, відділеннями, технологічними лініями.

2. Ознайомитись із системою організації постачання

Вивчити організацію передзакупівельних процедур у досліджуваному підприємстві харчування: планування плану-меню, розробка виробничої програми, розрахунки кількості сировини, визначення рівня торгових запасів, визначення необхідності поповнення запасів, розробка специфікацій на сировину і оформлення замовлення на закупи.

Ознайомитись із системою організації постачання підприємства масового харчування: продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами. Ознайомитись з джерелами надходження сировини та товарів, договірними зв'язками з постачальниками. Проаналізувати порядок укладання договорів та їх виконання.

Ознайомитись із використанням нових продуктів харчування на даному підприємстві, які пропонує сучасний ринок.

Ознайомитись з порядком оформлення документів, проілюструвати це на прикладі накладних, нарядів-замовлень.

3. Ознайомитись з матеріально-технічною базою досліджуваного підприємства

Дати характеристику механічному, тепловому, холодильному, підйомно-транспортному і торговому устаткуванню, яке використовується у структурних підрозділах підприємства.

Вивчити питання впровадження нових видів обладнання на даному

підприємстві: СВЧ – апаратів, грилів та ін.

Ознайомитись із запасом предметів матеріально-технічного призначення, видачею на виробництво, обліком і списанням.

Визначити потреби у кухонному посуді та інвентарі, миючих засобах, столовому посуді, приборах.

Ознайомитись як здійснюється технічне обслуговування вагового і контрольно-касового господарства на досліджуваному підприємстві.

4. Взяти участь в організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Вивчити структуру і зміст технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Дати характеристику технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, технологічного циклу, технологічних операцій на даному підприємстві харчування.

Вивчити як здійснюється організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв.

Вивчити документальну звітність керівником виробництва і скласти звіт керівником виробництва за звітний період.

5. Ознайомитись із фірмовими стравами підприємства, із порядком розробки та затвердження їх.

Вивчити впровадження нових технологій на даному підприємстві. Описати 2 – 3 фірмових меню.

6. Взяти участь у роботі інвентаризаційної комісії; результати оформити документально. Описати порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей.

Відповідальність матеріально-відповідальної особи за збереження товарно-матеріальних цінностей.

7. Вивчити правила відпуску продукції в бари, буфети, філії, лотки і оформити відповідні документи

Заповнити 2-3 накладні на відпуск продукції.

8. Організація контролю якості продукції на підприємстві

Ознайомитись з технологічним забезпеченням якості кулінарної продукції: з показниками якості кулінарної продукції, з методами, що використовуються на підприємстві, для визначення якості кулінарної продукції, з організацією роботи бракеражної комісії, складом комісії, системою роботи, порядком ведення бракеражного журналу.

9. Ознайомитись із нормативно – технічною документацією із сертифікації товарів

Вивчити стандартизацію та сертифікацію продукції та послуг на даному підприємстві. Дати свої пропозиції щодо покращення якості продукції та послуг на даному підприємстві. Прикласти 2 – 3 сертифікати на продукцію.

10. Ознайомитись з організацією праці і технічним нормуванням на досліджуваному підприємстві

Дати характеристику існуючої системи організації праці, кваліфікованому та чисельному підбору працівників заготівельних та доготівельних цехів. Проаналізувати можливість нормування праці на досліджуваному підприємстві. Виявити можливість скорочення чисельності працюючих, скорочення витрат часу на окремі операції приготування страв; виявити можливість покращення показників інтенсивності праці, рівня механізації робіт, графіків виходу на роботу, отримання заробітної плати за фактично виготовлену продукцію.

До звіту додати наступні документи:

- графіки виходу на роботу;
- таблиць обліку робочого часу;
- копію сертифікату;
- накладна;
- закупівельний акт;
- договір матеріальної відповідальності (індивідуальної, бригадної);
- різні види меню;
- технологічні карти (2-3 шт.);
- технологічні карти фірмових страв

- калькуляційні карти (2-3 шт.);
- виписка з бракеражного журналу;
- інвентаризаційний опис, акт результатів інвентаризації;
- звіт керівника виробництва.

11. Вивчити обов'язки метрдотеля

Вивчити обов'язки метрдотеля, а також відповідні інструкції щодо організації роботи працівників торгового залу. Вивчити організацію праці метрдотеля, офіціанта.

Скласти графік виходу на роботу працівників торгового залу.

12. Ознайомитись із методами організації праці персоналу з обслуговування

Ознайомитися з різними формами організації праці персоналу – індивідуальна, бригадна. Визначити їх переваги та недоліки, доцільність застосування. Ознайомитися з розподілом обов'язків відповідно до діючих посад та функціональної структури підприємства. Освоїти правила організації робочих місць бармена, офіціанта, сомельє. Ознайомитися з лінійним, стрічковим (ступеневим), двобригадним та комбінованим графіками виходу на роботу. Скласти графік виходу на роботу працівників торгового залу.

13. Взяти участь у прийомі замовлень та організації обслуговування банкетів, прийомів. Провести розрахунок з гостями. Оформити відповідні документи на рахунковий і безрахунковий вид обслуговування.

Вивчити особливості організації харчування туристів, а також іноземних туристів за класом обслуговування, які харчуються на даному підприємстві.

Взяти участь у складанні меню для індивідуальних і групових туристів, з урахуванням національних смаків і режиму харчування. Проконтролювати за якістю обслуговування гостей і дати свої пропозиції щодо покращення їх обслуговування.

14. Взяти участь в обслуговуванні споживачів закладу ресторанного господарства.

