

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва

Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, Ю.А. Горяйнова

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень бакалавр

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Кривий Ріг
2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва

Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, Ю.А. Горяйнова

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень бакалавр

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Затверджено на засіданні
кафедри ТРГГРСП
Протокол № 6
від 20 грудня 2021 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 6
від 23 грудня 2021 р.

Кривий Ріг
2021

УДК 378.147.88:640.4(076.5)

Н 62

Никифоров, Р.П.

Н62 Виробнича практика : програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти, рівень бакалавр, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, Ю.А. Горяйнова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. – 19 с.

Програму та методичні рекомендації складено відповідно до навчального плану спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня бакалавра.

В програмі та методичних рекомендаціях сформульовані ціль та завдання практики, визначено і розкрито зміст практики, форми та методи контролю за ходом практики, вимоги до оформлення звіту. Наведено тематику індивідуальних завдань, критерії оцінювання якості практичної підготовки та підведення підсумків практики. Особливості організації практики для здобувачів вищої освіти заочної форми здобуття освіти.

УДК 378.147.88:640.4(076.5)

© Никифоров Р.П., 2021

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021

ЗМІСТ

Вступ.....	5
1. Цілі і завдання виробничої практики.....	6
2. Організація і керівництво виробничою практикою.....	6
3. Зміст виробничої практики.....	7
4. Робоча програма виробничої практики.....	11
5. Індивідуальні завдання.....	12
6. Інформаційні джерела.....	13
7. Форми і методи контролю проходження практики.....	13
8. Критерії оцінювання якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.....	14
9. Особливості організації практики для здобувачів вищої освіти заочної форми здобуття освіти.....	15
10. Список рекомендованої літератури.....	16
Додатки.....	17

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є обов'язковою частиною освітньо-професійної програми за спеціальністю 181 «Харчові технології». Практика здобувачів вищої освіти (далі – здобувачів ВО) в Університеті організовується відповідно до Положення ДонНУЕТ «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти».

Виробнича практика є важливою складовою у підготовці фахівців. Під час практики відбувається закріплення теоретичних знань, одержаних здобувачами ВО під час вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Харчові технології», «Організація ресторанного господарства» та інших.

Здобувачі ВО ознайомлюються з досвідом роботи підприємств галузі, що сприяє розвитку самостійності, творчої ініціативи, придбання професійних та організаційних навичок, які забезпечують повноцінну практичну діяльність майбутніх фахівців.

Загальна тривалість практики визначається навчальним планом.

В процесі проходження практики здобувачі ВО мають ознайомитися з умовами і особливостями їх майбутньої професійної діяльності, оволодіти сучасними технологіями кулінарної та харчової продукції в реальних умовах та зібрати матеріали, що є необхідними для складання звіту з практики.

Навчально-методичне керівництво практикою здійснює кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва (далі – кафедра ТРГГРСП), яка проводить інструктаж щодо порядку проходження практики, програми практики, призначає кожному здобувачеві ВО викладача-керівника, визначає порядок перевірки і захисту звітів про практику, підведення підсумків практики.

1 ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Метою виробничої практики є систематизація та закріплення теоретичних знань і практичних навичок, отриманих здобувачами ВО в процесі навчання в Університеті, розширення знань на основі дослідження виробничої діяльності підприємств галузі, що виступають базами практики, формування професійних умінь і навичок зі спеціальності.

Завданнями виробничої практики є:

- закріплення теоретичних знань з дисциплін та набуття практичних навичок з особистою участю у виробничому процесі;
- ознайомлення з технологічними процесами виробництва кулінарної та харчової продукції у виробничих умовах;
- формування основних навичок технологічної підготовки та освоєння практичних вмінь індивідуального виготовлення страв та кулінарних виробів різноманітного асортименту, закріплення навичок в обслуговуванні та роботі з технологічним обладнанням, безпекою їх експлуатації.

Виробнича практика проводиться на підприємствах галузі на основі укладених договорів з врегулюванням основних питань організації практичної роботи здобувачів ВО.

Договори укладаються із підприємствами ресторанного господарства та харчової промисловості різних форм власності, що відповідають сучасним вимогам до організації виробництва кулінарної продукції, мають необхідну кількість виробничих цехів, оснащених сучасним обладнанням.

