

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор коледжу
В.А.Казьмір
« 29 » липня 2022р.
В. А. Казьмір
31.07.2022 року



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

для підготовки фахового молодшого бакалавра

галузь знань 18 Виробництво та технологія
спеціальність 181 Харчові технології
освітньо-професійна програма «Виробництво харчової
продукції»

2022

1

1

Укладач Бережна Г.М. спеціаліст вищої категорії, викладач - методист
Розробники Бережна Б.М. спеціаліст вищої категорії, викладач - методист
Соляр Л.В. спеціаліст вищої категорії, викладач - методист
Байлюк Л.А. викладач другої категорії
Бею І.Ю. викладач другої категорії
Рецензент Прудивус О.І зав. виробництвом кафе «Набережне»

*Протокол № 1 від 30.07.2025 року
Голова комісії Савицька Т.М.*

Програму схвалено на засіданні циклової
комісії харчових технологій
Протокол від «29» липня 2022 року № 1
Голова циклової комісії харчових технологій

[Підпис] (Сітнікова Н.О.)

Протокол від 29 липня 2024 № 1

Голова/к [Підпис] (Сітнікова Н.О.)

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Мета, завдання і етапи практики.....	5
2. Бази практики.....	7
3. Організація і керівництво практики.....	8
4. Форми і методи контролю.....	10
5. Критерії оцінки визначення рівня практичних вмінь та навиків студентів з практики.....	11
6. Вимоги до звіту.....	16
7. Підведення підсумків практики	17
8. Зміст практики.....	18
8.1. Навчальна практика для одержання робітничої професії.....	18
8.2. Виробнича технологічна практика.....	24
8.3. Виробнича переддипломна практика.....	29
Рекомендована література.....	33
Рецензія.....	34

ВСТУП

Наскрізна програма практики здобувачів освіти – це основний учбово-методичний документ, який регламентує мету, зміст і послідовність проведення практики і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки, які здобувачів освіти повинні отримувати під час проходження практики зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» за освітньо – професійним ступенем: фаховий молодший бакалавр.

Комплексна наскрізна програма сприяє забезпеченню якісної теоретичної підготовки здобувачів освіти, формуванню в них професійних практичних знань, умінь та навичок, необхідних для майбутньої роботи за фахом.

Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом, що визначає проведення практики з наряду підготовки, забезпечуючи комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і послідовності навчання.

Наскрізна програма практики із спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» розробляється у відповідності з освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, до складу якої входять практики:

- навчальна (для набуття робочої професії);
- виробнича технологічна;
- виробнича переддипломна.

У навчальному плані з даної спеціальності наводиться перелік усіх видів практик, тривалість та терміни їх проведення.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ЕТАПИ ПРАКТИКИ

Практика - важлива складова навчально-виховного процесу та ефективна форма підготовки фахівця до трудової діяльності.

Мета практики: закріпити та поглибити знання, набуті здобувачами освіти в процесі навчання, прищепити необхідні уміння та навички практичної діяльності за спеціальністю, організаторської діяльності у трудовому колективі.

Практика сприяє формуванню особистості спеціаліста, вихованню трудової та виробничої дисципліни, поваги до трудових традицій підприємства, бережливості, надбанню досвіду організаторської роботи в колективі.

Практика здобувачів освіти організується відповідно до навчального плану і складається з етапів :

- навчальна практика (для набуття робітничої професії);
- виробнича технологічна практика (зі спеціальності);
- виробнича переддипломна практика.

Завдання навчальної практики (для набуття робочої професії) - підготовка здобувачів освіти до більш усвідомленого, поглибленого вивчення навчальних дисциплін, прищеплення їм первинних умінь за обраною спеціальністю, знайомство з організацією виробництва в кращих закладах ресторанного господарства, підготовка до проходження виробничої технологічної та переддипломної практики, набуття навиків та умінь приготування страв, кулінарних і борошняних кондитерських виробів масового попиту, отримання робітничої професії.

Завданнями технологічної практики є закріплення, розширення і систематизація знань, одержаних при вивченні спеціальних дисциплін на основі вивчення діяльності конкретного кращих закладах ресторанного господарства, удосконалення професійних умінь приготування страв і кулінарних виробів масового попиту, формування умінь та навиків приготування страв кулінарних і борошняних кондитерських виробів підвищеної складності, вивчення організації обслуговування, способів розрахунків із споживачами, набуття практичного досвіду, розвиток професійного мислення.

Завданнями переддипломної практики є узагальнення та удосконалення знань і умінь за спеціальністю, перевірка можливості самостійної роботи майбутнього спеціаліста в умовах конкретною виробництва.

Планування проведення практики на всіх її етапах повинно забезпечити:

- цілісність підготовки фахівця до виконання основних трудових функцій;
- послідовне розширення кола умінь, що формуються та їх удосконалення по мірі переходу від одного етапу до другого;
- зв'язок практики з теоретичним навчанням.

