

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

**Никифоров Р.П., Слащева А.В., Сімакова О.О.,
Горайнова Ю.А., Коренець Ю.М.**

ПРАКТИКА ПЕРЕДДИПЛОМНА (ВИРОБНИЧА)

Програма та методичні рекомендації

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Ступінь: магістр

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

**Никифоров Р.П., Слащева А.В., Сімакова О.О.,
Горайнова Ю.А., Коренець Ю.М.**

ПЕРЕДДИПЛОМНА (ВИРОБНИЧА) ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Ступінь: магістр

Затверджено на засіданні кафедри
технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 1
від 28 серпня 2023 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 1
від 28 серпня 2023 р.

**УДК 664 : 378.147(076.5)
Н 19**

**Никифоров, Р.П., Слащева, А.В., Сімакова, О.О., Горяйнова, Ю.А.,
Коренець, Ю.М.**

Н 19 Практика переддипломна (виробнича): програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь магістр / Р.П. Никифоров, А.В. Слащева, О.О. Сімакова, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 32 с.

Програма та методичні рекомендації призначені для проходження переддипломної (виробничої) практики здобувачів вищої освіти на підприємствах, що здійснюють активну господарську діяльність.

В методичних рекомендаціях сформульовані цілі та завдання практики, визначено і розкрито зміст переддипломної (виробничої) практики, форми та методи контролю проходження практики, зазначено вимоги до змісту та оформлення звіту, наведена послідовність підведення підсумків практики та критерії оцінювання її результатів.

УДК 664 : 378.147(076.5)

© Никифоров Р.П., Слащева А.В.,
Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А.,
Коренець Ю.М., 2023

© Донецький національний
університет економіки й торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Цілі і завдання переддипломної (виробничої) практики	5
2. Організація і керівництво переддипломною (виробничою) практикою..	6
3. Зміст переддипломної (виробничої) практики.....	7
4. Робоча програма переддипломної (виробничої) практики.....	17
5. Індивідуальні завдання.....	19
6. Інформаційні джерела.....	19
7. Форми і методи контролю проходження практики	20
8. Критерії оцінки якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.....	21
Список рекомендованої літератури.....	22
ДОДАТКИ.....	23

ВСТУП

На сучасному етапі харчові підприємства та заклади ресторанної індустрії в Україні характеризуються динамічним розвитком та є важливим чинником культурного та економічного розвитку країни. Процеси, що відбуваються на вітчизняному ринку вимагають гнучко реагувати на зміни попиту і прихильності споживачів. Це потребує якісного підвищення професійного рівня підготовки фахівців з ресторанних та харчових технологій, які повинні мати фундаментальну як теоретичну, так і практичну підготовку. У цьому зв'язку зростає роль практичної підготовки майбутніх фахівців, покликаної забезпечити спроможність застосовувати на практиці набуті знання та навички при виконанні фахових завдань у ринкових умовах господарювання.

Проходження переддипломної (виробничої) практики є важливою складовою удосконалення професійної підготовки, підвищення рівня професійних знань, умінь та навичок випускників та підготовки і написання кваліфікаційної роботи. За час проходження практики здобувач вищої освіти (далі – здобувач ВО) повинен удосконалити свій рівень загальної теоретичної і спеціальної практичної підготовки, виявити знання загальнотеоретичних, професійно орієнтованих і спеціальних дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання ресторанної справи; вміння аналізувати процеси та явища у сфері ресторанного бізнесу/харчової промисловості, встановлювати значимі фактори та причинно-наслідкові зв'язки при виявленні проблем конкретного підприємства, формулювати конкретні пропозиції щодо вдосконалення виробничих, сервісних та управлінських процесів.

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

Під час проходження переддипломної (виробничої) практики здобувачі ВО повинні ознайомитися з діяльністю підприємств-баз практики, проаналізувати організацію та просторове забезпечення виробничого та сервісного процесів в закладі, охарактеризувати стратегію формування сировинних та матеріально-технічних ресурсів закладу, систему їх постачання та зберігання; вивчити систему менеджменту та маркетингову політику закладу, проаналізувати стан впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу, оцінити економічну ефективність господарської діяльності закладу, виконати індивідуальне завдання, а також зібрати матеріали, необхідні для виконання кваліфікаційної роботи.