2 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ

Навчально-методичне забезпечення практики здійснюється викладачами кафедри ТРГГРСРП. Основним організаційно-методичним документом, що регламентує питання організації, проведення та підведення підсумків виробничої практики, визначає напрямки діяльності та відповідальність здобувачів ВО і керівників практики, є дана програма та методичні рекомендації.

Здобувачі ВО денної форми здобуття вищої освіти направляються на практику наказом першого проректора Університету, здобувачі ВО заочної форми здобуття вищої освіти – розпорядженням директора ННІ.

Відповідно до строків проведення практики відповідальна особа кафедри ТРГГРСРП оформлює проєкт наказу (розпорядження) із розподілу здобувачів ВО на базах практики згідно з договорами з підприємствами ресторанного господарства.

До початку практики відповідальна особа кафедри ТРГГРСРП проводить заходи, де розглядаються організаційні питання практики. Здобувачів ВО

ознайомлюють з наказом (розпорядженням) по практиці, умовами практики, правами і обов'язками, терміном практики і керівником практики від Університету і виробництва.

Викладач-керівник практики від кафедри видає здобувачу ВО направлення на практику та індивідуальне завдання.

Здобувачі ВО до початку практики зобов'язані:

- пройти медичний огляд і оформити санітарну книжку;
- одержати від керівника практики від Університету методичні матеріали та отримати консультації щодо оформлення всіх необхідних документів.

Здобувачі ВО при проходженні практики зобов'язані:

- пройти інструктаж з техніки безпеки;
- вивчити й суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- вчасно і в повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати і показувати приклад свідомого і сумлінного ставлення до праці;
- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік з практики.

Здобувачі ВО-практиканти мають право:

- на методичне та організаційне забезпечення практики від Університету та бази практики;
- на можливість отримання робочого місця згідно з програмою практики;
- на консультативну допомогу з боку керівників практики;
- на ознайомлення з установчими документами, фінансовою та статистичною звітністю підприємства тощо, якщо ці документи не містять комерційної таємниці підприємства;
- на здорові, безпечні та належні для продуктивної роботи умови праці.

3 ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

В процесі проходження виробничої практики на підприємствах галузі здобувачі ВО мають вивчити та дослідити наступні питання:

1. Надання загальної характеристики підприємства-бази практики.

В межах даної складової необхідно:

Встановити тип, спеціалізацію підприємства. За наявності залу для споживачів, визначити кількість місць у залі, графік його завантаження, склад споживачів, форми обслуговування.

Ознайомитись зі складом та призначенням виробничих, торгівельних та інших приміщень, зв'язком між ними.

Ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку підприємства, вивчити правила та інструкції по експлуатації обладнання, охороні праці, протипожежним заходам.

Ознайомитись з правилами особистої гігієни та санітарії робітників підприємства.

Вивчити документацію системи НАССР.

2. Робота в складських приміщеннях

В межах даної складової необхідно:

Ознайомитись з джерелами надходження, графіком постачання сировини, товарів та напівфабрикатів; проаналізувати систему постачання.

Вивчити режими та терміни зберігання сировини, товарів та напівфабрикатів, відповідність ємкості складських приміщень виробничій потужності підприємства.

Ознайомитись з санітарним станом приміщень комор. Вивчити, як проводиться контроль якості сировини та напівфабрикатів під час прийому від постачальників та відпуску на виробництво.

Встановити порядок відпуску товарів на виробництво та зв'язок складських та виробничих приміщень. Визначити правила оформлення документів, для прийому та відпуску товарів.

3. Робота у заготівельних цехах

В межах даної складової необхідно:

Встановити асортимент продукції, яку виробляють та пропускну здатність цехів, кількість сировини, що переробляють та кількість напівфабрикатів за добу.

Ознайомитись з порядком надходження до цеху сировини та обліком продукції, яку виробляють – вивчити інвентар, інструмент, обладнання цехів та організацію робочих місць по механічній обробці сировини та виготовленню напівфабрикатів.

Опанувати роботу на обладнанні та вивчити техніку безпеки при роботі на ньому; встановити коефіцієнт використання машини чи приладу.

Вивчити нормативну документацію на напівфабрикати, що надходять до підприємства або виробляються на ньому.

Ознайомитись з умовами та термінами зберігання напівфабрикатів у цеху.

Проаналізувати технологічні схеми обробки овочів та овочевих напівфабрикатів, м'яса, риби, птиці у цехах.

Розробити заходи по скороченню відходів під час механічної обробки сировини.

