

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

О.О. Сімакова, Р.П. Никифоров, А.В. Слащева

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: бакалавр

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Кривий Ріг
2023

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

О.О. Сімакова, Р.П. Никифоров, А.В. Слащева

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: бакалавр

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 5
від 20 листопада 2023 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від 30 листопада 2023 р.

Кривий Ріг
2023

УДК 378.147:339.5 (076.5)
С 37

Сімакова, О.О.

С 37 Переддипломна практика програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», освітній рівень бакалавр / Сімакова О.О., Никифоров Р.П., Слащева А.В.; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технол. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. – 55 с.

Програма та методичні рекомендації призначені для проходження переддипломної практики студентів у підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості. В методичних рекомендаціях сформульовані ціль та завдання практики, визначено і розкрито зміст переддипломної практики, форми та методи контролю проходження практики, зазначено вимоги до змісту та оформлення звіту та наведена послідовність підведення підсумків практики та критерії оцінювання її результатів.

УДК 378.147:339.5 (076.5)

© Сімакова О.О., Никифоров Р.П.,
Слащева А.В., 2023
© Донецький національний
університет економіки й торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
2023

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Цілі і завдання переддипломної практики	5
2. Організація і керівництво переддипломною практикою.....	5
3. Зміст переддипломної практики.....	7
4. Робоча програма переддипломної практики.....	18
5. Індивідуальні завдання.....	20
6. Інформаційні джерела.....	31
7. Форми і методи контролю проходження практики	32
8. Критерії оцінки якості практичної підготовки та підведення підсумків практики	33
Список рекомендованої літератури.....	35
Додатки	38

ВСТУП

Розвиток харчової промисловості та сфери ресторанного господарства потребує підготовки фахівців у даній галузі з практичним досвідом роботи, певними професійними навичками та творчою ініціативою. Тому сучасна система технічного навчання націлена на підготовку висококваліфікованих спеціалістів, здатних ефективно працювати у сферах харчової промисловості та ресторанного господарства, і передбачає викладання цілого комплексу дисциплін з технології і організації виробництва харчової продукції й обслуговування споживачів. Практичні навички цього комплексу дисциплін студент закріплює під час проходження переддипломної практики.

Переддипломна практика спрямована на формування необхідного обсягу практичних знань та умінь і передбачена у восьмому семестрі освітньої програми «Ресторанні технології» (рівень бакалавр) у підприємствах ресторанного господарства та підприємствах із переробки продовольчої сировини та випуску харчової продукції (хлібокомбінат, макаронна фабрика, млинкомбінат, кондитерська фабрика, пивзавод, харчосмакова фабрика, рибопереробні підприємства, маргариновий завод тощо).

Переддипломна практика є підсумковою для підготовки фахівців зі спеціальності «Харчові технології». Під час проходження практики студенти повинні ознайомитися з діяльністю підприємств-баз практики, з обов'язками спеціалістів у сфері харчової промисловості та ресторанного господарства, з основними показниками, які характеризують діяльність підприємства, з організацією технологічних процесів та реалізацією продукції та послуг на підприємствах, а також зібрати матеріали, необхідні для виконання кваліфікаційної роботи.

Програма і методичні рекомендації розроблені на основі Положення про практичну підготовку студентів П ДонНУЕТ 05.02 - 01 – 2021.

1 ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих студентами знань, практичних умінь та навичок на базі конкретного суб'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

У період проходження переддипломної практики формуються професійні уміння і навички для підготовки та прийняття самостійно обґрунтованих організаційно-економічних рішень в реальних умовах господарювання, розвиваються потреби у накопиченні інтелектуального потенціалу і творчих здібностей.

Завданнями переддипломної практики є:

- підготовка студентів до самостійної роботи на посадах фахівців підприємств харчової промисловості або ресторанного господарства, поглиблення та закріплення теоретичних знань та практичних навичок зі спеціальності й навчальних дисциплін циклу професійної підготовки, уміння працювати із практичним матеріалом й використовувати його для виконання кваліфікаційної роботи;

- формування умінь і навичок роботи за фахом, набуття досвіду організаційної, виховної роботи в колективі;

- ознайомлення з технологією, організацією та обладнанням підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства;

- збір і підготовка матеріалів до кваліфікаційної роботи тощо.

2 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ ПРАКТИКОЮ

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

Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює відділ інноваційних освітніх технологій.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечують відповідні викладачі-керівники практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва разом із керівниками від баз практики.

Організаційними заходами кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва, що забезпечують підготовку та порядок проведення переддипломної практики, є:

- визначення відповідності підприємств-баз практики умовам практичної підготовки та затвердження переліку баз практики для відповідного навчального року;

- укладання договорів про проведення практики здобувачів вищої освіти між Університетом та підприємством (організацією, установою);

підготовка наказу про розподіл здобувачів вищої освіти за базами практики та закріплення керівників практики;
формування індивідуальних завдань на практику;
направлення здобувачів вищої освіти на бази практики;
проведення анкетування здобувачів вищої освіти;
контроль, аналіз та узагальнення результатів проведення практики.

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва призначає керівниками практики викладачів, які ознайомлені з діяльністю організацій, де здобувачі вищої освіти проходять практику.

Керівник практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва:

розробляє індивідуальні завдання, які враховують особливості теми дипломного проекту;

забезпечує проведення всіх організаційних заходів в Університеті перед виїздом здобувачів вищої освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики; надання здобувачам вищої освіти необхідних документів (направлення – додаток А; гарантійний лист – додаток Б, щоденник – додаток В);

контролює своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць практики;

здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;

надає методичну допомогу під час виконання індивідуальних завдань;

проводить консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для складання звіту про практику;

інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;

приймає захист звітів здобувачів вищої освіти, атестує їх і виставляє оцінки у індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти при проходженні переддипломної практики зобов'язані:

до початку практики одержати від керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

своєчасно прибути на базу практики;

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

вивчити й суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

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 вищої освіти-практиканти мають право на:
 методичне та організаційне забезпечення практики від Університету та бази практики;
 можливість отримання робочого місця згідно з програмою практики;
 консультативну допомогу з боку керівників практики як від Університету, так і від бази практики.
 користування бібліотекою підприємства;
 ознайомлення з установчими документами, фінансовою та статистичною звітністю підприємства тощо, якщо ці документи не містять комерційної таємниці підприємства;
 здорові, безпечні та належні для високопродуктивної роботи умови праці.

3 ЗМІСТ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

При проходженні переддипломної практики **на підприємствах ресторанного господарства** вивченню та дослідженню підлягають наступні питання:

1. Загальна характеристика підприємства

- 1.1. Тип, форма власності, відомча підпорядкованість
- 1.2. Місце розташування підприємства, основний контингент споживачів, кількість місць, режим роботи, методи і форми обслуговування споживачів
- 1.4. Спосіб виробництва – на сировині, повністю або частково на напівфабрикатах
- 1.5. Сервісно-виробнича структура підприємства

2. Характеристика організації та просторового забезпечення сервісного процесу в закладі

2.1. Представити схему, що характеризує фактичне просторове забезпечення сервісного процесу в підприємстві (приклад наведено на рис. 3.1)

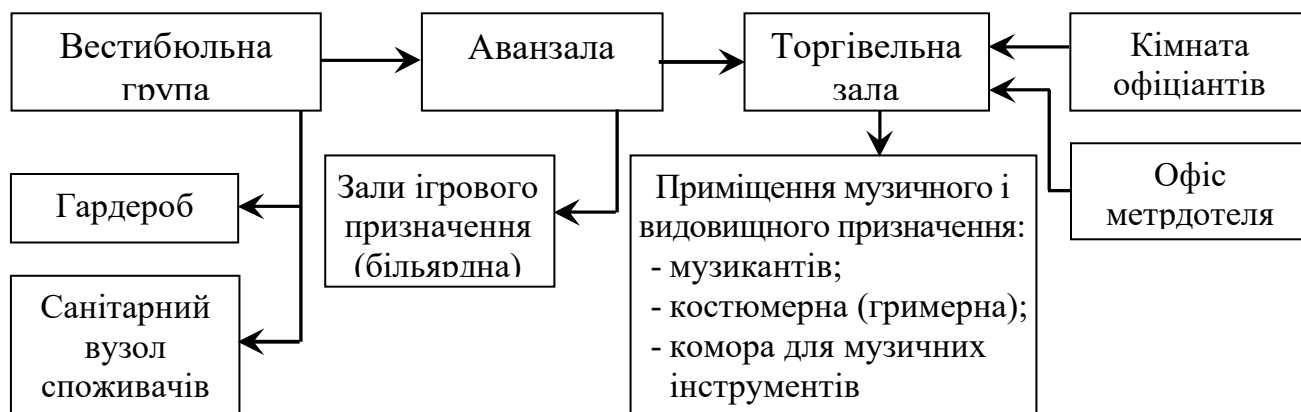


Рис. 3.1 – Схема просторового забезпечення сервісного процесу в підприємстві

2.2. Охарактеризувати торгові приміщення бази практики: склад, функціонального призначення, відповідність інтер'єру обраній концепції,

підбір та розташування обладнання та меблів в приміщеннях для споживачів, кваліфікаційний склад обслуговуючого персоналу (надати у вигляді табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона обслуговування споживачів*	Елемент процесу обслуговування	Засоби забезпечення процесу		Учасник процесу (працівники, що обслуговують)
		просторові (приміщення)	матеріально-технічні (меблі, устаткування)	
Роздавальна	Надання послуг харчування	Зала підприємства	- роздавальна лінія (форма, марка, спосіб розташування)	- роздавальник, - касир, - споживач
і т. ін.				

* зони обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: первинного обслуговування, роздавальні, споживання (харчування та відпочинку), забезпечення процесу обслуговування (допоміжна), дозвілля, інформаційно-консультативних послуг, інших послуг.