Орієнтовний розподіл годин за видами практики

Види практики	Курс	Семестр	Кількість тижнів	Кількість днів	Кількість годин всього	в тому числі	
						практична робота	самостійна робота
Навчальна практика (для набуття робітничої професії);	3	5,6	10	50	450	180	270
Виробнича технологічна	3	6	3	15	135	90	45
Виробнича переддипломна	4	7	3	15	135	90	45
Всього			16	80	720	360	360

2.БАЗИ ПРАКТИКИ

Базами практики мають бути сучасні заклади ресторанного господарства різного типу та форм власності, які оснащені сучасним обладнанням і проваджують прогресивні форми організації виробництва і обслуговування, новітні технології приготування широкого асортименту страв і кулінарних виробів.

Навчальна практика для одержання робітничої професії може проводитися на базі навчально-виробничого підрозділу, в закладах ресторанного господарства.

Виробнича технологічна практика організується в кращих закладах ресторанного господарства (ресторани, кафе, їдальні, які мають цеховий поділ), і працюють на сировині, а також у навчально-виробничих підприємствах, що випускають товарну продукцію, асортимент і технологія приготування якої відповідає вимогам програми практики. Проведення практики, пов'язаної з роботою в залі, організується в закладах ресторанного господарства, де передбачено обслуговування офіціантами.

Виробнича переддипломна практика проводиться у великих та середньої потужності закладах ресторанного господарства, які мають самостійний баланс і де в штатному розкладі передбачена посада «метрдетель або адміністратор зали».

Базові заклади ресторанного господарства мають повністю відповідати завданням програми з кожного виду практики.

Бази практики повинні бути укомплектовані кваліфікованими спеціалістами з достатнім практичним досвідом, здатними бути керівниками та вихователями студентів, мати приміщення для навчально-виховної роботи.

Навчальний заклад укладає з базовими підприємствами договори про проходження практики студентів на визначений термін.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Організація і проведення практики здійснюється у відповідності з Положенням про проведення практики студентів, навчальним планом та згідно зведеного графіка практики.

Навчальна практика за рішенням навчального закладу може проводитися концентровано в декілька періодів або шляхом чергування її з теоретичними заняттями з обов'язковим збереженням в межах навчального року об'єму годин, які визначені навчальним планом на теоретичні заняття і навчальну практику. Під час проведення навчальної практики навчальна група може поділятися на дві підгрупи.

Виробнича технологічна та переддипломна практика проводиться, як правило, концентровано.

Керівництво практикою покладається на керівників практики від навчального закладу і від закладу ресторанного господарства.

До керівництва практикою студентів залучаються майстри виробничого навчання, досвідчені викладачі циклових комісій, а також директор та його заступники, завідувачі відділенням, які брали безпосередню участь в освітньому процесі.

Керівник виробничої практики від навчального закладу:

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів, методичних рекомендацій, перелік яких встановлює навчальний заклад;
- у тісному контакті з керівництвом практики від закладу ресторанного господарства забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- складає для студентів індивідуальні завдання по програмі практики і надає методичну допомогу в їх виконанні;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів та проведення з ними інструктажів з охорони праці;
- контролює виконання студентами-практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку;
- у складі комісії приймає залік з практики;
- подає завідувачу практики письмовий звіт про проведення практики із зауваженням і пропозиціями щодо поліпшення практики студентів.

Бази практики в особі їх перших керівників разом з навчальним закладом несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

Загальне керівництво технологічною, переддипломною практикою студентів в закладах ресторанного господарства покладається на одного із провідних спеціалістів.

Безпосереднє керівництво технологічною та переддипломною практикою студентів в закладах харчування покладається на досвідчених кваліфікованих працівників, які в них постійно працюють.

Безпосередній керівник виробничої практики від закладу ресторанного господарства зобов'язаний:

- знайомити студентів з обладнанням, правилами техніки безпеки, правилами внутрішнього розпорядку;
- надати допомогу в оволодінні робітничою професією;
- навчати передових методів праці;
- прищеплювати навички бережливого ставлення до обладнання, матеріалів;
- систематично контролювати ведення звітів та щоденників;
- підтримувати зв'язок з керівниками практики, який здійснює загальне керівництво, та керівником практики від навчального закладу;
- навчати безпечних методів праці та контролювати дотримання ними правил техніки безпеки на протязі всього періоду практики.

Студенти при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики з навчального закладу консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно скласти залік з практики.

Навчально-методичне керівництво і виконання програм практики забезпечують предметні циклові комісії.

З кожного виду практики розробляється комплекс навчально-методичного забезпечення, який має містити такі основні документи:

- робоча програма практики;
- методичні рекомендації з виконання програми практики- у формі робочого зошита;
- методичні рекомендації щодо складання та оформлення звіту та щоденника;
- пам'ятки керівникам практики від закладу ресторанного господарства;
- інструкція керівника практики від навчального закладу;
- пам'ятка студенту-практиканту;
- тематика індивідуальних завдань на виробничу практику;
- інструкція з охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- журнали реєстрації інструктажів з охорони праці і БЖД;
- контрольні завдання для проведення диференційованих заліків;
- протоколи кваліфікаційних екзаменів.

4. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Контроль за проходженням практики студентів здійснюється керівниками практики від бази практики і навчального закладу та адміністрацією навчального закладу.

Форми контролю : поточний , періодичний та підсумковий.

Поточний контроль навчальної практики здійснюється майстром, викладачами, а виробничої-безпосередніми керівниками практики від закладу ресторанного господарства та коледжу і заключається в обліку та оцінці завдання, яке виконує студент , перевірки змісту звіту та щоденника.

Періодичний контроль проводиться керівниками практики від навчального закладу і включає перевірку засвоєння студентами програмового матеріалу , змісту звіту та щоденника. До періодичного контролю залучаються члени адміністрації навчального закладу , які вивчають загальний стан організації проходження практики на базовому підприємстві, виявляють шляхи його удосконалення, розробляють варіанти і механізми співпраці між навчальним закладом і базою практики.

Підсумковий контроль включає проведення кваліфікаційних іспитів та диференційованих заліків в комісії. До складу комісії входять керівники практики від підприємства (по можливості), навчального закладу, а також члени адміністрації. Під час навчальної практики результати контролю фіксуються викладачами в журналах навчальних занять.

Результати контролю практики керівники від закладу ресторанного господарства, навчального закладу фіксують підписом в звітах та щоденниках .

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ВИЗНАЧЕННЯ РІВНЯ ПРАКТИЧНИХ ВМІНЬ ТА НАВИКІВ СТУДЕНТІВ З ПРАКТИКИ

5.1. Критерії оцінки визначення рівня практичних вмінь та навиків студентів з навчальної практики для одержання робітничої професії.

Зміст критеріїв оцінювання результатів виробничої навчальної практики:

Оцінка рівня знань та навиків проводиться з таких напрямків:

- оволодіння навиками обробки овочів;
- оволодіння навиками обробки та приготування напівфабрикатів з м'яса і риби;
- набуття практичних умінь і навиків приготування супів і гарячих страв, страв з яєць і сиру, холодних і солодких страв, страв та виробів з борошна;
- уміння організувати робочі місця на різних ділянках роботи кухаря з обробки сировини та приготування різноманітних страв.

Оцінка «5» - відмінно виставляється, якщо студент на високому рівні володіє практичними вміннями і навиками:

- визначення якості сировини і напівфабрикатів;
- вміє готувати високоякісні напівфабрикати, страви, кулінарні вироби з дотриманням умов технологічного процесу і норм закладання сировини;
- раціонально використовує сировину, харчові відходи, обладнання та інвентар;
- відмінно користується нормативне - технічною документацією, оцінюючи якість готової продукції;
- вміло робить розрахунки кількості продуктів для приготування страв та кількості порцій виробів, що виготовляють із заданої кількості сировини;
- чітко складає технологічні карти і алгоритми приготування страв;
- роботу виконує охайно, без грубих виправлень, допускає 1 - 2 незначні неточності при проведенні записів у звіті.

Оцінка «4» - добре виставляється, якщо студент:

- на достатньому рівні володіє практичними вміннями і навиками визначення якості сировини і напівфабрикатів;
- вміє готувати напівфабрикати, страви, кулінарні вироби з дотриманням умов технологічного процесу і норм закладання сировини;
- в основному раціонально використовує сировину, харчові відходи, обладнання та інвентар;
- добре користується нормативне — технічною документацією, оцінюючи якість готової продукції;
- робить розрахунки кількості продуктів для приготування страв та кількості порцій, що виготовляють із заданої кількості сировини з незначними неточностями;
- складає технологічні карти і алгоритми приготування страв;

- роботу виконує охайно, допускає незначні виправлення, понад 2-х неточностей при проведенні записів у звіті.

Оцінка «3» - задовільно виставляється, якщо студент:

- на середньому рівні володіє практичними вміннями і навиками визначення якості сировини і напівфабрикатів;
- готує напівфабрикати, страви, кулінарні вироби, порушуючи умови технологічного процесу і норми закладання сировини;
- не завжди раціонально використовує сировину, харчові відходи, обладнання та інвентар;
- задовільно користується нормативне технічною документацією, оцінюючи якість готової продукції;
- з помилками робить розрахунки кількості продуктів для приготування страв та кількості порцій, що виготовляють із заданої кількості сировини з незначними неточностями;
- з помилками складає технологічні карти і алгоритми приготування страв; роботу виконує не досить охайно, допускає виправлення, та неточності при проведенні записів у звіті.

Оцінка «2» - незадовільно виставляється, якщо студент:

- на низькому рівні володіє практичними вміннями і навиками визначення якості сировини і напівфабрикатів;
- готує напівфабрикати, страви, кулінарні вироби з грубим порушенням технологічного процесу і норм закладання сировини;
- нераціонально використовує сировину, харчові відходи, обладнання та інвентар;
- незадовільно користується нормативно — технічною документацією, оцінюючи якість готової продукції;
- не вміє робити розрахунки кількості продуктів для приготування страв та кількості порцій, що виготовляють із заданої кількості сировини;
- не вміє складати технологічні карти і алгоритми приготування страв;
- роботу виконує неохайно, допускаючи чисельні виправлення і неточності при проведенні записів у звіті.