У овочевому цеху

Закріпити прийоми ручної очистки, шаткування, нарізки різних овочів, прийоми обточування, карбування та кулінарне використання різних форм нарізки овочів. Проаналізувати фактичні та теоретичні норми відходів при обробці овочів, пояснити відхилення.

У м'ясному цеху

Вивчити режими відтаювання туш м'яса, отрубів.

Відпрацювати прийоми кулінарного розрубу туш яловичини, баранини, свинини.

Відпрацювати прийоми обвалювання та зачистки одержаних при розрубі частин туші та вивчити їх кулінарне використання.

Відпрацювати прийоми нарізки порційних та дрібно-шматкових напівфабрикатів, рихлення, відбивання, маринування та панірування напівфабрикатів.

Відпрацювати технологію виробництва великошматкових напівфабрикатів (ростбіф, м'ясо тушковане і шпиговане, м'ясо відварене, грудинка фарширована, лопатка рулетом та інші), порційних напівфабрикатів (біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс, зрази, ескалоп), дрібношматкових (бефстроганов, азу, гуляш, плов, рагу, шашлик, піджарка).

Відпрацювати технологію виробництва рубленої маси з хлібом та натуральної (склад та співвідношення компонентів, порядок подрібнення, вимішування маси), формування напівфабрикатів (котлети, биточки, шніцелі, тефтелі, зрази, рулети з котлетної маси та біфштекси, ромштекси, котлети з натуральної маси).

Відпрацювати прийоми обробки субпродуктів.

Відпрацювати прийоми механічної обробки птиці та виготовлення напівфабрикатів (тушка цілком, котлети натуральні та паніровані, шніцель, котлети, биточки рублені, кнелі).

Вивчити норми виходу напівфабрикатів. Скласти перелік напівфабрикатів, які виготовляють у цеху та зрівняти їх вихід з нормою.

У рибному цеху

Вивчити режими відтаювання мороженої риби.

Відпрацювати прийоми розбирання лускатої риби для виготовлення напівфабрикатів: мілка риба у цілому вигляді з головою, кругляші, філе зі шкірою та кістками, філе зі шкірою без кісток, філе без шкіри і кісток, тушки для фарширування.

Вивчити особливості обробки безлускатої риби.

Відпрацювати прийоми виготовлення напівфабрикатів з риби для таких страв: риба відварна, риба припущена, риба жарена, риба "фрі", риба у тісті, риба у тісті з зеленим маслом, риба під молочним або сметанним соусом, риба фарширована, а також напівфабрикати з осетрової риби: звено, підготовлено до варки чи жарки, порційні шматки для варки чи жарки, порційні шматки для варки, жарки, припускання.

Засвоїти виготовлення котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: биточки, тефтелі, зрази, котлети.

Скласти перелік напівфабрикатів, що виготовляються у цеху та вказати норми їх виходу.

4. Зміст роботи у доготівельних цехах

В межах даної складової необхідно:

Встановити асортимент продукції, що виробляє цеху та її кількість за день.

Ознайомитись з сировиною та напівфабрикатами, які надходять до кожного цеху, з порядком їх отримання та обліком продукції, яку виготовляють.

Вивчити обладнання, інструмент, інвентар, посуд у кожному цеху.

Вивчити правила експлуатації теплового та механічного обладнання, техніку безпеки.

Ознайомитись з організацією робочих місць у цехах.

Ознайомитись з порядком проведення контролю якості готових страв та кулінарних виробів, вивчити вимоги до якості страв.

Ознайомитись з порядком відбору страв та кулінарних виробів на лабораторний аналіз.

Встановити умови та терміни зберігання готової продукції.

Скласти технологічні карти фірмових страв підприємства;

Розробити заходи по вдосконаленню технологічного процесу у цехах.

Розробити заходи по вдосконаленню документації НАССР.

В гарячому цеху

Встановити наявність супового, соусного відділів, відділів для приготування гарнірів, гарячих та солодких страв.

Скласти перелік страв для кожного відділення (виробнича програма).

В суповому відділенні:

- засвоїти прийоми виготовлення бульйонів (підготовка продуктів, послідовність їх закладки, режим та тривалість готування);

- засвоїти загальні прийоми виготовлення заправних супів, супів з макаронними виробами та бобовими, рибних супів та солянок;

- відпрацювати технологію супів прозорих та засвоїти засоби їх освітлення, знати асортимент гарнірів до них;

- засвоїти приготування пюреподібних супів, засобів стабілізування їх консистенції;

- засвоїти приготування супів холодних, молочних, солодких, а також супів національних кухонь.