2.3. Надати характеристику та аналіз методів та форм обслуговування споживачів, що використовуються в підприємстві.

2.4. Проаналізувати (за наявності) організацію процесу обслуговування в залах підприємства офіціантами (прийняття та оформлення замовлення; отримання барної продукції, страв та напоїв з роздавальних; правила подачі закусок, перших страв, других гарячих та солодких страв, напоїв; розрахунок із споживачами; особливості обслуговування банкетів, вечорів відпочинку, тощо).

2.5. Проаналізувати (за наявності) організацію процесу обслуговування в залах з самообслуговуванням (обладнання для реалізації страв, ефективність його використання; способи розрахунку із споживачами).

2.6. Надати пропозиції щодо удосконалення організації торговельної діяльності та обслуговування споживачів.

3. Характеристика стратегії формування сировинних та матеріально-технічних ресурсів закладу, системи їх постачання та зберігання

3.1. На основі логістичних досліджень дати характеристику стратегії управління сировинними запасами підприємства-бази практики, визначити інфраструктуру складського господарства закладу.

3.2. Проаналізувати: існуючу систему формування сировинних та матеріально-технічних ресурсів закладу, договірні зв'язки з постачальниками, порядок укладання договорів та їх виконання. Характеристику основних постачальників сировини та предметів матеріально-технічного забезпечення надати у вигляді табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Характеристика постачання закладу

Назва товарів (груп)	Постачальники	Умови постачання
М'ясо, птиця, субпродукти		- Вид постачальника (виробник/посередник, вітчизняний/закордонний); - Форма постачання, спосіб доставки, вид маршруту; - Термін замовлення; - Час постачання (год.); - Співвідношення ціна/якість; - Вид тари, упаковки, умови повернення; - Інше
Риба та морепродукти		
М'ясна та рибна гастрономія		
Молоко, молочні та жирові продукти		
Овочі		
Фрукти		
Бакалійні товари		
Напої безалкогольні та слабоалкогольні		
Напої алкогольні		
Предмети матеріально-технічного забезпечення		
Інші		

3.3. Дати характеристику способів завою сировини та напівфабрикатів, які використовуються на базі практики (кільцевий, маятниковий), їх переваги та недоліки, та організаційні форми поставки (транзитна, складська).

3.4. Визначити порядок прийняття сировини і допоміжних матеріалів (додати копії та зразки прихода-видаткових документів, товарно-транспортних накладних, сертифікату відповідності тощо).

3.5. Охарактеризувати засоби механізації вантажно-розвантажувальних робіт та переміщення товарів в коморах, камерах закладу - бази практики.

3.6. Проаналізувати склад приміщень для прийому і зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення відповідно до структури процесу з урахуванням кількості, оптимальних умов і

термінів їх зберігання. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення відповідно до концепції закладу навести у табл. 3.3.

Таблиця 3.3 – Технологічний процес складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		матеріально-технічні			просторові		
		Тип, марка устаткування	кількість одиниць	площа устаткування, м ²	приміщення	площа, м ²	
Завантажувальна	Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Вантажний візок, ваги товарні, інші види устаткування			Завантажувальна, приміщення комірника		Комірник, вантажник
Складські приміщення							
.....							

3.7. Розробити пропозиції та організаційні заходи щодо покращення процесу приймання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання і відпуску у підрозділи, організації вагового та транспортного господарства закладу, праці комірника тощо.

4 Організація виробничих процесів в підприємстві

4.1 Представити фактичний штат основних та допоміжних працівників виробництва та надати аналіз графіку їх виходу на роботу, пропозиції щодо його удосконалення (у додатках представити копію фактичного місячного графіку виходу на роботу виробничого персоналу);

4.2. Вивчити та проаналізувати оперативне планування виробництва в підприємстві (план-меню, планове меню, наряд-замовлення). Проаналізувати меню закладу ресторанного господарства, копію якого додати до звіту

4.3. Скласти та проаналізувати схему виробничої структури підприємства з урахуванням послідовності технологічного процесу та технологічних

операцій, що виконуються у кожному виробничому приміщенні (принципова схема виробничого процесу овочевого цеху наведена на рис. 3.2)

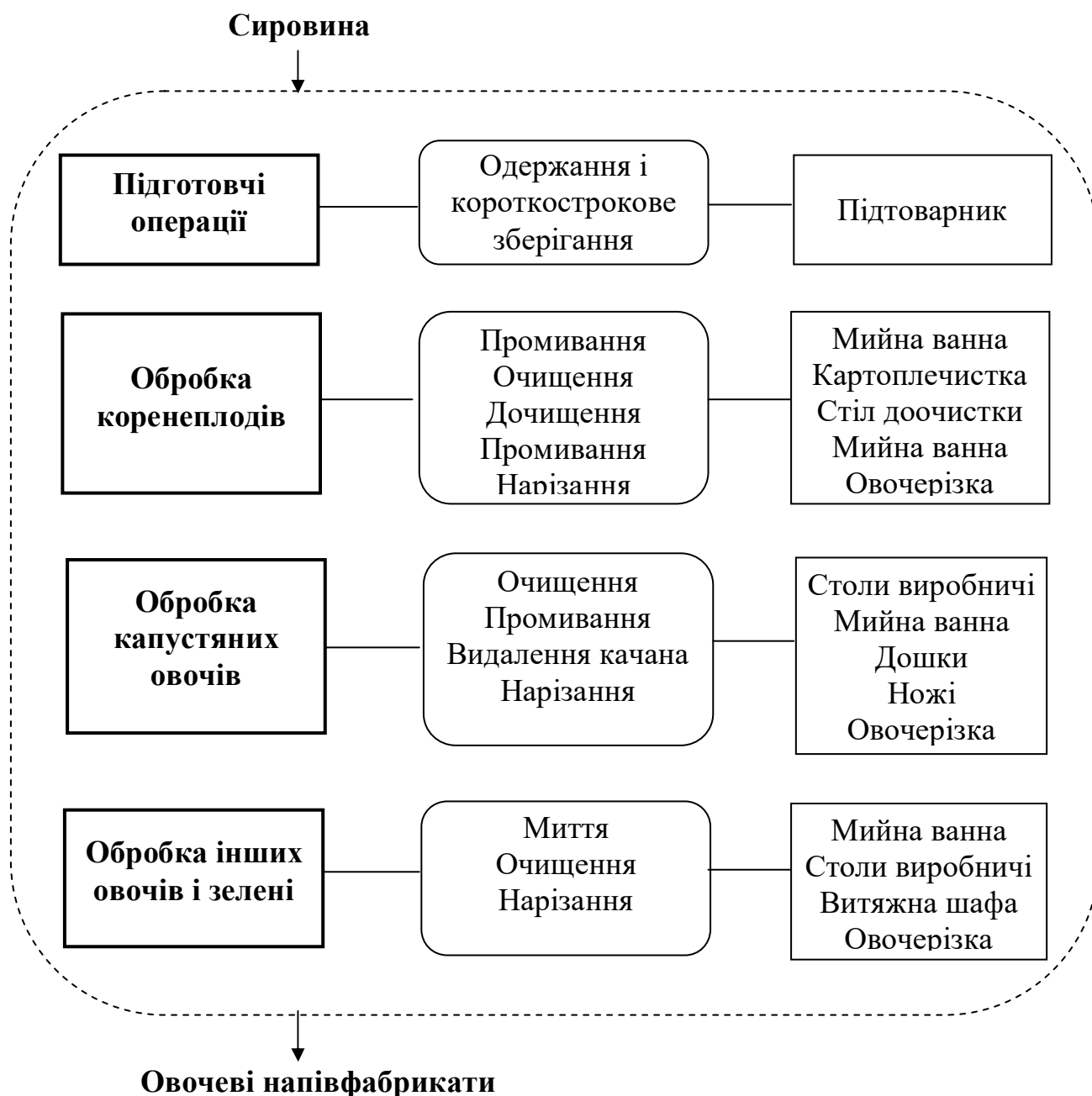


Рис. 3.2 – Принципова схема виробничого процесу овочевого цеху

4.4. Охарактеризувати принципи організації технологічного контролю на виробництві, контроль якості готової продукції

4.5. Розробити пропозиції щодо удосконалення організації виробничих процесів в підприємстві, технічного та технологічного оснащення, розташування устаткування та його експлуатації, підвищення якості продукції та продуктивності праці на виробництві

4.6. Охарактеризувати відповідність вимогам послідовності організації технологічного процесу, функціональне призначення відокремлених технологічних зон основних та допоміжних виробничих приміщень, а також їх

взаємозв'язок з іншими приміщеннями підприємства. Аналіз організації виробничої діяльності та розстановку кадрів відповідно до їх кваліфікації представити у вигляді табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Технологічні лінії, дільниці, робочі місця цеху

Назва лінії, дільниці, робочого місця	Технологічні операції, що виконуються	Фактичне встановлене устаткування	Кваліфікація	Кількість персоналу на робочому місці
<i>Наприклад:</i>				
зона приготування бульйонів та перших страв	приготування рідкої основи для страв	плита електрична, стіл виробничий	кухар III розряду	1 особа
	приготування гарніру	Плита електрична	кухар III розряду	1 особа
і т. ін.				

5. Аналіз поверхових планів (компоновки) підприємства

5.1. Викреслити поверхові плани з розташуванням обладнання (М 1:100).

5.2. Проаналізувати склад приміщень підприємства харчування згідно з вимогами СНіП (табл. 3.5), розташування та взаємозв'язок всіх груп приміщень згідно з вимогами до їх проектування.

5.3. Зробити висновки та пропозиції щодо поліпшення планувальних рішень підприємства.

Таблиця 3.5 – Аналіз складу приміщень підприємства ресторанного господарства

Найменування приміщень підприємства ресторанного господарства (відповідно СНіП)	Наявність приміщень у підприємстві, що аналізується

6. Характеристика системи менеджменту та маркетингової політики на підприємстві

6.1. Дати характеристику статуту підприємства ресторанного господарства, належність до певної організаційно-правової форми.