Програма і методичні рекомендації розроблені на основі Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02-01-2023.

1 ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ (ВИРОБНИЧОЇ) ПРАКТИКИ

Метою переддипломної (виробничої) практики є узагальнення і вдосконалення здобутих здобувачами ВО знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом, формування у них методологічних вмінь і навичок щодо виділення проблеми, її дослідження, розроблення варіантів вирішення, пошуку найоптимальнішого варіанту та підготовки проєкту самостійних пропозицій щодо впровадження новітніх технологій у реальних сучасних умовах функціонування підприємства, а також збір матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

Завданнями переддипломної (виробничої) практики є:

- безпосередня практична підготовка здобувачів ВО до самостійної роботи на відповідних посадах;
- закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих при вивченні фахових дисциплін;
- творче засвоєння фахових знань у тісному взаємозв'язку з практикою діяльності закладу (підприємства);
- формування загальної уяви про діяльність закладів ресторанної індустрії та харчових підприємств, визначення мети та завдань підприємства;
- ознайомлення з роботою основних структурних підрозділів підприємства, особливостями виробництва продукції та надання послуг;
- напрацювання досвіду проведення науково-дослідної роботи;
- ознайомлення з методами та методиками проведення наукових досліджень;
- ознайомлення з сучасним лабораторним устаткуванням;
- оволодіння сучасною методологією наукового дослідження;
- вивчення структури управління підприємством, розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками підприємства та фахівцями;
- збір необхідних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи, їх обробка, аналіз та систематизація, виконання всіх необхідних розрахунків;
- підготовка звіту з переддипломної (виробничої) практики, обґрунтування висновків, рекомендацій та пропозицій з використанням аналітичних результатів.

2 ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ (ВИРОБНИЧОЮ) ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію, проведення практики та контроль її результатів покладається на завідувача кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.

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 (виробничої) 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 ВО між Університетом та підприємством;
- підготовка наказу (розпорядження) про розподіл здобувачів ВО за базами практики та закріплення керівників практики;
- формування індивідуальних завдань на практику (згідно додатку А);
- направлення здобувачів ВО на бази практики (додаток Б);
- проведення анкетування здобувачів ВО за результатами практичної підготовки;
- 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 закладів, де здобувачі ВО проходять практику.

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

- розробляє індивідуальні завдання;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів в Університеті перед виїздом здобувачів ВО на практику: інструктаж про порядок проходження практики; надання здобувачам ВО необхідних документів (направлення – додаток Б; гарантійний лист – додаток В);
- контролює своєчасне прибуття здобувачів ВО 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 ВО про порядок надання звітів про практику;
- приймає захист звітів здобувачів ВО, атестує їх і виставляє оцінки у індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти при проходженні переддипломної (виробничої) 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 (ВИРОБНИЧОЇ) ПРАКТИКИ

А. При проходженні переддипломної (виробничої) практики у закладах ресторанної індустрії (далі – ЗРІ) вивченню та дослідженню підлягають наступні питання:

1. Загальна характеристика бази практики

1.1 Тип, форма власності, підпорядкованість.

1.2 Місце розташування підприємства, основний контингент споживачів, кількість місць, режим роботи, методи і форми обслуговування споживачів.

1.3 Спосіб виробництва – на сировині, повністю або частково на напівфабрикатах.

1.4 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 ЗРІ (приклад наведено на рис. 3.1).