Ознайомитися з технологією обслуговування споживачів на підприємстві. Відпрацювати техніку прийому та виконання замовлень (правила та техніка подачі

страв та напоїв), форми розрахунку споживачів. Ознайомитись з системами автоматизації ресторанів, визначити переваги їх застосування. Сформувати шляхи поліпшення якості обслуговування за допомогою міжнародних видів сервісу.

15. Вивчити особливості організації та обслуговування туристів

Вивчити особливості організації харчування туристів, а також іноземних туристів за класом обслуговування, які харчуються на даному підприємстві.

Взяти участь у складанні меню для індивідуальних та груп туристів, з урахуванням національних гастрономічних традицій і режиму харчування.

Ознайомитись з організацією форми обслуговування по типу шведський стіл. Проаналізувати якість обслуговування гостей і дати свої пропозиції щодо поліпшення їх обслуговування.

16. Взяти участь у виконанні спеціальних форм обслуговування

Ознайомитись з технологією прискорених форм обслуговування споживачів. Взяти участь у складанні меню для бізнес-ланчів, кава-пауз. Ознайомитись з особливостями обслуговування учасників конференцій, нарад, семінарів, тощо. Розглянути організацію харчування працівників даного підприємства, сформувати альтернативні способи організації харчування працівників.

17. Ознайомитись з технологією надання додаткових послуг підприємством ресторанного господарства

Вивчити номенклатуру додаткових послуг рекомендовану відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства (ДСТУ-4281-2003). Ознайомитись з комплексом послуг, що надає дане підприємство. Проаналізуйте та дайте оцінку технології надання додаткових послуг підприємством ресторанного господарства. Розглянути музичний репертуар закладу та організацію дозвілля в підприємствах ресторанного господарства. Сформуйте рекомендації щодо поліпшення технології надання послуг та розширення їх пропозиції.

18. Ознайомитись з методами стимулювання збуту продукції

Вивчити рекламні засоби, музичне обслуговування підприємств і дати пропозиції щодо їх удосконалення. Провести анкетування з метою вивчення споживчого попиту і реклами на даному підприємстві.

До звіту додати наступні документи:

- договір матеріальної відповідальності працівників залу;
- графік роботи офіціантів; різні види меню; касові стрічки; зразки розрахунків офіціантів; документальне оформлення спеціальних форм обслуговування.

19. Дати організаційно-правова характеристика підприємства харчової промисловості

Проаналізувати організаційну структуру підприємства, визначити її тип, описати функції її структурних елементів. Дати узагальнену оцінку діючим положенням про структурні підрозділи та посадовим інструкціям працівників.

20. Вивчення застосування функцій менеджменту на підприємстві

Ознайомитися із функціями менеджменту, які керівництво використовує в управлінні підприємством.

Ознайомитися із процесом розробки та прийняття управлінських рішень на підприємстві та дати його оцінку. Проаналізувати управлінські рішення, прийняті протягом одного з попередніх місяців на підприємстві (на вибір студента). Проаналізувати організацію виконання і контролю управлінських рішень. Визначити ефективність рішень, які підлягали аналізу

Ознайомитись з мотивацією праці на підприємстві, виявити чинники, що впливають на активність працівників. Охарактеризувати арсенал мотиваційних засобів, що застосовуються менеджментом підприємства.

Ознайомитись з процесом контролю, оцінити його ефективність.

21. Вивчення застосування методів менеджменту на підприємстві

Ознайомитися з методами менеджменту, які застосовуються керівництвом. Проаналізувати роль та значення економічних методів, застосування організаційно-розпорядчих методів менеджменту, проаналізувати зміст соціальних методів управління. Дослідити соціально-психологічну структуру колективу.

22. Управління персоналом підприємства

Ознайомитися з методами формування персоналу організації : визначення потреби в персоналі на підприємстві, джерелами поповнення кадрів, порядком,

етапами підбору та відбору персоналу, процедурою приймання нового працівника на роботу, з процесом адаптації працівника, організацією навчання працівників, процесом оцінки та атестації персоналу. Визначити тип кадрової політики, що ведеться підприємством.

Дослідити вікову, статеву та освітньо-кваліфікаційну структуру персоналу підприємства. Проаналізувати зміни кадрового складу на підприємстві за 2 роки, вияснити причини плинності кадрів.

23.1. Управлінська діяльність менеджера

Охарактеризувати та визначити тип керівника головного менеджера підприємства та стиль керівництва, який застосовується ним в практиці управління (на основі решітки менеджменту).

23.2 Управлінська діяльність менеджера

З'ясувати найбільш поширені причини виникнення конфліктних ситуацій на підприємстві. Описати найбільш типові організаційні конфлікти на підприємстві та охарактеризувати методи їх вирішення.

До звіту додати наступні документи:

Установчі документи, штатний розпис, організаційна структура, положення про структурні підрозділи, посадові інструкції.

Накази, розпорядження, вказівки, постанови та інші розпорядчі документи, які ілюструють процес розробки та реалізації управлінських рішень.

Анкета для відбору кандидатів на вакантну посаду, наказ про прийняття на роботу, положення про заробітну плату та додаткове стимулювання працівників та інші документи, які ілюструють кадрову роботу на підприємстві.

Індивідуальні завдання

1. Використання технологій харчових продуктів на основі електрокриогенної техніки

2. Дослідити застосування сучасних інформаційних технологій в менеджменті ресторанних підприємств

3. Вивчення зарубіжного досвіду організації харчування та

обслуговування на круїзних лайнерах.