6.2. Скласти структуру управління підприємством (у вигляді схеми), дати її характеристику і аналіз.

6.3. Проаналізувати розподіл посадових обов'язків і фактичне їх виконання керівниками підприємства і спеціалістами (2-3 посадові інструкції додати в додатках).

6.4. Вивчити і проаналізувати організацію праці керівника підприємства:

- планування особистої праці певний період (місяць, тиждень, день);
- визначення пріоритетів у вирішенні управлінських задач і їх фактичне виконання,
- ефективність використання робочого часу.

6.5. Розробити рекомендації щодо удосконалення організації управління на підприємстві.

6.6. Дати характеристику ринку основних споживачів продукції та послуг підприємства харчування (бази практики). Проаналізувати вплив закладу на формування потенційного попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.

6.7. Охарактеризувати принципи формування продуктової, цінової та збутової політики закладу (бази практики). Навести основні напрямки комунікаційної політики та проаналізувати елементи комплексу маркетингових комунікацій (стимулювання реалізації продукції та послуг, рекламні засоби та їх ефективність).

6.8. Проаналізувати вплив макро- (демографічних, соціальних, політичних, економічних) та мікро- факторів (постачальників, посередників, конкурентів, контактних аудиторій) маркетингового середовища на ефективність діяльності закладу ресторанного господарства.

6.9. Проаналізувати діючу стратегію і тактику закладу ресторанного господарства (бази практики), виявити позитивні і негативні риси. Розробити рекомендації щодо удосконалення маркетингової діяльності закладу.

7. Впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу

7.1. Дати визначення терміну «інновація», «інноваційний процес»;

7.2. Охарактеризувати стан впровадження етапів інноваційного процесу в закладі ресторанного господарства (бази практики);

7.3. Проаналізувати можливість впровадження інноваційних технологій, форм обслуговування та надання додаткових і специфічних професійних послуг в закладі ресторанного господарства;

7.4. Розробити інноваційні підходи до оформлення меню;

7.5. Проаналізувати нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку;

7.6. Розробити концепцію інноваційного розвитку закладу – бази практики з урахуванням положень сучасних харчових технологій.

* Примітка: У додатках до звіту необхідно представити наступну інформацію щодо діяльності закладу ресторанного господарства – бази практики:

1. Устав підприємства – бази практики.
2. Договори з постачальниками продуктів.
3. Меню підприємства за 7 днів.
4. Штатний розклад.
5. Поверхові плани підприємства.
6. Технічну документацію на технологічне обладнання.

При проходженні переддипломної практики **на підприємствах харчової промисловості** вивченню та дослідженню підлягають наступні питання:

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Загальне ознайомлення з підприємством

Загальна характеристика підприємства, його назва, відомча підпорядкованість, район розташування, площа території, форми господарювання. Режим роботи підприємства, загальна чисельність виробників, структура адміністративного, технічного та господарчого управління. Основні та допоміжні об'єкти, цехи, ділянки, їх розташування та взаємозв'язок (привести у вигляді структурно-логічної схеми).

Потужність підприємства, асортимент продукції, що виробляється.

Особливості техніки безпеки, протипожежної техніки, особистої гігієни працівників та промислової санітарії при виробництві окремих видів продукції.

1.2. Матеріально-технічна база підприємства

Визначити характер будівлі або приміщення, загальну площину, склад приміщень, їх призначення

1.3. Схема управління підприємством

Скласти схему управління підприємством, вказати основні відділи підприємства, зміст їх роботи, взаємозв'язок між ними, функціональні обов'язки.

1.4. Аналіз ринку збуту готової продукції

Аналіз основних підприємств-виробників даної групи товарів на Україні. Аналіз та характеристика основних споживачів готової продукції, засоби їх постачання, аналіз асортиментної та цінової політики підприємства.

2. Організаційно-технологічна характеристика підприємства

2.1. Ознайомлення з асортиментом продукції, що випускається на даному підприємстві

Проаналізувати широту асортименту та його відповідність технічним можливостям підприємства, формування бази даних щодо технологічного та технічного забезпечення процесу виробництва продукції. Дані звести в таблицю 3.6.

Таблиця 3.6 – Асортимент продукції, що виробляється на підприємстві

Відповідний нормативний документ	Назва основної сировини	Найменування продукції	Кількість продукції за зміну
ДСТУ 1235-2005	Яловичина (вирізка)	Балик дарницький	25 кг
Тощо			

2.2. Система постачання підприємства та збут готової продукції

Оцінка ефективності системи постачання, кола поставщиків, товарних запасів, складського господарства, ознайомлення з веденням документації по руху сировинного та товарного потоку Сировинне господарство, найменування

постачальників сировини та допоміжних матеріалів, зміст договорів, засоби та режим доставки. Запаси сировини.

Характеристика складських приміщень, сховищ, баків та ін. для зберігання сировини і готової продукції, засоби транспортування по території підприємства.

Показники якості, що контролюються під час прийому та зберігання сировини та готової продукції. Порядок прийому сировини, допоміжних матеріалів та відправки готової продукції. Найменування одержувачів готової продукції.

Дані можна занести до таблиці 3.7 за зразком.

Таблиця 3.7 – Система постачання та збуту готової продукції

№ п/п	Вид сировини, додаткових матеріалів і готової продукції	Найменування постачальників та одержувачів	Вид транспорту	Умови і терміни зберігання	Показники якості, що контролюються
-------	---	--	----------------	----------------------------	------------------------------------

Спочатку заповнюються відомості про систему постачання, потім – про систему збуту.

2.3. Вивчення виробничого процесу та технологічних ліній на підприємстві

Вивчення принципової технологічної схеми виробництва продукції; засоби підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; технічне оснащення окремих операцій та процесу в цілому; складання рецептур; переробки харчових відходів.

Згідно специфікації підприємства, на якому проходить практика, необхідно обрати одну принципову технологічну схему виробництва продукції. Підготовка сировини для цього процесу, отримання проміжних продуктів та кінцевої готової продукції, розфасування, упаковка. Технологічні лінії, їх характеристика. Характеристика окремих цехів та відділень за ходом технологічного процесу. Побічні продукти виробництва, їх використання. Переробка харчових відходів.

Характеристика технологічних процесів може бути зведена у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8 – Характеристика технологічного процесу виробництва

Найменування груп продукції	Етапи технологічного процесу виробництва	Операції технологічного процесу виробництва	Обладнання, що застосовується
-----------------------------	--	---	-------------------------------

Особливості і принципи складання рецептур.

2.4. Вивчення відповідності якості продукції вимогам діючих нормативних документів

Перевіряти якість та встановлювати відповідність сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів

При наявності на виробництві технологічної лабораторії необхідно визначити її призначення та функції. Робота лабораторії із стандартизації і управління якістю продукції. Перелік нормативної документації, за якою здійснюється контроль якості виробів. Основні показники якості, що контролюються, методи їх визначення. Оснащеність лабораторії приладами, посудом, реактивами.

2.5. Схеми інженерних систем підприємства

Вивчення схем забезпечення підприємства водою, паром, холодом, електроенергією, засоби їх економічного використання. Ознайомитися з умовами складання договорів та умовами постачання енергоносіїв.

3. Організація технологічного процесу виробництва продукції

3.1. Забезпечення ефективності технологічного процесу виробництва продукції заданого асортименту

На підставі вивчення нормативних документів та за допомогою інноваційних технологій визначити резерви та надати рекомендації щодо оптимізації процесу виробництва готової продукції.

3.2. Організація технологічного процесу виробництва готової продукції.

Скласти повну технологічну схему виробництва одного з видів продукції, охарактеризувати технологічний процес та навести його апаратне оформлення; внести пропозиції щодо впровадження прогресивних технологій; розрахувати заміну окремих видів сировини.

Технологічна схема виробництва одного з виду продукції оформлюється у вигляді таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 – Аналіз технологічного процесу виробництва (ТПВ) «.....»

% співвідношення компонентів	Етап ТПВ	Операція ТПВ	Фізико- хімічні зміни	Мета, що досягається
---	---------------------	-------------------------	----------------------------------	---------------------------------

3.3. Організація контролю якості сировини та готової продукції

Проводити лабораторні дослідження по визначенню якості сировини, напівфабрикатів, та готової продукції, організувати вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах, впроваджувати засоби по усуненню причин браку та підвищенню якості готової продукції.

Користуючись нормативними документами, привести (у вигляді таблиці 3.10) показники якості будь якого продукту.

Таблиця 3.10 – Характеристика показників якості

Найменування продукту	Зовнішній вигляд та консистенція	Колір	Запах та смак	Фізико-хімічні показники, що нормуються (відповідно продукту)		
				Сухі речовини, %	Значення рН

3.4. Менеджмент персоналу

Визначити напрямки матеріального стимулювання на підприємстві, здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

Під час проходження практики **здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися з:**

- характеристикою закладу (тип, форма власності, кількість місць, режим роботи і т.д.)
- методами обслуговування;
- наявністю торгівельних меблів;
- складом приміщень для споживачів;
- договорами на поставку продуктів;
- технологічною та технічною документацією, меню, зонуванням цехів;
- розподілом кухарів по технологічних операціях;
- розміщенням технологічного обладнання по зонах;
- габаритними розмірами приміщень закладу;
- уставом підприємства;
- методикою проведення анкетного опитування;
- мікро- і макрофакторами маркетингового середовища;
- новими технологіями в організації виробництва та обслуговування;
- методикою проведення техніко-економічного обґрунтування проєкту.