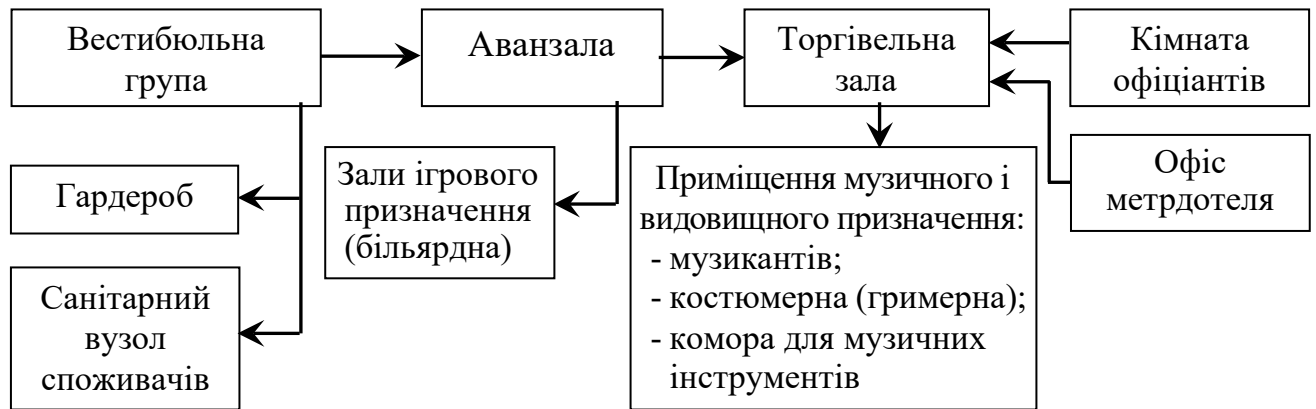


Рис. 3.1 – Схема просторового забезпечення сервісного процесу в ЗРІ

2.2 Охарактеризувати торгові приміщення бази практики:

- визначити склад приміщень, їх функціональне призначення;
- відповідність інтер'єру обраній концепції;
- підбір та розташування обладнання і меблів в залах ЗРІ;
- кваліфікаційний склад обслуговуючого персоналу.

Характеристику надати у вигляді табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона обслуговування споживачів*	Елемент процесу обслуговування	Засоби забезпечення процесу		Учасники процесу (працівники)
		просторові (приміщення)	матеріально-технічні (устаткування, меблі тощо)	
1	2	3	4	5
Роздавальна	надання послуг харчування	зала ЗРГ	- роздавальна лінія (вид, модель, спосіб розташування)	- роздавальник, - касир, - споживач
і т.д. *				

* зона обслуговування в ЗРІ: 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 у ЗРІ.

2.4 Проаналізувати (за наявності) організацію процесу обслуговування офіціантами в залах підприємства (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 ЗРІ,
- договірні зв'язки з постачальниками, порядок укладання і виконання договорів.

Характеристику основних постачальників сировини та предметів матеріально-технічного забезпечення надати у вигляді табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Характеристика системи постачання закладу

Назва товарів (груп)	Постачальник	Умови постачання
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	ТОВ "М'ясна гільдія"	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Інші *		

* 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 тощо.

3.3 Дати характеристику способів завою сировини та напівфабрикатів, що використовуються у ЗРІ (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 приходо-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 ЗРІ надати у вигляді 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 МТЗ	Вантажний візок Ваги товарні тощо			Завантажувальна Приміщення комірника		Комірник Вантажник
Складські приміщення							
і т.д.							

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 ЗРГ, праці комірника тощо.

4. Організація виробничих процесів на 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 ЗРІ (копію меню надати в додатках 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).

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

4.5 Розробити пропозиції щодо удосконалення організації виробничих процесів в ЗРІ, 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.