4. Харчові продукти виготовлені за допомогою мембранної і екструзивної технології
5. Проаналізувати інструментальні засоби комп'ютерних технологій інформаційного обслуговування управлінської діяльності в ресторанному бізнесі
6. Вивчення досвіду роботи концептуальних ресторанів країн Сходу
7. Пребіотична терапія харчування у сучасних технологіях
8. Вивчити сучасні персонал-технології у системі управління персоналом ресторанного підприємства
9. Вивчення досвіду організації харчування та обслуговування туристів з Франції
10. Нові способи зберігання харчових продуктів консервуванням за допомогою сучасних засолювальних речовин
11. Проаналізувати новітнє програмне забезпечення інформаційних технологій в менеджменті ресторанного господарства
12. Вивчення досвіду організації харчування та обслуговування туристів з Китаю
13. Створення сучасних ресторанных страв за допомогою екструдера харчових продуктів, формуючого елементу плівково-полімерного екструдера Фільера.
14. Дослідити інформаційні технології електронного бізнесу в менеджменті ресторанного господарства
15. Вивчення досвіду роботи концептуальних ресторанів країн Західної Європи
16. Ферментація як один із методів збереження харчових продуктів у сучасному ресторані
17. Вивчити комп'ютерні технології інтелектуальної підтримки управлінських рішень в діяльності ресторанных підприємств
18. Вивчення досвіду найкращих рестораторів світу (на вибір).
19. Класифікувати меню El Celler de Can Rosa, найкращого ресторану за

версією наукових програм у галузі приготування їжі в Гарвардському університеті (США)

20. Дослідити застосування інформаційних технологій документального забезпечення управлінської діяльності ресторанного бізнесу

21. Найкращі ресторани за версією «червоний гід» та Gault Millau («кухарськими ковпаками»). Інновації у цих ресторанах.

22. Проаналізувати використання сучасних кадрових технологій в ресторанному бізнесі

23. Охарактеризувати речовини контамінанти у технологіях виготовлення страв із риби

24. Дослідити використання HR-менеджменту в управлінні персоналом ресторанного господарства

25. Доцільність використання фунготерапії у комплексі з виготовленням креативних страв.

26. Проаналізувати сучасні технології прийняття та реалізації управлінських рішень в діяльності ресторанного підприємства

27. Використання фітосполук, як детоксикантів при виготовленні страв у ресторанах

28. Вивчити застосування інноваційних технологій мотивації працівників ресторанних підприємств

Перелік практик для освітнього рівня магістра

181 Харчові технології

Для ефективного функціонування переробної галузі необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців можливе шляхом використання в навчальному процесі ступеневої підготовки з системою поетапного послідовного нарощування рівня професійних знань, практичних навичок та умінь.

Формування умінь і навичок відповідно до ступеня вищої освіти «магістр» забезпечують практичні, лабораторні заняття, самостійна робота студентів та комплекс різновидів практик, пріоритетною метою яких є професійний розвиток студента.

Практичне навчання є обов'язковою і невід'ємною складовою частиною процесу підготовки студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» у вищих навчальних закладах. Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань і вмінь фахівців, здатних успішно вирішувати завдання з виконання програми розвитку харчової промисловості.

Основна задача програми практики полягає в тому, щоб чітко спланувати та регламентувати діяльність студентів і викладачів в цей період навчального процесу, який проводиться на базі практики.

Програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких студенти мають досягти.

Метою практичного навчання є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації, ведення та керівництво технологічними процесами в галузі їхньої майбутньої професії, формування у них на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в

практичній діяльності.

Програма практики розробляється на підставі:

- Закону України "Про вищу освіту" № 1556-VII (редакція від 15 Травня 2019 р. стаття 51);
- Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.93 № 93;
- освітньої програми «Технології харчування»;
- навчального плану підготовки фахівців ОР «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології»;
- особливостей галузі, в якій буде працювати випускник після закінчення навчання; методичних рекомендацій щодо складання програм практик вищих навчальних закладів України.

Основні принципи, які повинні здійснюватися в процесі практичного навчання:

- тісне поєднання практичного навчання з теоретичним;
- безперервність і послідовність при одержанні потрібного і достатнього обсягу практичних знань та умінь відповідно до освітнього «магістр»;
- організація практики за етапами зростання складності навчальних завдань;
- поєднання навчання з корисною працею.

Практичне навчання студентів вищих навчальних закладів проводиться на базах практики, які відповідають вимогам навчального плану.

У якості баз практики використовуються сучасні підприємства харчової та переробної промисловості з високим рівнем механізації і прогресивною технологією виробництва, з широким асортиментом продукції, що виробляється, різних форм власності. Студенти можуть самостійно з дозволу кафедри підбирати для себе місце проходження практики на підставі попередньо укладених договорів.

З базами практики завчасно укладаються договори на проведення практики (за формою з Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, наказ Міністерства освіти України від 8.04.93 № 93). Тривалість

дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий строк.

Практика за кордоном студентів проводиться на підприємствах харчової галузі зарубіжних країн, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та студентом укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і строки проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період практики відповідно до навчальних планів.

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практичного навчання покладається на керівників вищих навчальних закладів. Загальну організацію, проведення і контроль за якістю практичного навчання здійснює керівник практики.

Навчально-методичне керівництво практикою покладається на відповідні кафедри університету, а організаційно-технічне - на підприємство. Відповідальними за практику студентів від вищого навчального закладу є декан та його заступники і провідні викладачі відповідних дисциплін.

Обов'язки керівника практики від вищого навчального закладу:

1. Контроль готовності бази практики перед початком практики.

2. Забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденника, календарного плану, індивідуального завдання, методичних рекомендацій та інших), перелік яких встановлює навчальний заклад.

3. Повідомлення студентів про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, наприклад: подання письмового звіту, виконання кваліфікаційної роботи, зразку оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовка доповіді, повідомлення, виступу тощо.

4. Контроль забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів та

проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки на підприємстві.

5. Контроль виконання студентами-практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку, ведення табеля відвідування студентами бази практики.

6. Приймання заліку з практики у складі комісії.

7. Представлення письмового звіту завідувачу кафедри про проведення практики студентів із зауваженнями і пропозиціями щодо її поліпшення.