Після проходження переддипломної практики **здобувачі вищої освіти повинні вміти:**

- надавати аналіз основного контингенту споживачів;
- складати схему сервісно-виробничої структури;
- аналізувати розташування приміщень для споживачів їх санітарного стану, інтер'єру і т.д.;
- визначати недоліки в організації обслуговування споживачів;
- оцінювати відповідність складу та площ складських приміщень нормативам;

- оцінювати відповідність тарифікації поварів виконанню технологічних операцій;
 - оцінювати відповідність розташування обладнання технологічним схемам виробництва;
 - визначати оптимальність розташування обладнання згідно технологічних схем виробництва;
 - визначати недоліки в організації виробничого процесу в різних цехах;
 - визначати недоліки об’ємно-планувальних рішень підприємства;
 - надавати рекомендації щодо поліпшення об’ємно-планувальних рішень;
 - аналізувати посадові обов’язки;
 - скласти схему структури управління підприємством;
 - розробляти анкету опитування, проводити анкетне опитування та зробити його аналіз;
 - виконувати структуру факторів маркетингового середовища;
 - визначати шляхи формування попиту на продукцію та послуги;
 - надавати аналіз інновацій в організації виробництва та обслуговування;
 - визначати напрямки можливих інноваційних впроваджень в підприємстві;
 - розробляти рекомендації щодо інноваційного розвитку підприємства;
 - виявляти можливість проектування підприємства в даному районі;
 - розробляти рекомендації щодо стимулювання реалізації продукції та послуг підприємства;
 - розробляти техніко-економічне обґрунтування кваліфікаційної роботи.
- Отримані під час проходження практики дані треба систематизувати для подальшого аналізу.

4 РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Задачі та обов’язки студентів під час проходження переддипломної практики наведені в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Робоча програма переддипломної практики підготовки здобувачів вищої освіти

Етапи	Завдання	Кількість годин
1	2	3
Практика на підприємствах ресторанного господарства		
1. Загальне знайомство з діяльністю підприємства-бази практики.	Ознайомитись з характеристикою закладу (тип, форма власності, кількість місць, режим роботи і т.д.)	2
2. Ознайомлення з організацією та просторовим забезпеченням сервісного процесу в закладі.	Ознайомитись з: - методами обслуговування; - наявністю торгівельних меблів; - складом приміщень для споживачів	2

1	2	3
3. Ознайомлення з організацією постачання та зберігання продуктів	Ознайомитись з договорами на поставку продуктів	3
4. Ознайомлення з організацією виробничого процесу: - способом роботи; - забезпеченням технологічним обладнання; - наявністю робочої сили	Ознайомитись з: - технологічною та технічною документацією, меню, зонуванням цехів; - розподілом кухарів по технологічних операціях; - розміщенням технологічного обладнання по зонах	4
5. Ознайомлення з об'ємно-планувальними рішеннями підприємства	Визначити габаритні розміри приміщень закладу	2
6. Вивчення системи менеджменту та маркетингової політики на підприємстві	Ознайомитись із уставом підприємства	2
7. Проведення анкетного опитування споживачів	Вивчити методику проведення анкетного опитування	4
8. Вивчення маркетингового середовища підприємства	Ознайомитись із мікро- і макрофакторами маркетингового середовища	3
9. Проведення аналізу стану впровадження сучасних інноваційних технологій в підприємстві	Ознайомитись із новими технологіями в організації виробництва та обслуговування	4
10. Вивчення структури управління	Дати аналіз посадових обов'язків	3
11. Виконання структуризації факторів маркетингового середовища	Дати аналіз впливу факторів маркетингового середовища на роботу закладу	3
12. Вивчення сучасних інноваційних методів організації виробництва та обслуговування	Надати аналіз інновацій в організації виробництва та обслуговування	4
13. Набуття навичок проведення анкетування з метою вивчення маркетингового аналізу	Провести повний комплекс заходів щодо здійснення зовнішньоторговельної операції підприємства (аналіз кон'юнктури ринку, маркетингові дослідження, вибір місця будівництва підприємства ресторанного господарства згідно із темою дипломного проекту)	4
14. Виконання індивідуального завдання щодо теми дипломного проекту	Вивчити методику проведення техніко-економічного обґрунтування	10
15. Підготовка звіту	Виконати й оформити звіт з практики, в якому висвітлити особливості та надати пропозиції щодо поліпшення: організації сервісного процесу в закладі; стратегії формування сировинних та матеріально-технічних ресурсів закладу; організації виробничого процесу; системи менеджменту та маркетингової політики на підприємстві; впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу.	10
Всього		60

1	2	3
Практика на підприємствах харчової промисловості		
1. Ознайомлення з асортиментом продукції, що випускається на даному підприємстві	Проаналізувати широту асортименту та його відповідність технічним можливостям підприємства, формування бази даних щодо технологічного та технічного забезпечення процесу виробництва продукції	6
2. Система постачання підприємства та збут готової продукції	Оцінка ефективності системи постачання, кола поставщиків, товарних запасів, складського господарства, ознайомлення з веденням документації по руху сировинного та товарного потоку	6
3. Вивчення виробничого процесу та технологічних ліній на підприємстві	Вивчення принципової технологічної схеми виробництва продукції; засоби підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; технічне оснащення окремих операцій та процесу в цілому; складання рецептур; переробки харчових відходів.	10
4. Вивчення відповідності якості продукції вимогам діючих нормативних документів	Перевіряти якість та встановлювати відповідність сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів	6
5. Аналіз ринку збуту готової продукції	Характеристика основних споживачів готової продукції, засоби їх постачання, аналіз асортиментної та цінової політики підприємства.	6
6. Набуття навичок проведення анкетування з метою вивчення маркетингового аналізу	Провести повний комплекс заходів щодо здійснення зовнішньоторговельної операції підприємства (аналіз кон'юнктури ринку, маркетингові дослідження, вибір місця будівництва підприємства ресторанного господарства згідно із темою дипломного проекту)	6
7. Виконання індивідуального завдання щодо теми дипломного проекту	Вивчити методiku проведення техніко-економічного обґрунтування	10
8. Підготовка звіту	Виконати й оформити звіт з практики, в якому висвітлити особливості та надати пропозиції щодо поліпшення організації технологічного процесу в підприємстві; стратегії формування сировинних та матеріально-технічних ресурсів закладу, системи їх постачання та зберігання.	10
Всього		60

5 ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання розробляється керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу вищої освіти.

Метою індивідуального завдання є:

- набуття студентами навичок самостійної роботи зі збору, обробки статистичного матеріалу та узагальнення її результатів шляхом підведення підсумків та внесення пропозицій;
- стимулювання прагнень студентів до науково-дослідної роботи;
- формування власної думки при оцінці конкретних господарських ситуацій та прийнятті управлінських рішень.

Тематика індивідуальних формується відповідно до тематики науково-дослідних робіт кафедри та кваліфікаційних робіт здобувачу вищої освіти. Виконання індивідуального завдання передбачає збір і обробку інформації згідно з розробленою тематикою та виконання інших видів робіт за дорученням кафедри.

За період переддипломної практики студент повинен зібрати необхідний матеріали до виконання кваліфікаційної роботи, а саме для написання техніко-економічне обґрунтування кваліфікаційної роботи (проєкту).

Зміст техніко-економічного обґрунтування залежить від обраної теми, тому нижче надаються рекомендації до кожної окремої тематики кваліфікаційних робіт (проєктів).

Загальна тематика кваліфікаційних робіт (проєктів):

- загальнодоступні заклади ресторанного господарства;
- підприємства харчування за місцем роботи та навчання населення;
- підприємства для організації харчування пасажирів різних видів транспорту;
- підприємства по централізованому виробництву напівфабрикатів та кулінарних виробів;
- реконструкція закладів ресторанного господарства.

5.1 Загальнодоступні заклади ресторанного господарства

Техніко-економічне обґрунтування загальнодоступних закладів ресторанного господарства виконується з метою обґрунтування необхідності й економічної доцільності проектування нового закладу для конкретного міста або району, і складається, як правило, з двох підрозділів:

1. Дослідження ринку;
2. Характеристика закладу ресторанного господарства, що проектується.

В основу розробки обґрунтування проєкту може бути покладена прогресивна комерційна або соціальна ідея. Обґрунтування проєкту виконують у відповідності із діючими нормативними документами, інструкціями та на підставі маркетингових досліджень.

Підрозділ «Дослідження ринку» починається зі стислої економічної характеристики і перспектив розвитку міста (села, селища...), у якому передбачається будівництво об'єкта; указується адреса та район проектування, чисельність населення, кліматичні і географічні умови.

Засобами аналізу структури та мережі закладів ресторанного господарства надається характеристика стану розвитку закладів ресторанного господарства міста чи району (табл. 5.1, 5.2).

Характеристика мережі закладів ресторанного господарства (підприємств-конкурентів) надається з вказівкою: назви, типу, класу, місткості підприємства, спектру послуг, які вони надають, тощо.

Таблиця 5.1 – Характеристика ринку закладів ресторанного господарства міста (району)

Найменуван-ня закладу	Адреса	Тип, клас	Місткість, місць	Концептуальне спрямування	Метод обслуговування	Режим роботи

Далі у визначеній послідовності приводиться:

- характеристика руху громадського транспорту та транспортних розв'язок у районі (розв'язки, автобуси, маршрутні таксі і т. ін.);
- опис місць великого скупчення людей у районі забудови;
- характеристика потенційного контингенту споживачів ресторанних послуг підприємства, що проектується.

Зміст та алгоритм виконання **підрозділу «Характеристика закладу ресторанного господарства, що проектується»** має наступну структуру:

- обґрунтування місткості, типу, спеціалізації підприємства харчування, що проектується;
- визначення спектру послуг, які надаються, у т.ч. і додаткових;
- обґрунтування технічної можливості будівництва нового закладу ресторанного господарства в даному місці. Визначення джерел матеріально-технічного постачання та постачання сировиною і напівфабрикатами;
- визначення режиму роботи підприємства.