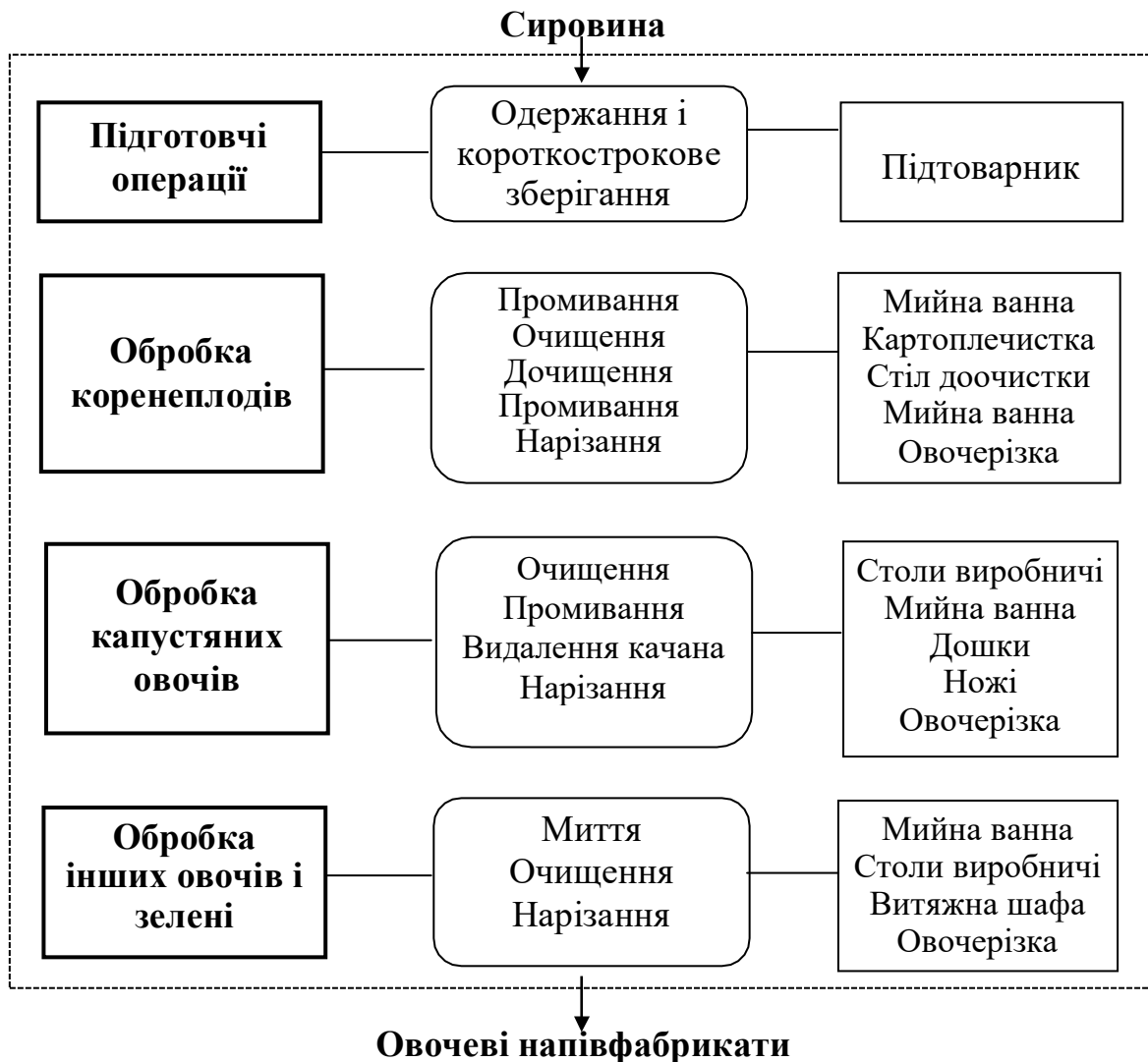


Рис. 3.2 – Принципова схема виробничого процесу овочевого цеху

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.д.				

5. Аналіз поверхових планів (компоновки) підприємства

Проаналізувати склад приміщень ЗРІ згідно із вимогами БНіП (табл. 3.5), розташування, взаємозв'язок всіх груп приміщень згідно з вимогами до їх проектування та зробити висновки та пропозиції щодо поліпшення планувальних рішень підприємства.

Таблиця 3.5 – Аналіз складу приміщень ЗРГ

Найменування приміщень ЗРГ (відповідно БНіП)	Наявність приміщень у підприємстві, що аналізується
1	2

6. Характеристика системи менеджменту та маркетингової політики на підприємстві

6.1 Дати характеристику статуту ЗРІ, визначити приналежність 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.

6.4 Вивчити і проаналізувати організацію праці керівника підприємства:

- планування особистої праці за 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 ЗРІ (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 ЗРІ (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 мікрофакторів (постачальників, посередників, конкурентів, контактних аудиторій) маркетингового середовища на ефективність діяльності ЗРІ.