Керівництво виробничою практикою на підприємстві наказом керівника підприємства покладається на головного галузевого фахівця, або на одного із висококваліфікованих спеціалістів. Керівник практики від підприємства здійснює безпосереднє керівництво роботою практикантів, узгоджує з керівництвом підприємства питання розподілу студентів за робочими місцями, проводить інструктаж з техніки безпеки безпосередньо на робочих місцях, організовує разом з представником університету проведення лекцій, бесід і екскурсій.

Після закінчення проходження практики підприємство повинно подати в університет характеристику з оцінкою роботи студента за період практики. На студентів, що порушили правила внутрішнього розпорядку, підприємство може накладати стягнення з доведенням до відому ректора університету.

Декан координує роботу з організації та проведення навчальних і практик, направляє та контролює діяльність кафедр, розглядає та узгоджує проекти наказів, пов'язаних з практикою, контролює облік та звітність з практики на кафедрах, звітує навчальній частині та ректорату щодо результатів та шляхів підвищення якості практичного навчання.

Студенти вищих навчальних закладів при проходженні практики **зобов'язані**.

1. Оформити всі необхідні документи до початку практики.
2. Своєчасно прибути на базу практики.
3. Виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників у повному обсязі.
4. Вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.

5. Нести відповідальність за виконану роботу.
6. Своєчасно оформити матеріали та одержати залік з практики.

Під час проведення практики важливим елементом є проведення інструктажів: вступного, поточного (на робочих місцях) і заключного.

Вступний інструктаж: повідомлення про мету роботи на конкретному робочому місці, послідовність виконання робіт, особливості регульовальних операцій, демонстрація прийомів виконання найбільш складних операцій, особливості користування робочим інструментом та санітарним одягом, правила вибирання режимів роботи, методика вивчення досвіду передовиків та раціоналізаторів стосовно даної теми, порядок використання довідкової літератури, технічної документації, державних і галузевих стандартів, правила техніки безпеки та екологічного захисту при виконанні робіт, критерії оцінок за роботу, особливості досягнення ефективної доцільності при виконанні конкретної роботи на робочому місці.

Поточний інструктаж. Це основа практичного навчання з навчальної практики. У початковий його період студенти засвоюють окремі прийоми робіт. Завдяки їх неодноразовому повторенню виробляються міцні навички. Під час роботи викладач проводить поточний інструктаж - індивідуальний і колективний (загальний). В процесі проведення практичних занять керівники практик виконують 3.. 4 цільових обходи робочих місць.

Заключний інструктаж. При заключному інструктажі проводяться підсумки заняття в яких визначають:

- аналіз знань і умінь студентів, якість робіт, які ними виконувалися;
- позитивні сторони, помилки і недоліки, їх причини і способи усунення, наведення прикладів кращих в роботі студентів;
- дотримання технологій виконуваних робіт (операцій), правил техніки безпеки, організації робочого місця;
- стан дисципліни і організованості під час заняття;
- оголошення оцінок та їх обґрунтування.

За наслідками спостережень, аналізу звітів за роботу, співбесід керівник

виставляє оцінки, уточнює зміст і обсяг питань для самостійної підготовки до наступного заняття.

Самостійна робота студентів полягає в тому, що студент повинен підготуватися до виконання практичних завдань наступного дня практики, а після закінчення дня практики - оформити звіт. Підготовка студентів до практики в поновленні необхідних опорних знань з теоретичного матеріалу: підготовки робочого місця і обладнання до роботи, складанні необхідних схем, графіків, таблиць, вибору з довідкової літератури необхідних даних для виконання практичних завдань практики. Детальні вказівки щодо самостійної роботи студентів у позанавчальний час дає керівник практики під час заключного інструктажу. Питання самостійної роботи студентів у позанавчальний час обов'язково розглядаються у вступному інструктажі до виконання практичних завдань на робочому місці.

1. Виробнича практика

На сучасному етапі розвитку економічних відносин на ринку праці галузі ставляться досить високі вимоги до фахівців, насамперед, до випускників вищих навчальних закладів, які повинні мати не тільки великий теоретичний запас знань, але й достатню практичну підготовку. За цих умов впровадження до навчального процесу системи поетапної практичної підготовки студентів з послідовним нарощуванням рівня їх практичних навичок дає змогу значно підвищити рівень професійних знань.

Підготовка студентів спрямована на досягнення ними найвищого кваліфікаційного ступеня, що забезпечує здійснення професійної діяльності вищого адміністративно-управлінського персоналу у сфері наукової, педагогічної та управлінської діяльності. Тому проходження виробничої практики організовується як на підприємствах харчової промисловості, так і у пошуково-дослідних установах, вищих навчальних закладах, комітетах по сертифікації, стандартизації, готельно-ресторанних закладах різної форми власності, тощо.

Метою дослідницької практики студентів є формування у них високого рівня професіоналізму, що дозволить їм в майбутній діяльності самостійно вирішувати

інженерно-технологічні завдання, які націлені на розв'язання проблем підвищення якості продуктів харчування. Для виконання поставленої мети необхідно вирішити низку взаємопов'язаних завдань (рис. 1.), що наведено у вигляді схеми-алгоритму:

Розроблення варіантів вирішення



Одним з основних завдань, які вирішуються під час проходження практики є напрацювання досвіду проведення науково - дослідної роботи та експертизи в інтересах галузі. Під час практики студенти також збирають інформаційну базу для наукових семінарів. З цією метою під керівництвом провідних викладачів випускової кафедри студенти повинні навчитися формулювати науково-практичні проблеми, проводити їх обґрунтування, накопичувати обсяг практичного матеріалу з подальшим аналізом і використовувати його під час виступу на семінарах, для подальшого використання на виробничій (переддипломній) практиці та виконанні кваліфікаційної роботи.