5.2. Критерії оцінки визначення рівня практичних вмінь та навиків студентів з виробничої технологічної практики.

Зміст критеріїв оцінювання результатів виробничої технологічної практики:

Оцінки рівня знань та навиків проводяться з таких напрямків:

- знання якості сировини і напівфабрикатів, які надходять в заклади ресторанного господарства;
- знання організації робочого місця на різних ділянках роботи кухаря з обробки, приготування і відпуску страв;

- володіння навиками приготування напівфабрикатів з різних видів сировини;
- знання термінів і умов зберігання та реалізації напівфабрикатів;
- володіння навиками приготування та оздоблення страв масового попиту та складного приготування;
- володіння навиками приготування дієтичних та національних страв;
- знання якості різних видів страв;
- володіння навиками приготування борошняних кулінарних виробів з різних видів тіста;
- володіння навиками підбору посуду, роздавального інвентарю і здійснення порціонування під час відпускання страв;
- володіння навиками підготовки приміщення для обслуговування;
- володіння навиками здійснення обслуговування різних контингентів споживачів;
- володіння навиками ведення документації і розрахунку зі споживачами.

Оцінка «5» (відмінно)

Студент володіє усіма прийомами та видами робіт, які передбачені програмою практики, вміє готувати, оздоблювати і відпускати страви, користуватися Збірником рецептур, правильно застосовувати трудові прийоми, розуміє суть і може пояснити послідовність технологічного процесу з приготування страв та обслуговуванню споживачів.

Звіт подано у встановлений термін, він містить всі структурні елементи. У щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики, є характеристика, підписи керівника від бази та коледжу завірені печаткою. Характеристика-відгук позитивна, оцінка керівника за практику від бази – «відмінно».

Оцінка «4» (добре)

Студент володіє усіма прийомами та видами робіт, які передбачені програмою практики, вміє з незначними неточностями готувати, оздоблювати і відпускати страви, користуватися Збірником рецептур, правильно застосовувати трудові прийоми, розуміє суть і може пояснити послідовність технологічного процесу з приготування страв та обслуговуванню споживачів.

Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи, але є певні невідповідності. У щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики, є характеристика, підписи керівника від бази та коледжу завірені печаткою. Характеристика-відгук позитивна, оцінка керівника за практику від бази – «добре».

Оцінка «3» (задовільно)

Студент не володіє окремими прийомами робіт, слабо орієнтується у вимогах до виконуваних робіт, не якісно їх виконав.

Звітна документація не дооформлена або оформлена з помилками. Щоденник не правильно оформлено. У характеристиці-відгуку оцінка керівника за практику від бази – «задовільно».

Оцінка «2» (незадовільно)

Студент не опанував цілий ряд прийомів і робіт згідно з програмою; не розуміє суті робіт, які виконуються.

Звітна документація оформлена з помилками. Відсутній щоденник, характеристика-відгук.

5.3. Критерії оцінки визначення рівня практичних вмінь та навиків студентів з виробничої переддипломної практики.

Зміст критеріїв оцінювання результатів виробничої переддипломної практики:

- Оцінки рівня знань та навиків проводяться з таких напрямків :
- знання виробничої структури підприємства;
 - знання асортиментної політики підприємства;
 - оволодіння навиками розробки різних видів меню та розрахунку необхідної кількості сировини;
 - оволодіння навиками оформлення документації на одержання продуктів з комори;
 - знання організації контролю за роботою в цехах, нормами закладання сировини, виходом напівфабрикатів, готових страв;
 - оволодіння навиками складання звітності завідуючим виробництвом та проведення інвентаризації;
 - знання організації постачання та укладання договорів;
 - знання порядку приймання та звільнення робітників з урахуванням трудового законодавства;
 - володіння навиками ведення санітарного і контрольного журналів, книги відгуків та пропозицій;
 - володіння навиками складання графіків виходу на роботу;
 - володіння навиками приймання замовлень для проведення урочистостей, виготовлення напівфабрикатів, готових страв;
 - знання методів вивчення споживчого попиту;
 - володіння навиками економічного аналізу господарської діяльності підприємства.

Оцінка «5»(відмінно)

Студент володіє усіма прийомами та видами робіт, які передбачені програмою практики: знає асортиментну політику підприємства, вміє складати меню, розраховувати сировину, вміє оформляти документацію, організувати контроль за роботою в цехах, нормами закладання сировини, виходом напівфабрикатів та готової продукції, укладати договори на постачання

сировини та матеріально-технічних засобів; знає порядок приймання і звільнення робітників, ведення санітарного та контрольного журналів, порядок приймання замовлень на проведення урочистостей та вміє аналізувати економічні показники роботи підприємства.