Обґрунтування типу, спеціалізації та місткості підприємства харчування, що проектується

Підставою для вибору типу підприємства є потреба в окремих типах підприємств, яка розрахована на першу чергу будівництва або на розрахунковий термін у співвідношенні, приведенному в таблиці.

Таблиця 5.2 – Зразкове співвідношення між типами підприємств харчування (у % від загальної кількості місць)

Тип закладів ресторанного господарства	На розрахунковий термін	На першу чергу
Їдальні	12-16	20-24
Їдальні дієтичні	6-7	5-6
Ресторани	30-35	25-30
Кафе і закусочні	40-45	40-45
Бари	4-5	2-3
Підприємства швидкого обслуговування (від спеціалізованої мережі)	30-35	30-35
Спеціалізована мережа (від загальної кількості місць)	15-25	15-25

Примітки.

1. Частка спеціалізованих підприємств від загального числа місць повинна складати: на розрахунковий термін – 20-25%, на першу чергу – 15 %.

2. У міських зонах відпочинку рекомендується розміщувати 3-5% стаціонарних закладів ресторанного господарства від загальної мережі міста.

3. У таблиці не вказуються комплексні заклади ресторанного господарства, оскільки вони формуються з названих типів підприємств і враховуються в процентних співвідношеннях, що приводяться.

4. У графу «Бари» входять коктейль-холи.

5. Кількість місць у банкетних залах ресторанів слід приймати рівним 15-20% від кількості місць у ресторані.

6. Для організації дієтичного харчування передбачається 5% місць від загального числа на першу чергу і на розрахунковий термін – 7%.

Визначальними чинниками при виборі типу, спеціалізації і форми обслуговування закладів ресторанного господарства є споживчі переваги і попит на заклади ресторанного господарства, що сформувалися в місці будівництва. Тому необхідно провести дослідження ринку потенційних споживачів проектного закладу ресторанного господарства (анкетне опитування), за результатами котрого і визначити тип, спеціалізацію і форму обслуговування підприємства харчування, що передбачається до проектування.

Потужність закладу ресторанного господарства визначається з урахуванням бракуючого числа місць за нормативом у передбачуваному місці будівництва. З цією метою для загальнодоступної мережі закладів харчування: встановлюють чисельність і склад проживаючого та працюючого в мікрорайоні населення, що приймаються за даними статичної звітності форми. Отримані дані заносяться в табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Розрахунок потенційного контингенту споживачів проектного підприємства (їдальні, кафе, ресторанів, дієтїдальні тощо)

Найменування об'єктів, розташованих у радіусі до 500 м від проектного підприємства	Адреса	Кількість осіб, що проживають та працюють	Режим роботи об'єкта	Час обідньої перерви на об'єкті

При складанні даної таблиці потрібно мати на увазі, що в таблицю не включаються підприємства, навчальні заклади й інші, що мають на своїй території їдальні або буфети з реалізацією гарячою їжею.

Потім визначають потребу в місцях шляхом множення відповідного розрахункового нормативу на контингент споживачів у зоні обслуговування проектного підприємства і вичитають наявні місця в діючих підприємствах харчування. Отримана «різниця» між потребою і наявними місцями і є підставою для проектування та визначення потужності нового підприємства харчування.

Підставою для технічної можливості будівництва нового ресторанного закладу є:

- організація та упорядкування земельної ділянки й обґрунтування системи забудови закладів ресторанного господарства;
- можливість відведення ділянки забудови в обраному місці, відповідність ділянки забудови санітарним, протипожежним вимогам.
- можливість приєднання до існуючої електромережі, теплоцентралі, газопроводу, водопроводу, каналізації;
- наявність доріг, транспорту, сировинної бази.

Організація та упорядкування земельної ділянки й обґрунтування системи забудови закладів ресторанного господарства.

Характеристика починається зі стислої характеристики земельної ділянки, що передбачена для проектування та подальшого будівництва закладу ресторанного господарства. Умовне викопіювання земельної ділянки передбачає копію, що знята з генерального плану та необхідна для проектування та початку будівництва будь-якого об'єкту, що може бути виконано в масштабі 1:5000....1:20000 з урахуванням межі червоної лінії (яка визначає існуючі або заплановані межі території загального користування). Приклад характеристики та умовного викопіювання земельної ділянки наведено в табл. 5.4 та на рис. 5.1.

При виборі земельної ділянки під будівництво закладів ресторанного господарства необхідно враховувати:

- що будівля (або комплекс будівель) повинна органічно вписуватись в навколишнє середовище, зберігаючи особливості міського ландшафту;
- природно-кліматичні чинники, температуру і вологість повітря, кількість опадів, швидкість і напрям вітру тощо;
- планування організації земельної ділянки під заклад ресторанного господарства, що забезпечує раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт гостям, відповідність функціональним вимогам (зручність під'їзду до будівлі, наближеність до магістралей);
- що будівля закладів ресторанного господарства, повинна відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним та екологічним нормам;
- можливість реконструкції (або удосконалення організації роботи) закладів;
- що архітектурні, конструктивні та планувальні рішення об'єктів ресторанного господарства повинні забезпечувати оптимальне співвідношення витрат на їх експлуатацію і доходів від надання послуг підприємства харчування;
- певні концептуальні міркування, а саме забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність закладу ресторанного господарства.

Таблиця 5.4 – Характеристика земельної ділянки, що передбачена для будівництва закладу харчування (приклад)

Найменування показника	Характеристика
Місце розташування	м. Кривий Ріг, Довгинцівський район, вул. Серафимовича 91а (за будівлею автовокзалу)
Площа та конфігурація земельної ділянки	0,4 га, земельна ділянка прямокутної форми
Рельєф та умови освоєння (знос, планування, незручні для забудови місця тощо)	Рельєф спокійний, без знесення будь-яких будівель, незручних для забудови місць немає
Мікроклімат обраного місця	Відкритий зі сторони господарюючих зимових вітрів. Орієнтація північно-східна
Характеристика ґрунтів та ґрунтових вод ¹⁾	Ґрунти супесчані; верхній рівень ґрунтових вод – 8 м.
Умови приєднання до основних інженерних мереж ²⁾ :	
водопостачання	Від центральної міської мережі
каналізація	Від центральної міської мережі
енергопостачання	Лінія електропередач (ЛЕП) потужністю 10 кВА розташована на відстані 0,5 км
зв'язок та інше	Поруч розташовано відділення районного зв'язку АТС

Примітки:

¹⁾ Характеристика ґрунтів та ґрунтових вод приймається враховуючі довідкові дані геодезичних досліджень для обраного району;

²⁾ Описання умов приєднання до основних інженерних мереж приймається з урахування місця розміщення готелю та існуючих реально працюючих мереж інженерного забезпечення будівель, що розташовані поруч.

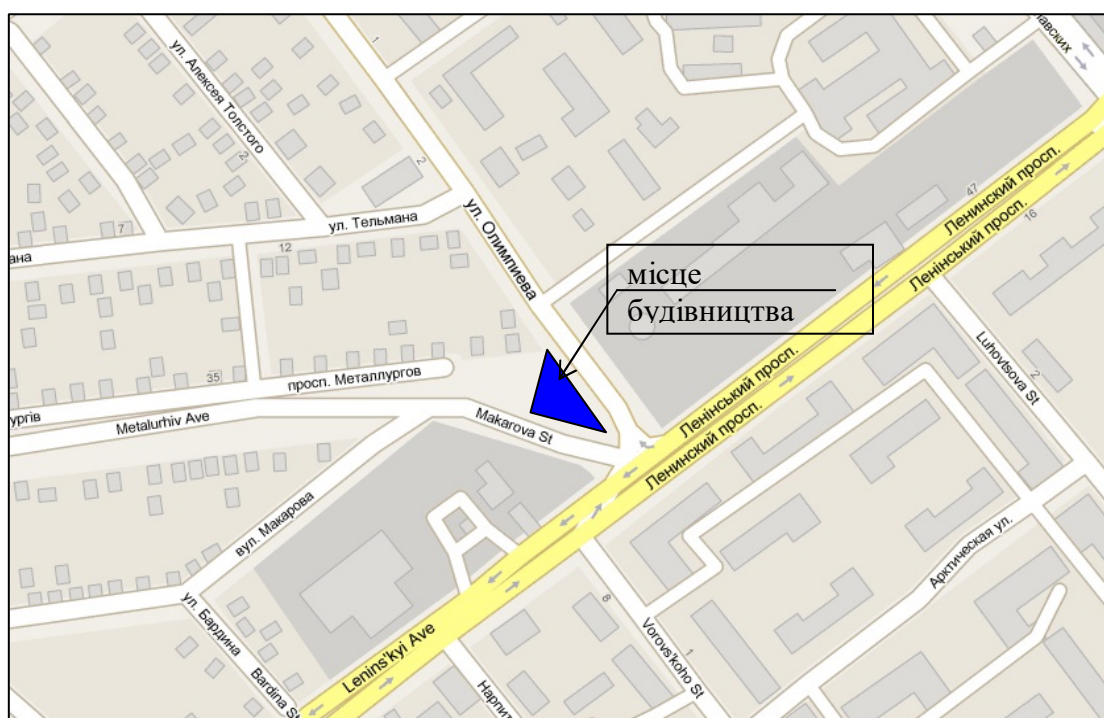


Рис. 5.1 – Умове викопіювання земельної ділянки, що відведена під будівництво закладів ресторанного господарства (масштаб 1:10000)

Площа земельної ділянки визначається завданням на проектування з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального призначення закладу ресторанного господарства.