Після закінчення практики студент оформляє звіт, який підписується керівником практики від ВНЗ. При цьому додається характеристика керівника від бази практики у вигляді відгуку, характеристики тощо. Захист звіту проводиться у присутності комісії у ВНЗ після повернення студента з практики. До складу комісії входять провідні фахівці кафедри. Якість виконання завдань практики та написання звіту оцінюється диференційно. Оцінювання виконаних завдань студента проводиться за стобальною шкалою за такими критеріями як повнота зібраної інформації відносно роботи.

Індивідуальні питання

1. Найбільш популярні кухні Карпат і їх використання з метою інтенсифікації туристичної галузі краю;
2. Наукові підходи щодо отримання оздоровчих продуктів харчування.
3. Шляхи покращення харчової цінності рибних страв;
4. Інноваційні способи теплового оброблення страв з риби.
5. Роль харчових волокон для покращення хлібобулочних виробів;
6. Нетрадиційні види сировини для удосконалення сучасних хлібобулочних виробів.
7. Еубіотичні та пробіотичні препарати в системі раціонального збалансованого харчування;
8. Наукові підходи щодо оптимізації дієтичного харчування еубіотичними складовими.
9. Характеристика біологічної цінності рибних страв та їх біологічна цінність;
10. Використання біологічно-активних добавок у харчових продуктах для збагачення їх корисними нутрієнтами.
11. Технології виготовлення та Асортимент м'ясних страв із оздоровчо-профілактичними властивостями у закладах ресторанного господарства;
12. Порівняльний аналіз шляхів удосконалення технологій м'ясних страв.
13. Нетрадиційні види сировини для удосконалення продукції ресторанного господарства;
14. Характеристика й технологія використання харчових речовин із водоростей і продуктів їх переробки на підприємствах ресторанного господарства (зостера, цистозіра, морські фукуси, спіруліна, альгінати, карагінан харчовий, еламін).
15. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства;
16. Проектуванню раціональних режимів праці і відпочинку під час організації виробничого процесу.

17. Послуги які надаються у ЗРГ та їх соціально-економічний зміст.
18. Сутність послуг Ресторанного господарства та визначення системи показників їх якості.
19. Інноваційні підходи в технологіях приготування м'ясних страв;
20. Удосконалення технології та розширення асортименту м'ясних страв з оздоровчими властивостями
21. Особливості обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства;
22. Міжнародні системи класифікації закладів ресторанного господарства

2. Виробнича (переддипломна) практика

Виробнича (переддипломна) практика студентів, які навчаються за освітнім рівнем «магістр» проходить протягом терміну, встановленого у відповідності з планами підготовки студентів. Навчально-методичне керівництво практикою здійснюється викладачами, які керують випусковою роботою студента.

Керівником практики призначається кваліфікований науковець, який складає календарний план проходження практики, контролює роботу студента, надає консультаційну допомогу при проходженні практики і складанні звіту відповідно до програми практики.

Виробнича (переддипломна) практика студентів проводиться:

- у науково-дослідних інститутах, які займаються проблемами харчових продуктів;
- у проблемних лабораторіях науково-дослідних секторів вищих навчальних закладів;
- у лабораторіях передових підприємств галузі;
- у готельно-ресторанних закладах різної форми власності;
- для підготовки звіту, збору інформації та літературних джерел, практика додатково проводиться в наукових бібліотеках, в обчислювальних центрах з виходом в Інтернет.
- на кафедрах вищих навчальних закладів.

Інформацію про базу практики студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації під час бесід з керівником практики, іншими співробітниками установи (підприємства).

Під час практики студент веде лабораторний журнал-щоденник, в якому відображає необхідну йому інформацію.

Робота студента в науковій установі проводиться згідно з календарним планом, який складається керівником практики від кафедри і корегується керівником від бази практики.

Після закінчення практики студент оформляє звіт, який підписується керівником практики від ВНЗ. При цьому додається характеристика керівника від бази практики у вигляді відгуку, характеристики тощо.

Захист звіту проводиться у присутності комісії у ВНЗ після повернення студента з практики. До складу комісії входять провідні фахівці кафедри.

Якість виконання завдань практики та написання звіту оцінюється диференційно. Оцінювання виконаних завдань студента проводиться за стобальною шкалою за такими критеріями як повнота зібраної інформації відносно роботи лабораторії (підприємства), оцінка якості проведених регіональних досліджень ринку продукції та послуг; якість здійсненого пошуку науково-дослідної інформації та оцінка обраних методик і проведених експериментальних досліджень.

Виробнича (переддипломна) практика є логічним завершенням теоретичної та практичної підготовки студентів, що навчаються за освітнім ступенем «магістр». Це є заключний етап підготовки студента до виконання кваліфікаційної магістерської роботи і носить індивідуальний характер.

Одним з основних завдань, які вирішуються під час проходження практики є напрацювання досвіду проведення науково - дослідної роботи та експертизи в інтересах галузі. Під час практики студенти також збирають інформаційну базу для магістерської роботи (проекту), наукових конференцій, семінарів, тощо. З цією метою під керівництвом провідних викладачів випускової кафедри студенти повинні навчитися формулювати та описувати вирішення науково-практичних проблем, проводити їх обґрунтування, накопичувати обсяг практичного матеріалу з

подальшим аналізом і використовувати його під час виступу на конференціях семінарах та виконанні кваліфікаційної роботи.