Звіт подано у встановлений термін, він містить всі структурні елементи. У щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики, є характеристика, підписи керівника від бази та коледжу завірені печаткою. Характеристика-відгук позитивна, оцінка керівника за практику від бази – «відмінно».

Оцінка «4» (добре)

Студент володіє усіма прийомами та видами робіт, які передбачені програмою практики, з незначними неточностями знає асортиментну політику підприємства, вміє складати меню, розраховувати сировину, вміє оформляти документацію, організовувати контроль за роботою в цехах, нормами закладання сировини, виходом напівфабрикатів та готової продукції, укладати договори на постачання сировини та матеріально-технічних засобів; знає порядок приймання і звільнення робітників, ведення санітарного та контрольного журналів, порядок приймання замовлень на проведення урочистостей та вміє аналізувати економічні показники роботи підприємства.

Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи, але є певні невідповідності. У щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики, є характеристика, підписи керівника від бази та коледжу завірені печаткою. Характеристика-відгук позитивна, оцінка керівника за практику від бази – «добре».

Оцінка «3» (задовільно)

Студент не володіє окремими прийомами робіт, слабо орієнтується у вимогах до виконуваних робіт, не якісно їх виконав.

Звітна документація не дооформлена або оформлена з помилками. Щоденник не правильно оформлено. У характеристиці-відгуку оцінка керівника за практику від бази – «задовільно».

Оцінка «2» (незадовільно)

Студент не опанував цілий ряд прийомів і робіт згідно з програмою; не розуміє суті робіт, які виконуються.

Звітна документація оформлена з помилками. Відсутній щоденник, характеристика-відгук.

6. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Звіт з практики оформляється згідно з вимогами, що встановлює навчальний заклад, з обов'язковим урахуванням єдиного стандарту конструкторської документації (ЄСКД). З технологічної та переддипломної практик звіт складається у формі робочого зошита.

Звіт повинен містити інформацію про виконання усіх завдань програми практики стосовно бази практики та відомості про виконання індивідуального завдання.

Також повинна бути коротко і конкретно описана робота, яку особисто виконав студент – практикант.

У звіті студент повинен описати зміст виконаної роботи власними словами, не дублюючи матеріал підручника, підтверджуючи їх документами, малюнками та іншими матеріалами.

Звіт повинен мати такі розділи:

- загальні відомості про базу практики;
- описання виконаної щоденної роботи згідно із програмою практики ;
- питання з охорони праці на підприємстві;
- висновки і пропозиції;
- список літератури;
- відгук керівника практики від закладу ресторанного господарства з печаткою.

Складений звіт повинен мати наскрізну нумерацію сторінок. Аркуші звіту повинні бути зшиті. Звіт перевіряється і затверджується керівниками практики від підприємства і навчального закладу.

7. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Основною формою звітності студентів з практики є письмовий звіт, який рецензується керівником практики від навчального закладу.

Під час навчальної практики студенти ведуть щоденник, який систематично перевіряються керівником практики.

Після закінчення навчальної практики на одержання робітничої професії студенти здають кваліфікаційний екзамен у відповідності з Положенням про порядок атестації і присвоєння кваліфікації особам, які оволоділи робітничими професіями. Кваліфікаційні екзамени з робітничих професій приймаються кваліфікаційними комісіями, які повинні визначити ступінь їх підготовки по професії і встановити рівень кваліфікації (розряд). По даній спеціальності студенти одержують робітничу професію: кухаря 3-го розряду.

За результатами виробничої технологічної та переддипломної практики звіт за практику захищається студентом з диференційованою оцінкою в комісії. Залік проводиться з використанням контрольних або комплексних кваліфікаційних завдань зі спеціальності.

Кожний студент у період практики повинен виконати індивідуальне завдання.

Виконання індивідуального завдання дозволить студентам поглибити знання та закріпити практичні навички зі спеціальних дисциплін, підготуватися до виконання курсового проєкту. Виконання індивідуального завдання в повній мірі дозволить розкрити творчі здібності студентів, сприятиме вихованню поваги і любові до обраної професії, рідного краю.

Комісія в складі керівників практики, членів адміністрації навчального закладу приймає залік у студентів, по можливостях на базах практики в останні дні її проходження, та в навчальному закладі на протязі перших десяти днів семестру, який розпочинається після практики.

Оцінка за практику вноситься в заліково–екзаменаційну відомість за підписами членів комісії і в залікову книжку студента.

Оцінка за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії студентові разом з його оцінками за результатами теоретичного навчання.

Студенту, який не виконав програму практики з поважних причин, надається право проходження практики повторно.

Студенти, які не виконали програму практики без поважних причин або отримали негативну оцінку по практиці під час захисту в комісії, відраховуються з навчального закладу.

За підсумками технологічної практики проводиться конференція.