В соусному відділенні:

- засвоїти загальні правила виготовлення напівфабрикатів для соусів;

- відпрацювати основні та похідні соуси на м'ясному, рибному бульйонах;

- засвоїти принципи підбору соусів до страв, проаналізувати правильність використання соусів на виробництві.

У відділенні приготування других страв і гарнірів:

- відпрацювати технології других страв та гарнірів з овочів, круп, грибів, яєць, макаронних виробів, сиру;

- засвоїти прийоми та режими теплової обробки напівфабрикатів з м'яса, птиці та риби;

- навчитися оформлювати та відпускати гарячі страви.

В холодному цеху

Навчитися готувати та оформлювати холодні соуси та заправки, холодні страви та закуски, холодні солодкі страви.

У борошняному та кондитерському цехах

Навчитися готувати дріжджове тісто опарним та безопарним засобами, прісне, листкове, бісквітне, заварне, пісочне тісто та вироби з них. Засвоїти виготовлення фаршів для виробів з тіста. Засвоїти приготування оздоблювальних напівфабрикатів (креми, желе, помадки та ін.).

4 РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Задачі та обов'язки здобувачів ВО під час проходження виробничої практики представлено у табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Робоча програма виробничої практики

<i>Етапи</i>	<i>Завдання</i>	<i>Кількість годин</i>
1. Організаційні збори	Ознайомлення здобувачів ВО-практикантів із метою, завданнями виробничої практики, із наказом про практику, календарним планом проведення практики, вимогами до написання звіту, обов'язками під час практики, видача індивідуальних завдань, проведення інструктажу з техніки безпеки під час проведення виробничої практики	2
2. Ознайомлення з підприємством-базою практики	Ознайомитись з організаційною структурою, досвідом роботи, режимом роботи, виробничою програмою, спеціалізацією, основними виробничими показниками. Вивчити структуру підприємства, співвідношення площ приміщень для виробництва і споживачів	10
3. Вивчення системи постачання та зберігання сировини, товарів та напівфабрикатів	Ознайомитись з документацією на постачання сировини і напівфабрикатів (договори, сертифікати, ТУ і ТІ на інші). Вивчити вимоги до прийому сировини, контролю якості та відповідності санітарним нормам. Вивчити умови зберігання різних груп товарів на базі практики	12
4. Вивчення технології механічної кулінарної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів	Опрацювати методи і прийоми механічної кулінарної обробки напівфабрикатів в заготівельних цехах. Вивчити умови та строки зберігання напівфабрикатів	36
5. Вивчення технології кулінарної продукції, вимог до оформлення та видачі страв	Опрацювати методи і прийоми теплової обробки напівфабрикатів доготівельних цехах. Вивчити умови реалізації готової продукції	36
6. Збір та систематизація матеріалів виконання індивідуальних завдань	Зібрати і систематизувати матеріали за темою індивідуального завдання на базі практики, в мережі Інтернет	12
7. Підготовка звіту	Систематизація отриманих матеріалів та результатів практики	12
Всього		120

5 ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання розробляється керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу ВО. Зміст індивідуального завдання повинен враховувати конкретні умови та можливості бази практики, відповідати потребам виробництва й одночасно відповідати цілям і завданням навчального процесу.

Метою індивідуального завдання є:

- набуття здобувачами ВО навичок самостійної роботи зі збору, обробки практичного матеріалу та узагальнення її результатів шляхом підведення підсумків та внесення пропозицій;

- стимулювання прагнень здобувачів ВО до науково-дослідної роботи;

- формування власної думки при оцінці конкретних господарських або виробничих ситуацій та прийнятті управлінських рішень.

Тематика індивідуальних завдань формується відповідно до тематики індивідуальних завдань, специфіки бази практики та із урахуванням особистих виробничих та наукових інтересів здобувачів ВО.

Індивідуальне завдання є обов'язковою складовою звіту з виробничої практики. Індивідуальне завдання захищається одночасно із захистом звіту з практики. Якість виконання індивідуального завдання впливає на підсумкову оцінку.

Тематика індивідуальних завдань

1. Аналіз умов зберігання сировини і напівфабрикатів та їх відповідність вимогам.