У складі земельної ділянки під забудову закладів ресторанного господарства необхідно у вигляді опису передбачити:

- упорядковані майданчики перед входами в приміщення для споживачів;
- майданчики для стоянки автомобілів;
- майданчики для тимчасової паркування автомобілів;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів в заклад ресторанного господарства, в'їзди до підземних гаражів або стоянок (шириною не менше 7,0 м при двосторонньому русі);
- господарську зону, ізольовану від зони споживачів, з проїздом для вантажного транспорту шириною не менше 4,5 м і з поворотним майданчиком розміром не менше 12×12 м, з під'їздами автотранспорту до розвантажувальних майданчиків і дебаркадерів.

Будівлі і споруди закладів ресторанного господарства повинні проектуватись з дотриманням вимог протипожежної та санітарно-гігієнічної безпеки. Всі приміщення для споживачів повинні мати природне освітлення та інсоляцію. (Інсоляція – освітлення будь-якого приміщення прямими сонячними променями).

Функціональні вимоги повинні передбачати створення оптимальних умов експлуатації будівлі і обслуговування туристів. При виборі місця розташування об'єктів доцільно враховувати правила випрямлення і скорочення комунікацій (це відноситься як до інженерних мереж, так і до пішохідних та транспортних доріжок тощо).

Також в даному підрозділі необхідно визначити та надати опис з відповідною характеристикою:

- типу будівлі закладу ресторанного господарства та її геометричну конфігурацію;
- кількості надземних і підземних поверхів будівлі, відповідно до містобудівних умов (наявності площі земельної ділянки, архітектурним поєднанням у вибраному районі тощо), експлуатаційної необхідності, концепції;
- обраної архітектурно-планувальної схеми закладу.

Виходячи з місця розташування закладу, визначаються джерела матеріально-технічного постачання та постачання сировиною і напівфабрикатами. Матеріал узагальнюється в табл. 5.5.

Таблиця 5.5 – Джерела постачання підприємства

Джерела постачання	Група товарів, продуктів	Частота завезення

5.2 Підприємства харчування за місцем роботи та навчання населення

Техніко-економічне обґрунтування містить такі пункти:

- характеристика міста, району, селища, де розташоване виробниче підприємство або учбовий заклад;
- характеристика виробничого підприємства або навчального закладу і контингенту потенційних споживачів;
- характеристика матеріально-технічної бази підприємств харчування на виробничому підприємстві або навчальному закладі;
- розрахунок забезпечення мережею підприємств харчування на виробничому підприємстві або навчальному закладі;
- результати соціологічних досліджень на підприємстві або в навчальному закладі (анкети в додатку Г);
- обґрунтування типу підприємства, технічні можливості його розташування;
- обґрунтування джерел постачання продовольчими товарами, напівфабрикатами;
- обґрунтування режиму роботи, форми обслуговування, відомчого підпорядкування підприємства.

Короткі методичні вказівки до написання техніко-економічного обґрунтування для даної тематики:

Характеристика міста (району, мікрорайону) включає характерні особливості даного регіону, наявність провідних виробничих центрів, підприємств культури, а також кількість населення та кліматичні умови.

Характеристика виробничого підприємства або учбового закладу (вуз, технікум, школа, коледж) включає повну назву, розташування, характер та особливості виробництва або напрямок навчання; режим праці (навчання), склад факультетів та спеціальностей (для вузів та технікумів), другі характерні особливості. Характеристика контингенту потенційних споживачів для виробничого підприємства включає їх чисельний склад.

Таблиця 5.6 – Середньосписочна чисельність працівників виробничого підприємства в розрізі цехів та змін

Найменування цеху (служби)	Кількість працівників, чол.			
	Всього	В тому числі по змінам		
		I (нічна)	II (денна)	III (вечірня)

Контингент вищого учбового закладу включає студентів, професорсько-викладацький персонал, наукових співробітників, аспірантів, обслуговуючий персонал (табл. 5.7).

Таблиця 5.7 – Контингент споживачів у ЗВО

Найменування	Кількість, чол.			
	Всього	В тому числі за учбовими корпусами		
		I	II	III
Здобувачі ВО денної форми навчання				
Здобувачі ВО вечірньої форми навчання				
Здобувачі ВО заочної форми навчання				
Професорсько-викладацький персонал				
Аспіранти				
Обслуговуючий персонал				

Контингент середніх учбових закладів включає учнів, викладачів та обслуговуючий персонал (табл. 5.7).

При вивченні контингенту потенційних споживачів необхідно з'ясувати кількість тих, що потребують дієтичне (для виробничих підприємств) харчування.

Як приклад, приведені таблиці для збирання вказаного матеріалу на виробничому підприємстві (табл. 5.8).

Таблиця 5.8 – Контингент школи

Номер школи	Кількість, чол.										Кількість учнів в групі подовженого дня	Розклад уроків (початок та кінець)
	В тому числі											
	I зміна					II зміна						
	По класах											

Таблиця 5.9 – Кількість працівників, що потребують дієтичне харчування

Найменування цеху (служби)	Кількість працівників, чол.								
	Всього	В тому числі за дієтою							
		1	2	5	7	8	9	10	15

Дані для характеристик матеріально-технічної бази підприємств харчування для різних контингентів повинні бути представлені у вигляді табл. 5.10 або табл. 5.11.

Таблиця 5.10 – Характеристика мережі підприємств харчування на виробничих підприємствах

Найменування підприємств харчування	Кількість місць в залі (факт)	Режим роботи зали	Розташування	
			на території	поза територією

Таблиця 5.11 – Характеристика мережі підприємств харчування в учбових закладах

Найменування підприємств харчування	Кількість місць в залі (факт)	Режим роботи залу	Розташування		
			в окремій будівлі	в учбовому закладі	в гуртожитку

Після аналізу фактичного становища мережі підприємств харчування здобувачу ВО необхідно обґрунтувати найбільш раціональну структуру типів підприємства та кількість їх залів для виробничого підприємства або учбового закладу.

Мережа підприємств харчування для виробничих підприємств обґрунтовується з розрахунком особливостей виробництва, режиму роботи, чисельного соціального та статевого складу працівників, результатів анкетного опитування потенційних споживачів, діючої мережі їдалень, буфетів, кафе та інших.

При обґрунтуванні числа місць ураховується кількість працівників у максимальну зміну.

Кількість місць та типи підприємств для учбового закладу обґрунтовуються з урахуванням його особливості, змінності занять, розкладу занять, графіків проходження практики поза учбовим закладом, кількості студентів (учнів), викладачів та обслуговуючого персоналу, результатів опитування потенційних споживачів діючих їдалень, кафе буфетів тощо.

5.3 Підприємства харчування на залізничних, річкових вокзалах, автовокзалах та аеропортах

Техніко-економічне обґрунтування містить такі пункти:

- характеристика міста, району, де розташований вокзал (аеропорт);
- генеральна схема ділянки розташування вокзалу (аеропорту);
- характеристика вокзалу (аеропорту): розташування, склад служб вокзалу, кількість пасажирських поїздів, автобусів рейсів (в аеропорту), які обслуговуються за добу, середньодобовий пасажиропотік (влітку і взимку); розрахунок необхідної потужності підприємств харчування за нормативами розвитку мережі підприємств харчування при вокзалах (аеропортах);

- аналіз ринку підприємств харчування, що функціонують на території або у будинку вокзалу (аеропорту). Загальна характеристика підприємств харчування, кількість місць в них;

- обґрунтування необхідності будівництва нового підприємства харчування, його потужності, типу, спеціалізації за результатами соціологічних досліджень (анкета наведена у додатку Е);
- обґрунтування місця розташування підприємства харчування, технічної можливості будівництва;
- обґрунтування джерел продовольчого постачання; режиму роботи залів підприємства; методів та форм обслуговування. Відомча підпорядкованість.

5.4 Підприємства по централізованому виробництву напівфабрикатів та кулінарних виробів

Техніко-економічне обґрунтування містить такі пункти:

- характеристика міста, району, де передбачається будівництво підприємства по централізованому виробництву напівфабрикатів та кулінарних виробів;
- генеральна схема ділянки розташування підприємств;
- аналіз сучасного стану виробництва напівфабрикатів та кулінарних виробів, перспектива їх розвитку;
- обґрунтування необхідності будівництва підприємства по централізованому виробництву напівфабрикатів та кулінарних виробів, його потужності і характеристика мережі доготовочних підприємств, яку воно обслуговує;
- обґрунтування асортименту та кількості продукції, що випускається заготовочним підприємством;
- обґрунтування режиму роботи підприємства по централізованому виробництву напівфабрикатів та кулінарних виробів згідно з графіком завозу продукції у доготовочні підприємства харчування;
- обґрунтування технічної можливості будівництва, забезпечення підприємства сировиною, матеріальними та трудовими ресурсами; вказати джерела постачання.

5.5 Реконструкція закладів ресторанного господарства

При зборі матеріалів, обробці і написанні техніко-економічного обґрунтування по реконструкції діючого підприємства ресторанного господарства необхідно виходити з того, що воно вирішує наступні питання:

- організаційні;
- технологічні;
- технічні;
- економічні.

З цією метою необхідно зібрати наступні матеріали:

- планувальне рішення підприємства, що реконструюється, з розстановкою технологічного обладнання і з вказівкою специфікації;
- скласти таблицю відповідності площ існуючих приміщень з нормативними значеннями по СНіП чи іншою документацією (таблиця 5.12);
- таблицю номенклатури технологічного обладнання у підприємстві, що реконструюється, з вказівкою термінів експлуатації і можливості використання після реконструкції (таблиця 5.13);
- показники економічної діяльності підприємства, що реконструюється (таблиця 5.14).