Підсумки кожного виду практики обговорюються на засіданнях циклових комісій, а загальні підсумки практик - на педагогічних радах

8.ЗМІСТ ПРАКТИКИ

8.1 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ РОБІТНИЧОЇ ПРОФЕСІЇ

8.1.1 Мета та завдання навчальної практики

Мета навчальної практики – є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у коледжі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Завдання навчальної практики – підготовка студентів до більш усвідомленого, поглибленого вивчення навчальних дисциплін, прищеплення їм первинних умінь за обраною спеціальністю, знайомство з організацією виробництва на кращих підприємствах харчування, підготовка до проходження виробничої технологічної та переддипломної практики, набуття навичок та умінь приготування страв, кулінарних і борошняних кондитерських виробів масового попиту, отримання робітничої професії.

Після завершення навчальної практики студенти повинні:

знати і вміти:

- визначати якість сировини і напівфабрикатів, які надходять в заклади ресторанного господарства;
- організацію робочого місця на різних ділянках роботи кухаря по приготуванню і відпуску страв;
- володіти навиками приготування напівфабрикатів з різних видів сировини;
- знання термінів і умов зберігання та реалізації напівфабрикатів;
- володіти навиками приготування та оздоблення страв масового попиту та складного приготування;
- володіти навиками приготування дієтичних та національних страв;
- визначати якість різних видів страв і напоїв;
- володіти навиками приготування борошняних кулінарних виробів з різних видів тіста;
- володіти навиками підбору посуду, роздавального інвентарю і здійснення порціонування під час відпускання страв.

**8.1.2. Тематичний план навчальної практики
для одержання робітничої професії**

№ пп	Назва теми	Кількі сть днів	Кількі сть годин	В тому числі	
				практична робота	самостій на робота
1	2	3	4	5	6
1	Інструктаж з охорони праці. Ручна обробка овочів. Прості та фігурні форми нарізання овочів, елементи карвінгу.	2	18	6	12
2	Механічна обробка риби.	1	9	4	5
3	Механічна обробка м'яса.	2	18	8	10
4	Приготування бульйону, супів.	8	72	28	44
5	Приготування страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.	3	27	12	15
6	Приготування страв та гарнірів з овочів.	4	36	14	22
7	Приготування страв з риби.	4	36	14	22
8	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.	6	54	22	32
9	Приготування страв з яєць і сиру.	2	18	6	12
10	Приготування холодних страв.	5	48	18	30
11	Приготування страв та виробів з борошна.	7	63	26	37
12	Приготування солодких страв та напоїв.	5	45	16	29
13	Кваліфікаційний екзамен.	1	6	6	-
	Всього	50	450	180	270

8.1.3 Програма навчальної практики

Тема 1. Інструктаж з охорони праці. Ручна обробка овочів. Прості та фігурні форми нарізання овочів, елементи карвінгу

Організація робочого місця при ручній обробці овочів.
Визначення асортименту та якості овочів. Обробка картоплі і коренеплодів, капустяних, цибулевих, томатних овочів.

Визначення норм втрат при ручному способі обробки овочів. Порівняння з нормативними даними. Нарізування овочів ручним способом. Прості і фігурні форми нарізання овочів та елементи карвінгу.

Тема 2. Механічна обробка риби

Організація робочого місця при обробці риби і приготування напівфабрикатів з неї. Визначення якості сировини, яка надходить. Обробка риби.

Розроблення риби з кістковим скелетом цілою, на кругляки, на філе з шкірою без кісток, філе з шкірою і реберними кістками, на чисте філе. Нарізання порційних шматків для варіння, припускання, смаження основним способом.

Приготування борошняної та білої паніровки, льезона.

Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків, тюфтельок, зраз, рулету.

Оцінка якості напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 3. Механічна обробка м'яса

Організація робочого місця з обробки м'яса.

Визначення якості сировини, яка надходить. Обробка м'яса .

Приготування напівфабрикатів: великошматкових, порційних, дрібношматкових.

Обробка птиці, заправка, обробка субпродуктів, приготування натурально – січеної та котлетної маси і напівфабрикатів з них. Оцінка якості напівфабрикатів. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 4. Приготування бульйонів та супів

Організація робочого місця при приготуванні бульйонів та супів .
Правила експлуатації та техніка безпеки при роботі з тепловим обладнанням.

Приготування бульйонів: кісткового, рибного, курячого.

Приготування та відпуск: борщів, капустняків, розсольників, солянок, супів. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 5. Приготування страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових

Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів з круп, макаронних виробів та бобових. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування каш в'язких, рідких, розсипчастих.

Приготування страв та гарнірів з круп, макаронних виробів та бобових: спагеті з куркою у вершковому соусі, гратен з макаронів та сиру, запечені макарони з овочами та сиром; гречані котлети з сиром та шпинатом, бобових з копченою грудинкою, квасолі тушкованої з овочами, запіканки із бобових та картоплею. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 6. Приготування страв та гарнірів з овочів

Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів з овочів. Підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування тушкованих, запечених і смажених страв з овочів: картопля відварна з цибулею і грибами, картопляне пюре, галушки картопляні, овочі «Аль-Дент»; овочі гриль, рагу із овочів, капуста тушкова, картопля тушкова з грибами і цибулею, овочі тушковані по-карпатськи; деруни по-селянськи, картопля смажена з цибулею і грибами, зрази картопляні. Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 7. Приготування страв з риби

Організація робочого місця при приготуванні страв з риби; підбір інструментів, інвентарю, посуду.