2. Аналіз асортименту напівфабрикатів із м'яса, риби, овочів, пропозиції по вдосконаленню та розширенню їх асортименту для даного підприємства.

3. Вивчення впливу сезонності на асортимент продукції, що виробляється на підприємстві.

4. Аналіз технології соусів та перших страв на підприємстві.

5. Аналіз втрат сировини під час приготування напівфабрикатів, відповідність нормативам.

6. Аналіз втрат маси напівфабрикатів під час теплової обробки та порівняння їх з нормативами та інші.

7. Аналіз асортименту та технології фірмових страв на підприємстві.

8. Аналіз технології других страв з м'яса, риби, овочів, круп на підприємстві.

9. Аналіз дотримання технології при виробництві основних груп страв на підприємстві.

10. Особливості приготування та реалізації національних страв і виробів.

6 ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети виробничої практики і складання звіту здобувачі ВО мають використовувати наступні джерела інформації:

- Положення ДонНУЕТ «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти».
- Посадові інструкції працівників бази практики.
- Організаційно-розпорядчі документи, накази, інструкції.
- Договори на постачання сировини, напівфабрикатів.
- Сайти підприємств в мережі Інтернет.
- Інша довідкова література, що наведена у розділі 9 даних Методичних рекомендацій, або підібрана здобувачем ВО самостійно.

7 ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль за практикою здобувачів ВО націлено на забезпечення своєчасності та належної якості виконання програми практики.

Контроль за проходженням практики з боку кафедри здійснюється керівником практики від кафедри, який:

- здійснює контроль за виконанням програми практики відповідно до строків її проведення;
- надає методичну допомогу здобувачам ВО під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів для звіту або кваліфікаційної роботи;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику;
- інформує здобувачів ВО про порядок надання звітів про практику;
- приймає захист звітів здобувачів ВО про практику, на підставі чого оцінює результати практики здобувачів ВО, атестує їх і виставляє оцінку в індивідуальний план здобувача ВО.

Відповідальність за організацію, проведення практики та контроль її результатів покладається на гаранта освітньої програми.

Відповідно до Положення ДонНУЕТ «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти», після закінчення терміну виробничої практики здобувачі ВО звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання.

Форма звітності – це подання звіту.

Звіт готується у розширеній (додаток А) та анотованій формах.

Анотований звіт з виробничої практики має містити:

- титул
- загальну характеристику бази практики та його діяльності
- індивідуальне завдання
- висновки
- список використаних джерел
- додатки (за необхідності)

Розширений звіт в електронному вигляді засобами платформи Moodle подається на рецензування керівнику практики від кафедри. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником звіт у анотованій формі друкується та подається на захист не пізніше ніж за два дні до закінчення практики (для здобувачів ВО денної форми здобуття вищої освіти). Анотований звіт з виробничої практики має бути підписаним керівником від бази практики.

Звіт з практики захищається здобувачем ВО у комісії, склад якої визначається відповідним наказом про створення комісії. Комісія приймає залік у здобувачів ВО на базах практики в останні два дні проходження практики або в Університеті протягом перших десяти днів семестру, що починається після практики.

Комісія виставляє оцінку на підставі:

оцінки керівником від університету розширеного звіту із врахуванням відповідей на запитання членів комісії під час захисту;

відгуку і оцінки роботи на практиці, наданих керівником практики від підприємства.

Керівник практики від університету виставляє у анотований звіт оцінку, що визначена комісією та підписує його. Результат практики вноситься керівником практики в відомість і індивідуальний план здобувача ВО.

Здобувач ВО, який не виконав програму виробничої практики без поважних причин, відраховується з Університету.

8 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

На завершальному етапі виробничої практики відбувається захист підготовленого здобувачем ВО звіту у комісії.

До захисту звіту допускаються здобувачі ВО, які повністю виконали програму практики, своєчасно подали звіт за установленим зразком.

Комісія виставляє оцінку на підставі оцінки керівником від університету розширеного звіту із врахуванням відповідей на запитання членів комісії під час захисту та відгуку і оцінки роботи на практиці, наданих керівником практики від підприємства. За результатами оцінювання виставляється диференційована оцінка (табл. 8.1).

