

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 » серпня 2023 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ 1

Обов'язкова навчальна дисципліна

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Освітня програма	<u>«Ресторанні технології»</u>
Рівень вищої освіти	перший (<u>бакалаврський</u>) рівень

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

РОЗРОБНИКИ:

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	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 старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Марковська Анастасія Валеріївна	0980150980 0978615140	<u>inoplanet@ukr.net</u> <u>markovskaya2701@gmail.com</u>

Декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму


Оксана ДИШКАНТЮК

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


Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми


Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу


Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1 Мета та завдання виробничої практики 1.

Метою практики є вивчення технологічних процесів у закладах харчування; закріплення та поглиблення теоретичних знань з організації роботи харчових підприємств ; особливості технології обслуговування споживачів ; технологія виготовлення харчової продукції у сфері ресторанного бізнесу. Вивчення технології використання сучасного обладнання, оволодіння технологічними професійними вміннями і навичками, а також готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

У результаті проходження виробничої практики студенти повинні :

знати:

- технологічні ознаки роботи цехів на харчових підприємствах;
- особливості технології надання послуг харчування додатковими службами підприємств ресторанної сфери;
- нормативні документи та технологічні стандарти виготовлення продуктів харчування.

вміти:

- аналізувати стан ефективності технологічних процесів виготовлення продуктів харчування на підприємствах;
- набути навичок практичного використання технологічних циклів для забезпечення ефективного надання послуг харчування, відповідно до міжнародних стандартів якості ;
- користуватись сучасним технологічним обладнанням на харчових підприємствах.

Завдання виробничої практики є:

- ознайомлення з інфраструктурою підприємств сфери харчування;
- вивчення нормативно-правової бази, яка регулює діяльність закладу;
- ознайомлення з технологією контролю за дотриманням якості виготовлення продуктів харчування на підприємствах;
- технологія обслуговування гостей та надання необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах харчування;
- ознайомлення з технологічними основами та допоміжними обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі ресторанної діяльності;
- ознайомлення з сучасним технологічним обладнанням для виробництва ресторанної продукції;
- контроль за дотриманням працівниками закладів харчових підприємств технологічних правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку;
- розробки пропозицій щодо ефективності технології виробництва харчових продуктів для споживачів у закладах харчування .

1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У результаті проходження виробничої практики 1 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 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.

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 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Загальні технології харчових виробництв, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Устаткування закладів ресторанного господарства.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

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

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст виробничої практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» підготовки бакалаврів; специфікою діяльності підприємства та низкою організаційних питань, пов'язаних з оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки. Після закінчення практики студент оформлює звіт, який містить опис підприємства харчування, на якому він проходив практику, за наступним планом:

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Характеристика типу підприємства, концепція, місткість

1.2. Характеристика району розташування підприємства

1.4. Характеристика контингенту відвідувачів

1.5. Режим роботи

2. Загальна характеристика, призначення, оснащення і персонал цехів

2.1 Основні і допоміжні цехи.

2.2 Характеристика холодильних камер і складських приміщень.

2.3 Характеристика технічних приміщень.

3. Характеристика заготівельних цехів.

3.1 Характеристика овочевого цеху.

3.2 Характеристика м'ясного, м'ясо-рибного цеху.

3.3 Характеристика цеху доробки напівфабрикатів – для підприємств , працюючих на напівфабрикатах.

3.4 Характеристика птахогольового цеху

3.5 Характеристика цеху обробки зелені

4. Характеристика доготівельних цехів.

- 4.1 Характеристика гарячого цеху.
 4.2 Характеристика холодного цеху.
 5 .Характеристика кондитерського або борошняного цеху (за наявністю)
 6. Охорона праці та протипожежна система безпеки на підприємстві .
 Список літератури
 Додатки

3. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Види контролю: поточний, підсумковий – залік

Таблиця 2 – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1.Виконання практичних завдань на підприємстві	20	30
2.Оформлення звіту	10	25
3.Відповіді на запитання	10	15
4.Доповідь на захисті практики	20	30
Загальний бал	60	100

4.Інформаційні ресурси.

Базові(основні)

1. Архіпов В.В.Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник Київ: Центр учбової літератури, 2019. 382с.
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник /В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків:ХДУХТ, Світ Книг, 2019. – 246 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. Київ : Кондор, 2019.292 с.
4. Павлюченко О.С., ГавришА.В, ШаранЛ.О.; Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
5. Мальська М. П.,ГаталякО.М, Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник Київ : ЦУЛ, 2018. 304 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. Мостова Л.Н., НовіковаО.В.,РакленкоІМ Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків: Світ Книг, 2022. – 657 с.
3. 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.