Приготування соусів: білого основного, сметанного.

Приготування страв з риби : риба смажена, філе риби в клярі, риба тушкова в томаті з овочами, риба запечена в сметанному соусі, скумбрія запечена з овочами, скумбрія на грилі, жульєн з сьомги та креветок.

Приготування страв з рибної котлетної маси (котлети рибні, кульки рибні, тюфтелі, риба фарширована). Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 8. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів

Організація робочого місця при приготуванні страв з м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів.

Приготування страв з смаженого м'яса та сільськогосподарської птиці: стейк, куряче філе у вершковому соусі, качка з мандаринами, биточки київські, биточки по-вінницьки, котлета натуральна з філе птиці, котлета по-київськи.

Приготування страв з тушкованого і запеченого м'яса та птиці: яловичина тушкова з чорносливом, свинячі ребра в медово-часниковому соусі, печення по-домашньому, птиця тушкова з грибами і картоплею, плов з птиці, рагу з птиці.

Приготування страв з січеної і котлетної маси: битки з печінки, котлета по-домашньому, зрази січені, тюфтельки, котлети січені з птиці, биточки, фрикадельки та зрази з птиці.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 9. Приготування страв з яєць і сиру

Організація робочого місця при приготуванні страв з яєць та сиру.

Приготування страв з яєць: омлет натуральний, мішаний, фарширований, яйця пашот, яєчня натуральна.

Приготування страв з сиру: вареники лінів, сирники, запіканка, пампушки сирні, пудину.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 10. Приготування холодних страв

Організація робочого місця при приготуванні холодних страв та закусок.

Приготування відкритих, закритих та гарячих бутербродів: асорті з м'ясними гастрономічними продуктами на хлібі, канапе з сиром, валовини з куркою, сендвічі зі смаженою телятиною та іншими продуктами, хот дог, гамбургери.

Приготування соусів, заправок для салатів. Приготування холодних страв: салатів-коктейлів, вінегретів, салатів з сирих та варених овочів; страв та закусок з овочів, риби та м'яса.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 11. Приготування страв та виробів з борошна

Організація робочого місця при приготуванні кухаря в борошняному цеху.

Приготування фаршів: м'ясного, з картоплею і грибами, з капустою, з сиром і кропом; начинок з яблук, з сиру, з вишнею, повидла.

Приготування вареників та млинців з різними начинками, локшини, пельменів, мантів та оладок.

Приготування виробів з дріжджового, бісквітного, пісочного, заварного і листкового тіста. Вимоги до якості, норми закладання сировини та вихід готових виробів. Терміни реалізації і зберігання.

Тема 12. Приготування солодких страв та напоїв

Організація робочого місця при приготуванні солодких страв.

Приготування солодких страв: чорнослив зі збитою сметаною, яблука по-київськи, кошики з ягодами та солодких страв з утворенням желе.

Приготування чаю, кави, какао, шоколаду та прохолодних напоїв.

Вимоги до якості. Терміни реалізації і зберігання.

8.2 ВИРОБНИЧА ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

8.2.1 Мета та завдання виробничої технологічної практики

Мета виробничої технологічної практики:

- формування у студентів комплексу професійних знань і вмінь з обраної спеціальності;
- оволодіння міцними професійними навиками майбутніх спеціалістів на основі розвитку технологічної і технічної грамотності, наукового світогляду, творчості та ініціативи при вирішенні виробничих питань;
- формування професійних компетенцій молодшого спеціаліста зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОП «Виробництво харчової продукції».

Завданнями виробничої технологічної практики є закріплення, розширення і систематизація знань, одержаних при вивченні спеціальних дисциплін на основі вивчення діяльності конкретного підприємства, удосконалення професійних умінь приготування страв і кулінарних виробів масового попиту, формування умінь та навиків приготування страв кулінарних і борошняних кондитерських виробів підвищеної складності, вивчення організації: обслуговування, способів розрахунків із споживачами, набуття практичного досвіду, розвиток професійного мислення.