Для досягнення вказаної мети перед студентом також стоять наступні завдання, які визначаються залежно від місця проходження практики:

- вивчити передовий досвід роботи підприємств та визначити наукові проблеми щодо підвищення ефективності роботи;
- провести дослідження регіонального ринку харчової продукції заданого регіону з метою визначення конкурентних переваг та потенційних підприємств для впровадження власних розробок;
- визначити обсяги попиту на продукцію, що планується до розробки, вивчити вплив конкуренції та інші зовнішні фактори на можливості ринку;
- вивчити організацію науково-дослідної роботи експертизи в науковій установі, яка займається проблемами продуктів харчування;
- ознайомитись з роботою наукової бібліотеки;
- за можливості ознайомитись з роботою виробничих лабораторій з контролю якості продуктів харчування в регіоні;
- здійснити пошук необхідної науково-дослідної інформації (у тому числі за допомогою мережі Інтернет);
- провести можливі теоретичні та експериментальні дослідження з урахуванням теми кваліфікаційної роботи;
- систематизувати теоретичний матеріал та зробити всебічний аналіз досліджуваної проблеми;
- взяти участь у підготовці та проведенні наукових конференцій, семінарів, лабораторних, практичних та лекційних занять на кафедрі.

Загальне ознайомлення з закладом, де проходить практика

Зміст індивідуального завдання, порядок його виконання визначається та погоджується із керівником практики від підприємства, науковим керівником випускової роботи. Залежно від бази практики формується і змістовна частина практики. Орієнтовний план за видами наведено нижче.

Загальна характеристика наукової установи або лабораторії. Місце

розташування. Назва установи чи лабораторії, відомча належність; система фінансування науково-дослідних робіт. Специфіка наукової діяльності, основні напрями науково-дослідних робіт. Структура управління установою (надати у вигляді схеми). Якісний та кількісний склад працівників.

Особливості оформлення документації на проведення держбюджетних або госпдоговірних науково-дослідних робіт та на одержані результатів наукових робіт (акти, протоколи, нормативна документація та інше).

Оснащеність лабораторії приладами, посудом, реактивами. Особливості техніки безпеки, протипожежної техніки при роботі у науково-дослідницькій лабораторії. Організаційні принципи функціонування установи.

Практика в межах наукової установи.

Визначення стану ситуації

і проблеми, що досліджується.

Інформаційне забезпечення досліджень

Загальна структура інформаційного забезпечення. Наявність наукової бібліотеки і функції окремих її підрозділів.

Кількісна та якісна характеристика бібліотечного фонду. Первинні та вторинні джерела інформації у даній бібліотеці. Стан інформаційно - довідкового апарату. Можливість та алгоритм (пошукові системи, основні інформаційні сайти та портали) пошуку інформації через Мережу Інтернет!

Підбір літературних джерел за темою випускової роботи магістра (надати у вигляді списку літератури).

Експериментальні дослідження (в інтересах галузі, кваліфікаційної роботи)

Навести інноваційну стратегію, загальний план теоретичних, експериментальних та практичних робіт за темою кваліфікаційної роботи. Здійснити підбір та обґрунтування методик досліджень. Збір і комплектування експериментальних стендів, приладів для проведення досліджень. Ведення лабораторного журналу, графічне оформлення результатів досліджень.

Проходження практики на підприємствах

Загальні завдання:

- вивчити та розробити схему організаційної структури управління підприємством;
- ознайомитися з функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, проаналізувати взаємовідносини власників (засновників), апарату управління підприємством та робітниками;
- проаналізувати професійний, кадровий склад керівників, спеціалістів апарату управління та робітників (стаж роботи, освіта, стать, вік);
- проаналізувати методи керівництва підприємством: адміністративні методи; використання в керівництві підприємством організаційного впливу; наявність у керівничому апараті посадових інструкцій, аналіз їх змісту; використання розпоряджень в керуванні, використання методів соціального керування;
- проаналізувати інформаційне і технічне забезпечення управління: характеристика інформаційних потоків на підприємстві, організація роботи з документацією, порядок складання організаційно-розпорядчої документації, засоби організаційної та обчислювальної техніки;
- удосконалити рівень знань щодо кваліметрії, основ забезпечення якості продуктів харчування, принципів та методів управління якістю на виробництві, теорії тотального управління якістю, принципів системного та процесного підходу до управління якістю продуктів харчування; ознайомлення з методичними основами управління якістю та безпечністю продуктів харчування на основі міжнародних стандартів ISO серії 22000 та 9000, сформулювати цілісне уявлення щодо організації розробки та впровадження систем управління якістю на харчових підприємствах, а також порядку їх внутрішнього аудиту та сертифікації;
- провести експериментальні дослідження з впровадження новітніх технологій на підприємстві;
- зробити висновки та дати пропозиції щодо вдосконалення системи керівництва підприємством.

Вивчення системи забезпечення якості продуктів харчування, що випускаються підприємством

Основним завданням практики студентів, що навчаються за освітнім ступенем магістр є вивчення і систематизація досвіду по системі контролю і забезпечення якості продуктів харчування, що випускається. Головною метою цього етапу роботи є побудова системи Я «Якість продукції підприємства», яка складається з підсистем А, Б, В, Г, Д, Е, в межах якої магістр повинен визначити межі функціонування, ієрархію, внутрішньо системні зв'язки та вплив підсистем на мету функціонування системи, тобто якість продукції. Студент самостійно розбиває систему Я на окремі підсистеми і аналізує їх, оформляє результати у вигляді таблиць, схем, висновків. Одночасно виявляє зв'язки з іншими підсистемами. Наприклад, функціонування підсистеми Б залежить від наявності та роботи складської зони, її оснащення, логічності побудови. Тому, наприклад, забезпечивши якість сировини в межах функціонування підсистеми Б, можна визначити її рівень в межах підсистеми Д, що і аналізує студент та надає рекомендації.

Підсистема А «Матеріально-технічне забезпечення якості». Охарактеризувати заходи з матеріально-технічного забезпечення, яке пов'язане та направлене на підвищення якості продукції.