Таблиця 5.12 – Порівняння площ приміщень підприємства, що реконструюється з діючими СНіПами чи іншими документами

Найменування приміщень	Площі, м ²		Відхилення + (-), м ²
	Існуючі	По нормативам	

Таблиця 5.13 – Аналіз фактичного рівня технічного оснащення підприємства, що реконструюється

Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість	Фактичний термін експлуатації	Можливість використання після реконструкції

Таблиця 5.14 – Показники господарської діяльності підприємства, що реконструюється

Показники	Одиниці виміру

Після обробки зібраних матеріалів необхідно представити техніко-економічне обґрунтування реконструкції. З цією метою в цьому розділі повинні бути представлені наступні матеріали:

- характеристика міста, району, де розташовано дане підприємство; характеристика підприємства, що реконструюється з вказаними термінами експлуатації, аналіз об'ємно-планувальних рішень, організації технологічного процесу, обслуговування і т.д.;
- аналіз таблиць 5.12-5.14;
- аналіз існуючих джерел продовольчого постачання, у тому числі напівфабрикатами;
- результати соціологічних досліджень з урахуванням можливості переспеціалізації чи інших напрямків реконструкції;
- обґрунтування потужності підприємства після реконструкції з урахуванням нормативу площ на одне місце в залі і можливості розширення будинку;
- пропозиції по зміні об'ємно-планувальних рішень з урахуванням зміни потужності, способу виробництва й обслуговування;
- обґрунтування режиму роботи торгової зали (залів), методів та форм обслуговування.

Індивідуальне завдання використовується надалі при виконанні кваліфікаційної роботи.

Виконане індивідуальне завдання, оформлене згідно даних Методичних рекомендацій є обов'язковою складовою звіту з переддипломної практики.

6 ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети переддипломної практики і складання звіту студент має використовувати такі джерела інформації:

1. Законодавча та нормативна документація.
2. Статут підприємства.
3. Положення про функціональні підрозділи.
4. Положення про структурні підрозділи.
5. Посадові інструкції фахівців структурних підрозділів.
6. Організаційно-розпорядчі документи, накази, інструкції.
7. Договори на постачання, закупівлю товарів, надання послуг чи виконання робіт.
8. Технологічна інформація.
9. Сайти підприємств в мережі Інтернет.
10. Інша довідкова література, що наведена у Переліку рекомендованих джерел даних Методичних рекомендацій, або підібрана студентом 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 про практичну підготовку студентів П ДонНУЕТ 05.02 - 01 – 2021, після закінчення терміну переддипломної практики здобувачі ВО звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання.

Форма звітності – це подання звіту.

Звіт готується у розширеній (додаток Д) та анотованій формах. Анотований звіт з переддипломної практики має містити:

- титул

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

Звіт оформлюється згідно зі стандартом університету «Вимоги до оформлення письмових робіт здобувачів вищої освіти» СТУ ДонНУЕТ 02.02 - 30– 2023.

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 переддипломної 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 восьмого семестру.

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 переддипломної практики без поважних причин, відраховується з Університету.

8 КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

На завершальному етапі переддипломної 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 переддипломної 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

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

I. Основна література

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Доценко В. В., Губеня В. О., Кирпиченкова В. О., Кочерга Т. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
3. Салавеліс А. Д., Колесніченко С. Л., Козонова Ю. О., Поплавська С. О. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
4. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.
6. Павленкова П. П., Тележенко Л. М., Біленька І. Р., Дзюба Н. А.Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2019. 312 с.
7. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
8. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
9. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
10. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.

II. Додаткова література

1. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
3. Шалимінов О. М., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності. К. : А.С.К., 2000. 848 с.
4. Коршунова Г. Ф., Ільдирова С. К., Федотова Н. А. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.
5. Сірохман І .В. Товарознавство харчових продуктів функціонального

призначення: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544с.

6. Ткач В. В., Пластун А. М. Технологія приготування їжі. Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 210 с.

7. [Mohos Ferenc. Confectionery and Chocolate Engineering. Principles and Applications](#) Wiley-Blackwell, 2010. 704 p.

8. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур К.: Центр учбової літератури, 2010. 324 с.

9. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник. К. : Здоров'я, 2005. 448 с.

10. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. 204 с.

11. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архвпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури фірма "Інкос", 2007 С. 341–356.

12. Полікарпов І. С., Закусілов А. П. Ідентифікація товарів : підручник. К. : Центр навчальної літератури, 2005. 344 с.

13. Павлова В. А., Титаренко Л. Д., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 192 с.

14. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: навч. посібник. К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2005. 303 с.

15. Григоренко О. М., Федорова Д. В., Стукальська Н. М. Проектування закладів ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 170 с.

16. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

17. Грицюк Л. С., Лінда С. М., Якубовський В. Б. Проектування закладів харчування : навч. посіб. Львів: Львівська політехніка, 2012. 184 с.

III. Нормативно-правові акти

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.

3. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади: ДБН В.2.2-16:2005. - [Чинний від 2006-04-01]. К. : Держбуд України, 2005. 65 с. (Державні будівельні норми України).

5. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Державні будівельні норми України).

6. ДБН 360-92* «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень» К.: Укрархбудінформ, 2003. – 107 с.

7. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

8. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Міністерства економіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 р. № 219.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

КЕРІВНИКУ

НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ

(є підставою для зарахування на практику)

Згідно з договором від «__» _____ 202__ року № _____, який укладено з Донецьким національним університетом економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, направляємо на практику здобувачів вищої освіти _____ курсу, які навчаються за спеціальністю _____.

(код та найменування спеціальності)

Назва практики _____

Строки проведення з «__» _____ 202__ року
по «__» _____ 202__ року

Керівник практики від кафедри _____
(назва кафедри)

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

ПРІЗВИЩА, ІМЕНА ТА ПО БАТЬКОВІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Зав. кафедри

(підпис)

(ініціали та прізвище)

М.П.

В.о. ректора ДонНУЕТ
Чернезі О.Б.

Гарантійний лист

Адміністрація _____
(назва підприємства, установи, організації)

не заперечує проти проходження _____ 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.

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



ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид і назва практики)

Здобувача вищої освіти _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

ННІ _____

_____ (назва навчально-наукового інституту)

Кафедра _____

_____ (назва кафедри)

Ступінь вищої освіти _____

Спеціальність (освітня програма) _____

_____ (назва)

_____ курс, група _____

Здобувач вищої освіти _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство (в організацію, установу).

Печатка підприємства (організації, установи)

«__» _____ 20__ р.

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства (організації, установи).

Печатка підприємства (організації, установи)

«__» _____ 20__ р.

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Календарний графік проходження практики

з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики					Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	

Керівники практики:
від ДонНУЕТ

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

від підприємства (організації, установи) _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Додаток Г.1

АНКЕТА

Шановні панове! Служба маркетингу комбінату запрошує Вас висловити свою думку про організацію харчування. Закресліть, будь ласка, шифр обраної відповіді.

1. Ваша стать: жінка	01
чоловік	02
2. Вік: до 25 років	03
26-35	04
36-50	05
Старше	06
3. Службовий стан: Інженерно-технічний працівник	07
Службовець	08
Робочий	09
Технічний персонал	10
4. Оцініть якість їжі у Вашій їдальні:	
Відмінна	11
Добра	12
Задовільна	13
Погана	14
5. Вас обслуговують: з повагою	15
Байдуже	16
Не можу відповісти	17
6. Персонал виглядає: охайно	18
Ні	19
Боюсь образити	20
7. Які типи підприємств Ви хотіли б мати на території комбінату:	
Їдальні	21
Кафе	22
Закусочні	23
Магазини кулінарії	24
Другі (які?)	25
8. Що для Вас важливіше при виборі їжі: її якість	26
Кількість (обсяг порції)	27
Зовнішній вигляд (оформлення)	28
Різноманітність (асортимент)	29
Друге (що?)	30
9. Який варіант Ви обираєте?	
Задовільну якість їжі та достатній асортимент при доступній ціні	31
Або відмінну якість їжі та різноманітний асортимент за високу ціну	32

10. Вас влаштовує більш:	
Комплексний обід без черги	33
Вільний вибір страв при наявності черги	34
11. Ви бажаєте розрахуватись за харчування:	
Готівкою	35
Абонементом	36
В кредит	37
Друге (що?)-	38
12. Ви користуєтесь харчуванням після підвищення цін?	
Частіше	39
Рідше	40
Як раніше	41
13. Якщо їжа буде доброї якості, обслуговування поважним, а ціни не високі, то коли Ви будете користуватися послугами ресторанного господарства	
До роботи	42
Під час роботи	43
Після зміни	44
14. Ви віддаєте перевагу стравам:	
М'ясним	45
Рибним	46
Овочевим	47
Молочним	48
Іншим	49
15. Сімейні та інші свята в робочій їдальні Ви відмічали:	
Так	50
Ні	51
Бажаєте відмічати: Так	52
Ні	53
16. Бажаєте купувати на дім: напівфабрикати	54
Кулінарні вироби	55
Кондитерські вироби	56
Готові страви (супи, другі, солодкі страви)	57

Дякуємо за участь !

АНКЕТА

З метою вивчення ринку студентського харчування просимо заповнити анкету.

	Закресліть шифр вибраної відповіді	Шифр
1. Ваша стать:	жінка	01
	Чоловік	02
2. Сімейний стан:	одружений	03
	холостий	04
3. Ви працюєте:	так	05
	Ні	06
	Підробляю	07
4. Чи Ви користуєтесь послугами їдальні при вузі:	так	08
	Ні	09
5. Які типи підприємств Ви хотіли б мати при вузі: їдальні		10
	Кафе	11
	Ресторан	12
	Бар	13
	Буфет	14
	Підприємства швидкого обслуговування	15
	Другі (які?)	16
6. Який вид харчування Ви хотіли б одержати у вузі:		
	Повний раціон (сніданок, обід)	17
	Проміжкове харчування (соки, бутерброди, кондитерські вироби)	18
	І те, і друге	19
7. Назвіть свою саму улюблену їжу (декілька найменувань)		20
		21
		22
8. Ваші улюблені напої:		
	Чай	23
	Кава	24
	Какао	25
	Гарячий шоколад	26
	Соки	27
	Прохолодні напої	28
	Другі (які?)	29

Дякуємо за участь !