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

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

В даному підрозділі звіту необхідно навести характеристику стану та пропозиції щодо впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу, а саме:

- дати визначення терміну «інновація», «інноваційний процес»;
- охарактеризувати стан впровадження етапів інноваційного процесу в ЗРІ (бази практики);
- проаналізувати можливість впровадження інноваційних технологій, форм обслуговування та надання додаткових і специфічних професійних послуг в ЗРІ (бази практики);
- розробити інноваційні підходи до оформлення меню;
- проаналізувати нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку;
- розробити концепцію інноваційного розвитку ЗРІ (бази практики) з урахуванням положень сучасних технологій.

Б. При проходженні переддипломної (виробничої) практики на підприємствах харчової промисловості (ПХП) вивченню та дослідженню підлягають наступні питання:

1. Загальна характеристика бази практики

1.1 Загальне ознайомлення з підприємством

Загальна характеристика ПХП, 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 наданому 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.

Аналіз системи постачання та окремо системи збуту готової продукції представити у вигляді таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Система постачання та збуту готової продукції

№з/п	Вид сировини, додаткових матеріалів і готової продукції	Найменування постачальників та одержувачів	Вид транспорту	Умови і терміни зберігання	Показники якості, що контролюються
<i>Система постачання</i>					
1.					
<i>n</i>					
<i>Система збуту</i>					
1.					
<i>n</i>					

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.

В залежності від специфіки підприємства, на якому проходить практика, необхідно обрати один технологічний процес виробництва будь-якої продукції, представити його у вигляді принципової технологічної схеми та дослідити його за наступними питаннями:

- підготовка сировини для цього процесу;
- отримання проміжних продуктів та кінцевої готової продукції;
- фасування, упаковка;
- побічні продукти виробництва, їх використання;
- переробка харчових відходів;
- технологічні лінії та їх характеристика;
- характеристика цехів та відділень за ходом технологічного процесу;
- особливості і принципи складання рецептур.

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

2.4 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.

Технологічний процес виробництва (ТПВ) одного з виду продукції представити у вигляді таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 – Аналіз технологічного процесу виробництва «... ..»

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

3.3 Організація контролю якості сировини та готової продукції

Проаналізувати відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів.

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, %	pH, од.

При наявності на виробництві технологічної лабораторії необхідно вивчити її призначення та функції.

Проаналізувати роботу лабораторії із стандартизації і управління якістю продукції. Навести перелік нормативної документації, за якою здійснюється контроль якості виробів. Привести основні показники якості, що контролюються, методи їх визначення. Оснащеність лабораторії приладами, посудом, реактивами.

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.

4. Впровадження сучасних інноваційних технологій

В даному підрозділі звіту необхідно навести характеристику стану та пропозиції щодо впровадження сучасних інноваційних технологій у виробничому процесі бази практики, а саме:

- дати визначення терміну «інновація», «інноваційний процес»;
- охарактеризувати стан впровадження етапів інноваційного процесу на базі практики;
- проаналізувати можливість впровадження інноваційних технологій на базі практики;
- розробити концепцію інноваційного розвитку бази практики з урахуванням положень сучасних технологій.

Отримані під час проходження практики дані треба систематизувати для подальшого аналізу.

Типова структура звіту з переддипломної практики наведена у додатку Д.

4 РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ (ВИРОБНИЧОЇ) ПРАКТИКИ

Задачі та обов'язки здобувачів ВО під час проходження переддипломної (виробничої) практики наведені в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Робоча програма переддипломної (виробничої) практики