Підсистема Б «Якість вхідної сировини».

В межах підсистеми повинні бути охарактеризовані і визначені основні принципи товарної експертизи, санітарно-гігієнічної експертизи, екологічної експертизи, товарознавчої експертизи, кількісної та якісної експертизи.

Підсистеми В, Г «Організація забезпечення якості», «Кадрове забезпечення якості». Охарактеризувати дії та заходи з адміністративного забезпечення якості, наявності плану підприємств, моніторингу нормативної бази, законодавчих актів. В межах підсистеми «Кадрове забезпечення якості» охарактеризувати стан, динаміку та перспективи кадрового забезпечення якості.

Підсистема Д «Забезпечення якості в технологічному потоці».

В межах підсистеми повинно бути охарактеризовано технологічний потік, який складається з потоків сировини, допоміжних матеріалів, енергоресурсів, людських

ресурсів; організаційно-економічні принципи забезпечення технологічного потоку.

Необхідно визначити основні закономірності впливу кожного із цих факторів на формування показників якості продукції, що випускається в межах підсистеми Д та зафіксувати основні параметри технологічного потоку.

Визначити основну законодавчу і нормативну базу по забезпеченню якості - наявність технічних умов та технологічних інструкцій, ДСТУ, технологічних, калькуляційних карток, нормативної документації.

Підтвердити можливість контролювання та корегування основних параметрів технологічного потоку як умови забезпечення якості. Матеріально-технічне, кадрове та організаційне забезпечення контролю параметрів.

Необхідно об'єднати всі параметри та описати їх вплив на інтегральні показники якості підсистеми Д.

Вихідні параметри підсистеми Е «Забезпечення якості при реалізації продукції та її споживанні».

Вияснити наявність параметрів реалізації продукції. Описати та охарактеризувати параметри. Описати методи контролю або моніторингу параметрів. Наявність нормативно-технічної бази для контролю якості продукції, що реалізується.

При аналізі підприємства з точки зору забезпечення якості вивчити та описати методи досліджень якості, встановити взаємозв'язок підсистем А—Д, А—Е, Б—Д, ВГ—Д, ВГ—Е, Д—Е, Е—Я. Визначити величини, за яких можлива оптимізація функціонування підсистем та системи Я.

Дані навести на прикладі підприємства де проходить практику студент.

Дані оформити у вигляді системного аналізу підсистеми і системи в цілому.

Вимоги до оформлення звіту з практики

Звіт оформлюється в порядку, що встановлений інструктивними документами МОН України, у відповідності з вимогами державних стандартів України. Структура і правила оформлення ДСТУ 3008-95, міждержавного стандарту ГОСТ 2.105-95, Єдиної системи конструкторської документації (ЄСКД) і Єдиної системи технологічної документації (ЄСТД).

Звіт виконується на одній стороні аркуша друкарського паперу формату А4 (297x210 мм) українською мовою із застосуванням комп'ютерного друку через півтора інтервали шрифтом Times New Roman з полями: верхнє, нижнє, ліве – 2,0 см, праве - 1,5 мм. абзацний відступ - 1,25 см. Додаткове оформлення звіту у вигляді слайдів для доповіді на захисті.

Під час оформлення роботи необхідно дотримуватись рівномірної щільності, контрастності, чіткості зображення впродовж усього документу.

Прізвища, назви установ, організацій і фірм у роботі наводять мовою оригіналу. Скорочення слів і словосполучень виконують відповідно до чинних стандартів з бібліотечної і видавничої справи.

Структурні елементи: "Зміст", "Перелік умовних позначень", "Вступ", "Основна частина", "Висновки", "Рекомендації", "Перелік посилань" не нумерують, а їх назви правлять за заголовки структурних елементів.

План звіту з виробничої (переддипломної практики)

Вступ	1
1. Характеристика установи підприємства	2-3
2. Огляд літератури з досліджуваної проблеми	7-9
3. Короткий опис методик	4-6
4. Результати досліджень	5-8
Висновки і пропозиції	1
Список використаних джерел	2-3

Орієнтовна кількість сторінок звіту разом із титульною та завданням 25-35 стор.

**КЕРІВНИКАМ ПРАКТИК ОBOB'ЯЗKОВО ПPOBECTИ ІНСТРУКТАЖ З
ПРАВИЛ ПОВЕДІНКИ І ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ПPOXOДЖЕННЯ
ПРАКТИК**

1. Під час Навчально ознайомчих, Навчально технологічних, Виробничих практик 1, Виробничих та переддипломних практик рівня «бакалавр» та Виробничої і Виробничої (переддипломної) практики рівня «магістр» перебуваючи на вулиці й ставши учасником дорожньо-транспортного руху, чітко необхідно виконувати правила дорожнього руху:

- рухатися по тротуарам і пішохідним доріжках, тримаючись правого боку;
- за межами населених пунктів, рухаючись узбіччям або краєм проїзної частини, йти на зустріч руху транспортних засобів;
- переходити проїзну частину тільки по пішохідних переходах, у тому числі підземних і наземних, а в разі їх відсутності - на перехрестях по лініях тротуарів або узбіч;
- категорично забороняється вибігати на проїзну частину, влаштовувати ігри на проїзній частині або поблизу неї, переходити проїзну частину не на пішохідному переході або не в усталених місцях;
- студенти навчального закладу повинні виконувати зазначені правила, а також інші Правила дорожнього руху України, знання про які були отримані на заняттях ОБЖ;

2. Під час Навчально ознайомчих, Навчально технологічних, Виробничих практик 1, Виробничих та переддипломних практик рівня «бакалавр» та Виробничої і Виробничої (переддипломної) практики рівня «магістр» перебуваючи в ЗРГ, на вулиці, в спеціалізованих установах, приміщеннях, транспорті, студенти повинні чітко виконувати правила пожежної безпеки:

- забороняється брати з собою вогнебезпечні предмети, які можуть спричинити пожежу;
- забороняється застосовувати горючі матеріали; зберігати бензин, газ та інші легкозаймисті горючі рідини;

- застосовувати відкритий вогонь (факели, свічки, феєрверки, бенгальські вогні тощо), які можуть викликати загоряння;
- у разі пожежної небезпеки: наявності вогню, іскріння, диму, негайно вийти на повітря і викликати допомогу. Викликати службу пожежної охорони.

