

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
ТА ТУРИЗМУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного університету
д.ю.н., професор



Костянтин ГРОМОВЕНКО

« 30 » *серпень* 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Обов'язкова навчальна дисципліна

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Освітня програма

«Ресторанні технології»

Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський) рівень

Одеса МГУ- 2023рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол №№ 1 від 29 серпня 2023 року.

РОЗРОБНИКИ:

Розробники і викладачі (<i>вказуються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.</i>)	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Дишкантюк Оксана Володимирівна доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент	0968311112	<u>Dyshkantyuk@ukr.net</u>
Харенко Дмитрій Олександрович	0980150980	<u>inoplanet@ukr.net</u>


Декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму


Оксана ДИШКАНТЮК


В.о.завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ,


Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми


Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу


Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1 Мета та завдання переддипломної практики

Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та перевірка готовності студентів до практичної діяльності, а також аналіз матеріалів для кваліфікаційної роботи в реальних виробничих умовах.

У процесі проведення практики студенти здійснюють аналіз роботи підприємств харчування, що сприяє розвитку їх знань та досвіду у практичній діяльності, здобуттю професійних та організаційних навичок.

В результаті проходження переддипломної практики студенти повинні:

Знати:

- технологію виробництва харчових продуктів з точки зору їх якості та безпеки;
- особливості різних типів управління;
- технологію виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- методи контролю якості сировини, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- правила техніки безпеки, санітарії та гігієни;
- організацію доставки і зберігання сировини;
- організацію робіт у всіх цехах і підрозділах підприємства;
- права і обов'язки працівників .

Вміти:

- проаналізувати основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, організаційні цикли та операції, що лежать в основі діяльності підприємства;
- виконувати всі операції у ході технологічного процесу, працювати на всіх видах устаткування;
- контролювати якість продукції, що випускається;
- запропонувати заходи щодо підвищення ефективності якості послуг.

Завданням переддипломної практики є:

- ознайомитись з виробничими , технологічними та організаційними основами діяльності на підприємства харчування; основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі ресторанної технології;
- сформулювати знання і практичні уміння з аналізу та реалізації технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного харчового виробництва та послуг, відповідно до міжнародних стандартів якості та безпеки;
- ознайомитись з нормативними документами та технологічними стандартами харчування на даному підприємстві, а також системою контролю за дотриманням якості послуг;
- надання практичних навичок у роботі з сучасним обладнанням

харчових закладів, методами та формами здійснення технологічних процесів, системи управління, технікою безпеки та охороною праці на підприємстві.

Переддипломна практика студентів проводиться на харчових підприємствах різних форм власності.

1.2 Очікувані компетентності, які планується сформувані та досягнення програмних результатів

У результаті проходження переддипломної практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181«Харчові технології» та освітньо-професійній програмі «Ресторанні технології» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу

Програмні результати навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point), Управління якістю та безпекою харчових продуктів, Проектування, Менеджмент.

1.4 Обсяг обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у восьмому семестрі для студентів денної та заочної форм навчання. Кількість кредитів - 6, годин – 180

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Зміст переддипломної практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців спеціальності 181 «Харчові технології», типом підприємства - бази практики, специфікою його діяльності та низкою організаційних питань, пов'язаних с початком практики, оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки, графіком роботи на час практики.

У разі проходження переддипломної практики в ресторані, кафе, столової або інших підприємствах харчування (виробництвах) студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту, який надається:

Зміст звіту переддипломної практики.

1. Базова характеристика інфраструктури закладу харчування
 2. Складання принципової схеми організації стадій виробничого процесу продуктів харчування на підприємстві.
 3. Аналіз цехової організації та виробничого процесу закладу харчування.
 - 3.1 Характеристика повноти харчового асортименту та його відповідності формату підприємства
 - 3.2 Особливості організації постачання продовольчої сировини, харчових продуктів і напівфабрикатів, супутніх матеріалів до закладу харчування
 - 3.3 Аналіз наявності технологічних ліній, технічного оснащення окремих технологічних операцій
 - 3.4 Характеристика технологічних процесів виробництва окремих видів продукції в заготівельних цехах підприємства.
 - 3.5 Характеристика технологічних процесів виробництва окремих видів продукції в борошняному або кондитерському цехах підприємства.
 4. Аналіз організації контролю безпеки і якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів
 5. Аналіз структури управління на підприємстві.
 6. Аналіз технологічних процесів обслуговування за різними типами та формами відвідувачів закладу.
 7. Характеристика складського господарства
 8. Екологічність та протипожежна система безпеки на підприємстві.
- Висновки.

3 Критерії оцінювання результатів переддипломної практики
Види контролю: підсумковий –залік

Таблиця 1 – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1. Виконання практичних завдань на підприємстві	15	30
2. Оформлення звіту	30	40
4. Доповідь на захисті практики	15	30
Загальний бал	60	100

Таблиця 2 – Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Виконання завдань практичних завдань на підприємстві	30	За виконання практичних завдань на підприємстві своєчасно, без зауважень і у повному обсязі.
2	Доповідь при відповіді на теоретичні питання	30	Максимальний бал нараховується за умов, що відповіді на запитання обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і звіт оформлено належним чином

Таблиця 3 – Критерії оцінювання відповідей на запитання

Виконання практичних завдань на підприємстві та розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
30-25	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання своєчасно на підприємстві у повному обсягу та показав глибокі знання: чітко, грамотно, логічно і послідовно їх викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
24-20	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання своєчасно на підприємстві у повному обсязі та має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
19-15	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання своєчасно на підприємстві у повному обсязі ; знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях

4 Інформаційні ресурси Базові (основні)

- 1 Про Стратегію сталого розвитку «Україна – 2020» : Указ Президента України від 12 січня 2015 р. № 5/2015 / Президент України. *Офіційний вісник Президента України*. 2015. № 2. С. 14. Ст. 154.
- 2.Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Львів : Магнолія, 2016. 328 с.
- 3.Павлюченко О.С., ГавришА.В, ШаранЛ.О.;Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ:НУХТ,2017.227с
- 4.Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. Харків : Світ Книг, 2019. 486 с.
- 5 Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
- 6 Оздоровче харчування : навч. посіб. / Н. В. Притульська та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с.

Додаткові

1. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої та фахової передвищої освіти Міжнародного гуманітарного університету. – Одеса, 2023 рік. URL: https://docs.mgu.edu.ua/docs/poloj_pro_prakt_studmgu.pdf
2. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p
3. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.- Веб сайт: URL: https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=AXxGEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR9&dq=hospitality+industry&ots=cbh2pHPtxE&sig=NniGMP-oHZOlOz7e755Z190LuPw&redir_esc=y#v=onepage&q=hospitality%20industry&f=false