Етапи	Завдання
1	2
<i>Практика у закладах ресторанної індустрії</i>	
1. Загальне знайомство з діяльністю підприємства-бази практики	Ознайомитись з характеристикою закладу (тип, форма власності, кількість місць, режим роботи і т.д.)
2. Ознайомлення з організацією та просторовим забезпеченням сервісного процесу в закладі.	Ознайомитись з: - методами обслуговування; - наявністю торгівельних меблів; - складом приміщень для споживачів
3. Ознайомлення з організацією постачання та зберігання продуктів	Ознайомитись з договорами на поставку продуктів
4. Ознайомлення з організацією виробничого процесу: - способом роботи; - забезпеченням технологічним обладнанням; - наявністю робочої сили	Ознайомитись з: - технологічною та технічною документацією, меню, зонуванням цехів; - розподілом кухарів по технологічних операціях; - розміщенням технологічного обладнання по зонах
5. Ознайомлення з об'ємно-планувальними рішеннями підприємства	Визначити габаритні розміри приміщень закладу
6. Вивчення системи менеджменту та маркетингової політики на підприємстві	Ознайомитись із уставом підприємства
7. Проведення анкетного опитування споживачів	Вивчити методику проведення анкетного опитування
8. Вивчення маркетингового середовища підприємства	Ознайомитись із мікро- і макрофакторами маркетингового середовища
9. Проведення аналізу стану впровадження сучасних інноваційних технологій в підприємстві	Ознайомитись із новими технологіями в організації виробництва та обслуговування
10. Вивчення структури управління	Дати аналіз посадових обов'язків
11. Виконання структуризації факторів маркетингового середовища	Дати аналіз впливу факторів маркетингового середовища на роботу закладу
12. Вивчення сучасних інноваційних методів організації виробництва та обслуговування	Надати аналіз інновацій в організації виробництва та обслуговування

1	2
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 ЗРГ згідно із темою дипломного проекту)
14. Виконання індивідуального завдання щодо теми кваліфікаційної роботи	Вивчити методику проведення техніко-економічного обґрунтування
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.
<i>Практика на підприємствах харчової промисловості</i>	
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
2. Система постачання підприємства та збут готової продукції	Оцінка ефективності системи постачання, кола постачальників, товарних запасів, складського господарства, ознайомлення з веденням документації по руху сировинного та товарного потоку
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
4. Вивчення відповідності якості продукції вимогам діючих нормативних документів	Перевіряти якість та встановлювати відповідність сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів
5. Аналіз ринку збуту готової продукції	Характеристика основних споживачів готової продукції, засоби їх постачання, аналіз асортиментної та цінової політики підприємства.
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)
7. Виконання індивідуального завдання щодо теми кваліфікаційної Роботи	Вивчити методику проведення техніко-економічного обґрунтування

1	2
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.

5 ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

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

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 кваліфікаційних робіт та з урахуванням особистих наукових інтересів здобувачів ВО (орієнтовна тематика кваліфікаційних робіт наведена у додатку А). Виконання індивідуального завдання передбачає збір і обробку інформації згідно з розробленою тематикою та виконання інших видів робіт за дорученням кафедри.

Конкретний зміст індивідуального завдання з переддипломної (виробничої) практики, здобувач ВО має отримати на виробничій нараді від керівника практики. Здобувач ВО, який не має індивідуального завдання, до практики не допускається. Відповідальність за завчасне отримання індивідуального завдання покладається на здобувача ВО.

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

6 ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети переддипломної (виробничої) практики і складання звіту здобувач ВО 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 націлений на забезпечення своєчасності та належної якості виконання програми практики.

Контроль за проходженням практики з боку кафедри здійснюється керівником практики від кафедри та завідувачем кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва. Він має на меті виявлення та ліквідацію недоліків та надання допомоги здобувачам ВО при виконанні програми практики.

Керівник практики від кафедри:

- 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.

У відповідності до Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02–01–2023, здобувачі ВО після закінчення терміну переддипломної практики звітують про виконання її програми та індивідуального завдання перед керівником практики від кафедри.

Форма звітності здобувачів ВО за практику – це подання звіту. Звіт готується відповідно до програми та методичних рекомендацій у розширеній та анотованій формах.

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 викладачу-керівнику практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва. Після доопрацювання та остаточного погодження з ним 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 (виробничої) практики повинен бути підписаний керівником від бази практики та містити: титульний аркуш, викладення актуальності проходження переддипломної практики в умовах базового підприємства, її мети та завдань, узагальнення результатів дослідження

кожного рекомендованого у робочій програмі практики напряму діяльності базового підприємства та результати виконання індивідуального завдання. Обсяг анотованого звіту не має перевищувати 10 сторінок з урахуванням титульного аркушу та він не може містити додатків. Відсутність анотованого звіту у друкованій формі унеможлиблює отримання здобувачем ВО залікової оцінки із 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 теоретичного навчання третього 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 (виробничої) практики без поважних причин, відраховується з Університету.