3. Під час практик перебуваючи на вулиці, в навчальному закладі, спеціалізованих установах, громадських місцях, приміщеннях, транспорті тощо, студенти повинні чітко виконувати правила з попередження нещасних випадків, травмування, отруєння тощо:

- категорично забороняється наближатися й перебувати біля будівельних майданчиків, кар'єрів, залишених напівзруйнованих будівлях для запобігання обрушень будівельних матеріалів й попередження травм і загибелі;
- категорично забороняється вживати алкоголь, наркотичні засоби, тютюнові вироби, стимулятори;
- категорично забороняється брати в руки, нюхати, їсти незнайомі дикі рослини, невідомого походження пігулки, тощо, що може призвести до отруєння.

4. У разі, якщо ситуація вийшла з-під контролю, зателефонуйте в службу екстреної допомоги за телефонами:

- «101» - пожежна охорона;
- «102» - міліція;
- «103» - швидка медична допомога;
- «104» - газова служба.

Коротко опишіть ситуацію, назвіть адресу де відбулася надзвичайна ситуація, назвіть своє прізвище, ім'я, номер свого телефону.

5. У разі можливості покиньте територію аварійної небезпеки.

Вимоги до звітних документів

Загальні вимоги до оформлення звітної документації наступні.

Документи оформляються акуратно (матеріали подаються на паперовому носії. Шрифт "Times New Roman", кегль 14; міжрядковий інтервал - 1,5; поля: зліва, зверху, знизу, - 2 см справа – 1,5 см; абзацний відступ - 1,25 см.) мають наскрізну нумерацію сторінок. Всі аркуші повинні бути зшиті. Папка зі звітними документами повинна мати титульну сторінку, на якій зазначаються прізвище та ім'я студента-практиканта, факультет та група; прізвища керівників від університету та бази практики; вид практики; термін проходження; назва бази практики.

Кожен окремий документ повинен також починатися з титульної сторінки, на якій зазначається прізвище та ім'я студента-практиканта, факультет та група, назва документа, час та місце проведення заходу (чи збору емпіричних даних). Звітна документація обов'язково повинна містити перелік всіх документів практики із зазначеними сторінками.

У звіті про роботу студенти детально описують всю виконану під час практики роботу. У випадку, коли студент проходить практику за угодою з підприємством чи навчальним закладом, звіт практики може складатися індивідуально з урахуванням угоди на цільову підготовку.

Оформлення звітних документів входить в час проходження практики. Їх перевіряють і затверджують керівники практики від бази та навчального закладу.

В кінці практики керівник від бази практики кожному студентові видає письмову характеристику про його роботу, ставлення до обов'язків, дисциплінованість тощо. В характеристиці обов'язково повинно бути зазначена рекомендація щодо зарахування роботи практиканта. Характеристику підписують керівник практики від бази (психолог) та керівник організації і завіряють печаткою.

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

НАКАЗ

м. Львів

“__” 2020 р. №

н а к а з у ю

§ 1

Скерувати студентів____курсу (магістр, бакалавр) кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, напряму підготовки 181«Харчові технології» на _____ практику з відривом від навчання з «____»____20__р. по «____»____20__р. у такі установи без оплати видатків:

Назва установи Список студентів

§ 2

Керівником практики від кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій призначити -

§ 3

Відповідальність за організацію та проведення _____ практики покласти на завідувача кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

§ 4

Заступникові декана Географічного факультету ознайомити студентів з програмою практики та провести інструктаж з техніки безпеки.

Проректор

Погоджено:

Декан Географічного факультету

Завідувач практикою

Відділ охорони праці

Головний бухгалтер (*частково,*

при проходженні практики в іншому місті)

Зразок графіку відвідування баз практики керівника від кафедри

До наказу №

Від «__»__20__р.

ГРАФІК

Відвідування баз практики викладачами готельно-ресторанної справи та харчових технологій з керівництва _____ практикою студентів _курсу (магістр, бакалавр) денної (заочної) форми навчання, спеціальності 181«Харчові технології» в період з _____ по _____20__року.

№ п/п	База (місце) практики	П.І.Пб. студентів	Дата відвідування

Завідувач кафедрою готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

ЗВІТ

_____, щодо керівництва практикою студентів II курсу (бакалавр, магістр) денної (заочної) форми навчання Географічного факультету, готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

Відповідно до наказу ректора Львівського національного університету імені Івана Фрака з ____ до ____ 20__ року здійснювалося керівництво практикою студентів у таких закладах (установах):

Перелік закладів.

Всього практику проходило _____ студентів.

База практик відвідано « ____ » _____ 20__ р.

Проведено _____ індивідуальних консультацій та _____ групових.

Загальна характеристика та оцінка роботи студентів

Підсумкова оцінка студентів за педагогічну практику:

_____ атестовано;

_____ не атестовано.

(список студентів додається)

Оцінка взаємодії та співпраці з керівником практики від бази

Практика засвідчила, що під час підготовки студентів напрямку 181 «Харчові технології» необхідно звернути увагу на _____

Загальні зауваження та пропозиції щодо організації та проведення практики

Підпис

(підпис, посада, прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 20__ року