Таблиця 8.1 - Шкала оцінювання виробничої практики

Оцінка		
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала
5, «відмінно»	A	90-100
4, «добре»	B	80-89
	C	75-79
3, «задовільно»	D	70-74
	E	60-69
2, «незадовільно»	FX	35-59
	F	0-34

Основні критерії оцінювання проходження практики, на базі яких формується оцінка здобувача ВО представлено в табл. 8.2.

Таблиця 8.2 - Критерії оцінювання проходження практики

Оцінка			Критерії оцінювання проходження практики
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала	
5, «відмінно»	A	90-100	Одержує здобувач ВО, який змістовно розкрив усі програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, при захисті продемонстрував одержані знання і навички
4, «добре»	B	80-89	Одержує здобувач ВО, який змістовно розкрив програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, але при захисті помилявся у відповіді на поставлені запитання
	C	75-79	
3, «задовільно»	D	70-74	Одержує здобувач ВО, який в своєму звіті при розкритті програмних питань припустився незначних помилок, в оформленні звіту є недоліки, при захисті на поставлені запитання не було надано конкретних відповідей
	E	60-69	
2, «незадовільно»	FX	35-59	Одержує здобувач ВО, який не розкрив програмні питання, не дотримався вимог щодо оформлення звіту та при відповіді на запитання припускався значних помилок

9 ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ ЗДОБУТТЯ ОСВІТИ

Процедури організації виробничої практики, виконання індивідуальних завдань, оформлення звітної документації виконуються здобувачами ВО заочної форми здобуття вищої освіти відповідно до розділів 1-8 даних методичних рекомендацій. Звіт у розширеній формі готується за структурою відповідно до додатку А. При цьому у підрозділах 2.3 та 2.4 описується виробничий процес механічної обробки сировини за одним цехом (на вибір) та виробничий процес теплової обробки продуктів за одним цехом (на вибір).

Здобувачі ВО заочної форми здобуття вищої освіти проходять виробничу практику, як правило, в міжсесійний період після закінчення настановної сесії на весняний семестр (2-й семестр).

Для здобувачів ВО заочної форми здобуття вищої освіти під час настановної сесії на весняний семестр (2-й семестр), що передує практиці, відповідальною особою кафедри ТРГГРСП проводиться організаційний захід з метою надання консультацій щодо виконання програми практики, подання та захисту звіту з практики.

Захист практики здійснюється під час наступної екзаменаційної сесії відповідно до вимог розділу 8 даних методичних рекомендацій.

10 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Никифоров Р.П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. пос. / Р.П. Никифоров; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 307 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: АСК, 1998. – 651 с.
3. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Шатерникова – М.: Легкая промышленность, 1984. – 327 с.
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
5. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 1986. – 400 с.
6. Коршунова Г.Ф. Дичина. Технологічні аспекти переробки та використання : навч. посіб. / Г. Ф. Коршунова, Л. Я. Семенова, Р. П. Никифоров ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Каф. технології харчування ; - Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 139 с.

Структура розширеного звіту з практики

Титул

Зміст

1. Загальна характеристика підприємства та його діяльності

2. Аналіз виробничої діяльності підприємства

Асортимент страв та кулінарних виробів та його аналіз

Організація зберігання сировини та напівфабрикатів на підприємстві

Виробничий процес обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів (за цехами)

Виробничий процес виготовлення та реалізації готової кулінарної продукції (за цехами)

Аналіз наявного технологічного обладнання та особливостей його розташування (плани цехів з розташуванням обладнанням у масштабі 1:100)

3. Висновки та пропозиції щодо подальшого вдосконалення технологічного процесу та поліпшення якості продукції

4. Індивідуальне завдання

5. Список використаних джерел

Додатки

В.о. ректора ДонНУЕТ
Чернезі О.Б.

Гарантійний лист

Адміністрація _____

(назва підприємства, установи, організації)

не заперечує проти проходження виробничої практики у період з
_____ по _____ здобувача вищої освіти гр. _____

(шифр групи)

(ПІБ здобувача вищої освіти)

Необхідні матеріали для написання звіту з практики будуть надані.

Гарантуємо проведення інструктажу з техніки безпеки і забезпечення здобувача вищої освіти безпечними умовами праці в період проходження практики.

(посада)

(підпис)

(ПІБ)

М.П.

Навчальне видання

Никифоров Радіон Петрович
Сімакова Ольга Олександрівна
Горайнова Юлія Артурівна

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва**

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень бакалавр

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13**