АНКЕТА ШКОЛЯРА

З метою вивчення організації харчування просимо заповнити анкету. Закреслите шифр обраної відповіді

Закреслите шифр обраної відповіді	Шифр
1. В якому класі ви навчаєтесь: Шостий (6-й)	01
Сьомий (7-й)	02
Восьмий (8-й)	03
Дев'ятий (9-й)	04
Десятий (10-й)	05
Одинадцятий (11-й)	06
2. Чи харчуєтесь Ви в шкільній їдальні: Так	07
Ні	08
Рідко	09
3. Якщо Ви харчуєтесь в шкільній їдальні, то робите це:	
За власним бажанням	10
За наполяганням батьків	11
За вимогами класного керівника	12
Друга причина (яка?)	13
4. Що Вам не подобається в шкільній їдальні:	
Погана якість їжі (не смачно)	14
Брудно	15
Грубе відношення робітників їдальні	16
Одноманітний асортимент страв	17
Друге (що?)	18

5. Ваші пропозиції _____

Дякуємо за участь !

АНКЕТА

Шановні панове! Служба маркетингу запрошує Вас висловити свою думку про організацію харчування та відпочинку у цьому районі. Підкресліть, будь ласка, обрану відповідь.

1. Чи вважаєте Ви, що у цьому районі недостатньо підприємств харчування?

Так, ні

2. Чи відповідають Вашому смаку діючі підприємства харчування?

Так, ні

3. Якого типу підприємства, на Вашу думку, не вистачає у даному районі (вказати конкретно) _____

4. Як часто Ви будете користуватись послугами цього підприємства? Щоденно (один, два, три рази), рідко, дуже рідко (підкреслити)

5. Якій формі обслуговування Ви надаєте перевагу? Офіціантами, іншу форму (яку?) _____

6. Якими додатковими формами обслуговування Ви бажаєте користуватись? _____

7. Стравами якої кухні Ви надаєте перевагу? Української, російської, французької або іншої _____

8. Чи бажаєте Ви користуватися послугами кондитерського або мучного цеху? Так, ні (підкреслити)

9. Які ще пропозиції Ви маєте? _____

(допишіть)

Дякуємо за участь !

АНКЕТА

Шановні панове! Служба маркетингу запрошує Вас висловити свою думку що до необхідності організації дієтичного харчування. Підкресліть, будь ласка, обрану відповідь.

1. Чи маєте Ви потребу в дієтичному харчуванні?

Так, Ні

2. Як часто Ви будете користуватись послугами цього підприємства?
Щоденно (один, два, три рази), рідко, дуже рідко (підкреслити)

3. Якому методу обслуговування Ви надаєте перевагу? Офіціантами, самообслуговування, іншій формі (якій?) _____

4. Якими захворюваннями Ви страждаєте? (підкреслити)

Виразкова хвороба шлунку та 12-перстної кишки

Гастрит з підвищеною або зниженою кислотністю

Коліт, ентероколіт

Захворювання жовчного міхура, печінки, підшлункової залози, Захворювання нирок, серця

Ожиріння

Діабетом

5. Стравами якої дієти Ви користуєтесь взагалі?

Дякуємо за участь !

АНКЕТА

Шановні панове! Служба маркетингу запрошує Вас висловити свою думку щодо організації харчування на вокзалі. Підкресліть, будь ласка, обрану відповідь, або допишіть Ваші пропозиції.

1. Чи вважаєте Ви, що на території чи у будинку вокзалу недостатньо підприємств харчування?

Так, ні

2. Чи відповідають Вашому смаку діючі підприємства харчування?

Так, ні

3. Якого типу підприємства, на Вашу думку, не вистачає у даному вокзалі (аеропорті)?

Їдальні
Ресторану
Кафе
ПШО
Бару

4. Якщо не користуєтесь підприємством харчування, то з якої причини?

5. Який метод обслуговування Вам подобається? Самообслуговування, Обслуговування офіціантами, барменами (підкреслити)

6. Якими додатковими формами обслуговування Ви бажали б користуватись на вокзалі? _____

7. Стравам якої кухні Ви надаєте перевагу?

Дякуємо за участь !

АНКЕТА

Шановні панове! Просимо Вас висловити свою думку про якість послуг і обслуговування на даному підприємстві харчування, закресливши відповідний код

		Код
1. Ваша стать:	чоловіча	01
	жіноча	02
2. Соціальний стан:	ІТР (службовець)	03
	робітник	04
	студент (учень)	05
	пенсіонер	06
	підприємець (бізнесмен)	07
3. Сімейний стан:	сімейний(а)	08
	самотній(я)	09
4. Число членів Вашої родини:	один	10
	два	11
	три	12
	чотири	13
	більш чотирьох	14
5. Як часто Ви відвідуєте підприємства харчування:	майже щодня	15
	часто	17
	епізодично	18
	дуже рідко	19
6. З якою метою Ви відвідуєте підприємства харчування:	прийняти їжу	20
	прийняти їжу і відпоч.	21
	відпочити	22
	відзначити торжество ділова зустріч	23
7. Чи задовольняє Вас музична програма в підприємстві харчування:	так	25
	ні	26
8. Оцініть голосність звучання музики:	голосна	27
	помірна	28
	тиха	29

Продовження додатку Г.7

9. Як Вас обслуговують на підприємстві харчування:		30
		31
	поважно	32
	байдуже	33
	грубо	
10.Скільки складає час очікування з початку обслуговування (подача першої страви):	до 20 хв.	34
		35
	20-30 хв.	
	більш 30 хв.	
11.При відвідуванні підприємств харчування чи включаєте ви в меню алкогольні напої:	так	36
	ні	37
12.Чи задовольняє Вас асортимент блюд даного підприємства:	так	38
	ні	39
13.Як ви оцінюєте якість їжі:	добре	40
	задовільно	41
	незадовільно	42
14.Як Ви оцінюєте санітарний стан торгових приміщень, посуду, приладів, столової білизни підприємства:	гарний	43
	задовільний	44
	незадовільний	45
15.Як Ви оцінюєте естетичне оформлення залу підприємства:	гарне	46
	задовільне	47
	незадовільне	48
16.Оцініть офіціанта: зовнішній вигляд:	добре	49
	задовільно	50
	незадовільно	51
професійна майстерність	добре	52
	задовільно	53
	незадовільно	54
етика поведження	добре	55
	задовільно	56
	незадовільно	57

17. Які додаткові послуги Ви хотіли б одержати в даному підприємстві:	приготування страв вдома;	58	
	відпустка і доставка страв до дому;	59	
	обслуговування свят вдома;		
	бронювання місць і столів у залі ресторану (кафе);	60	
	консультації фахівців з питань приготування страв і обслуговуванню;	61	
		62	
	організація концертних програм, вечорів відпочинку, дискотек і т.д.;	63	
	надання дрібних побутових послуг: виклик таксі, продаж квітів, сувенірів	64	
	18. Ваші пропозиції по поліпшенню якості послуг і обслуговування на підприємстві:	поліпшити якість продукції;	65
		підвищити кваліфікацію обслуговуючого персоналу;	66
підвищити культуру поведження обслуговуючого персоналу;		67	
поліпшити естетичне оформлення залу;		68	
інші		69	

Дякуємо за участь !

Типова структура розширеного звіту з переддипломної практики

Для практики на підприємствах ресторанного господарства

Титульний аркуш (з печаткою та підписом керівника від бази практики)

Щоденник

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика бази практики
2. Характеристика організації та просторового забезпечення сервісного процесу в закладі
3. Характеристика стратегії формування сировинних та матеріально-технічних ресурсів закладу, системи їх постачання та зберігання
4. Організація виробничих процесів в підприємстві
5. Аналіз поверхових планів підприємства
6. Характеристика системи менеджменту та маркетингової політики на підприємстві
7. Впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу

8. Індивідуальне завдання

Висновки

Перелік використаних джерел

Додатки

Додаток А. Устав підприємства – бази практики.

Додаток Б. Договори з постачальниками продуктів.

Додаток В. Меню підприємства за 7 днів.

Додаток Г. Штатний розклад.

Додаток Д. Поверхові плани підприємства.

Додаток Ж. Технічна документація на технологічне обладнання.

Для практики на підприємствах харчової промисловості

Титульний аркуш (з печаткою та підписом керівника від бази практики)

Щоденник

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства
 - 1.1. Загальне ознайомлення з підприємством
 - 1.2. Матеріально-технічна база підприємства
 - 1.3. Схема управління підприємством
 - 1.4. Аналіз ринку збуту готової продукції
2. Організаційно-технологічна характеристика підприємства

2.1. Ознайомлення з асортиментом продукції, що випускається на даному підприємстві.

2.2. Система постачання підприємства та збут готової продукції

2.3. Вивчення виробничого процесу та технологічних ліній на підприємстві

2.4. Вивчення відповідності якості продукції вимогам діючих нормативних документів

2.5. Схеми інженерних систем підприємства

3. Організація технологічного процесу виробництва продукції

3.1. Забезпечення ефективності технологічного процесу виробництва продукції заданого асортименту

3.2. Організація технологічного процесу виробництва готової продукції.

3.3. Організація контролю якості сировини та готової продукції

3.4. Менеджмент персоналу

4. Індивідуальне завдання

Висновки

Перелік використаних джерел

Додатки

Додаток А. Устав підприємства – бази практики.

Додаток Б. Договори з постачальниками продуктів.

Додаток В. Штатний розклад.

Додаток Г. Поверхові плани підприємства.

Додаток Д. Технічна документація на технологічне обладнання.

Навчальне видання

*Сімакова Ольга Олександрівна
Никифоров Радіон Петрович
Слащева Аліна Вячеславівна*

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

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: бакалавр

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Формат 60x84/8. Ум. др. арк. 3,5

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

Свідоцтво суб'єкту видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.