8 КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

На завершальному етапі переддипломної (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 переддипломної (виробничої) практики

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

Національна шкала	Оцінка		Критерії оцінювання проходження практики
	Шкала ECTS	100-бальна шкала	
5, «відмінно»	A	90-100	Одержує здобувач вищої освіти, 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 вищої освіти, 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 вищої освіти, який в своєму звіті при розкритті програмних питань припустився незначних помилок, в оформленні звіту є недоліки, при захисті роботи на поставлені запитання не було дано конкретних відповідей
	E	60-69	
2, «незадовільно»	FX	59-35	Одержує здобувач вищої освіти, 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. 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.
2. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
3. Доценко В. В., Губеня В. О., Кирпиченкова В. О., Кочерга Т. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
4. Салавеліс А. Д., Колесніченко С. Л., Козонова Ю. О., Поплавська С. О. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
6. 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.

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., Ільдірова 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. 448с.
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 дозвіллі 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) ресторанного господарства : наказ Мінекономіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 р. № 219.

Основні напрямки тематики кваліфікаційних робіт (проектів)

Науково-дослідна частина

1. Розробка технології нової конкурентоспроможної продукції.
2. Наукове обґрунтування технології нової конкурентоспроможної продукції.
3. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарних або кондитерських виробів.
4. Вивчення споживчих та функціональних властивостей сировини рослинного та тваринного походження вітчизняного та зарубіжного виробництва.
5. Технологічне забезпечення якості кулінарної чи кондитерської продукції.
6. Науково-етнографічне дослідження національних кухонь народів світу.

Проектна частина

1. Проектування заготовочних підприємств, що виробляють напівфабрикати та кулінарну продукцію для доготовочних закладів ресторанного господарства.
2. Проектування комплексних закладів ресторанного господарства, які розміщуються на різних поверхах при готелях, розважальних та бізнес-центрах тощо.
3. Проектування підприємств харчування соціального призначення.
4. Проектування підприємств при промислових підприємствах та установах.
5. Проектування мереж спеціалізованих підприємств ресторанного господарства.
6. Проектування спеціалізованих заготівельних або кулінарних цехів.
7. Реконструкція діючих закладів ресторанного господарства .
8. Проектування підприємств швидкого обслуговування.

Тематика кваліфікаційних робіт формується з урахуванням особистих наукових інтересів здобувачів ВО та стосується розробки технології нової конкурентоспроможної продукції, наприклад, «Розробка технології виробів із дріжджового тіста з використанням амаранту багряного».

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) «__» _____ 202__ р.

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства (організації, установи).

Печатка підприємства (організації, установи) «__» _____ 202__ р.

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Типова структура розширеного звіту з переддипломної практики

ТИТУЛ

ЗМІСТ

ВСТУП

При проходженні практики у закладах ресторанної індустрії

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 на 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

При проходженні практики на підприємствах харчової промисловості

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Загальне ознайомлення з підприємством

Матеріально-технічна база підприємства

Схема управління підприємством

Аналіз ринку збуту готової продукції

2. Організаційно-технологічна характеристика підприємства

Ознайомлення з асортиментом продукції, що випускається

Система постачання підприємства та збут готової продукції

Вивчення виробничого процесу та технологічних ліній на підприємстві

Вивчення відповідності якості продукції вимогам діючих нормативних документів

Схеми інженерних систем підприємства

3. Організація технологічного процесу виробництва продукції

Забезпечення ефективності технологічного процесу виробництва продукції заданого асортименту

Організація технологічного процесу виробництва готової продукції

Організація контролю якості сировини та готової продукції

Менеджмент персоналу

4. Впровадження сучасних інноваційних технологій

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Навчальне видання

Никифоров Радіон Петрович
Слащева Аліна Вячеславівна
Сімакова Ольга Олександрівна
Горайнова Юлія Артурівна
Коренець Юрій Миколайович

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

ПРАКТИКА ПЕРЕДДІПЛОМНА (ВИРОБНИЧА)

Програма та методичні рекомендації

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Рівень: магістр

Формат 60x84/8. Ум. др. арк.

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.