Перелік вмінь та навиків, яких повинні набути студенти під час проходження виробничої технологічної практики:

з обробки сировини та приготування різних страв:

- вміти користуватися технологічним обладнанням з дотриманням правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- вміти виконувати складні форми обробки;
- вміти витримувати терміни і умови зберігання та реалізації рибних напівфабрикатів.
- вміти готувати супи високої якості;
- вміти користуватись технологічними картами;
- вміти доводити до смаку і оцінювати якість готових супів;
- вміти готувати супи для дієтичного харчування, готувати національні супи (асортимент залежності від місцевих умов), готувати фірмові супи;
- вміти організувати робоче місце кухаря по приготуванню гарячих страв, напоїв, гарнірів та соусів до страв з овочів, круп, м'яса, птиці;
- вміти готувати та оздоблювати страви порційні та складного приготування;
- готувати дієтичні гарячі страви, оцінювати якість страв, готувати національні та фірмові гарячі страви і напої.
- вміти організувати робоче місце на різних ділянках роботи кухаря холодного цеху;

- вміти готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці, риби, які потребують складної кулінарної обробки, дієтичні, холодні, солодкі страви, які потребують складної кулінарної обробки і оздоблення, холодні напої на основі чаю, кави, молока, вершків, кефіру, овочевих і фруктових соків, плодоовочевих відварів, квасу, вітамінних напоїв, національних напоїв, оцінювати якість холодних страв і закусок, холодних солодких страв і напоїв;
- вміти готування фірмові холодні страви і закуски, салати-коктейлі;
- вміти організувати робочі місця для приготування борошняних кулінарних виробів, національні вироби з тіста, здійснювати бракераж борошняних кулінарних виробів;
- вміти раціонально організувати робоче місце по відпуску супів, гарячих, солодких, холодних страв і напоїв;
- вміти підібрати посуд, роздавальний інвентар і порціонувати, оформляти страви масового попиту і порційні, підбирати гарніри і соуси до страв з урахуванням збалансованого харчування і рекомендувати їх відвідувачам, оформляти облікову документацію.

з обслуговування споживачів:

- вміти готувати торгівельні приміщення до обслуговування;
- вміти сервірувати столи;
- вміти організувати роботу в торгівельній залі;
- вміти складати різні види меню;
- вміти обслуговувати різні категорії споживачів;
- вміти розраховуватись зі споживачами;
- вміти оформляти відповідну документацію.

8.2.2 Тематичний план виробничої технологічної практики

№ пп	Назва теми	Кількість днів	Кількість годин	В тому числі	
				практична робота	самостійна робота
1	2	3	4	5	6
1	Ознайомлення з підприємством	1	9	6	3
2	Набуття практичних умінь та навичок				
2.1.	Обробка сировини	1	9	6	3
2.2.	Приготування перших страв	2	18	12	6
2.3.	Приготування других страв та гарячих напоїв	3	27	18	9
2.4.	Приготування холодних, солодких страв та напоїв.	2	18	12	6
2.5.	Приготування борошняних кулінарних виробів.	2	18	12	6
2.6.	Оформлення і відпуск готової продукції.	1	9	6	3
3.	Набуття практичних навичок з обслуговування споживачів	3	27	18	9
	Всього	15	135	90	45

8.2.3 Зміст програми виробничої технологічної практики

1. Ознайомлення з підприємством

Інструктаж з охорони праці. Загальні свідчення про заклад ресторанного господарства: виробнича потужність, асортимент страв, що виробляються, тип підприємства і його структура.

2. Набуття практичних умінь та навичок з

2.1 Обробки сировини

Підготовка овочів до фарширування. Нарізання овочів для других страв і гарнірів, порційних і бенкетних страв, фігурне нарізання овочів.

Обробка риби для фарширування.

Приготування напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі, на відкритому вогні, риби в тісті, риби гриль, риби на вертелі.

Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів і з м'ясної котлетної маси для різних видів теплової обробки. Приготування напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці. Зняття та зачищення філе курки. Удосконалення навичок приготування котлетної маси із сільськогосподарської птиці і напівфабрикатів з неї.

2.2 Приготування супів

Приготування супів високої складності (асортимент за Збірником рецептур). Приготування гарнірів для прозорих та солодких супів. Приготування супів для дієтичного харчування. Приготування національних супів (асортимент залежно від місцевих умов). Удосконалення навичок приготування фірмових супів.

2.3 Приготування гарячих страв та напоїв

Організація робочого місця кухаря. Приготування і оформлення гарячих страв складного приготування з овочів (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування страв з риби з використанням сучасних технологій ресторанного господарства (асортимент за Збірником рецептур). Удосконалення навичок приготування страв з котлетної маси: м'ясної, рибної, з птиці. Приготування страв з м'яса смаженого і запеченого з використанням сучасних технологій ресторанного господарства (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування страв з натурального січеного м'яса високого ступеня складності (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування сучасних соусів до страв з м'яса, риби, птиці (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування, порціонування і оформлення страв з птиці вареної, припущеної, смаженої цілими тушками, фаршированої (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування національних страв з філе птиці і дичини (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування страв з яєць та сиру високого ступеня складності (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування гарячих напоїв, гарячих солодких страв з використанням високих технологій (асортимент за Збірником рецептур).

2.4 Приготування холодних, солодких страв та напоїв

Організація робочого місця кухаря. Приготування і оформлення солодких страв з використанням сучасних технологій ресторанного господарства (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування і оформлення прохолодних страв і десертних напоїв сучасного кулінарного виробництва (асортимент за Збірником рецептур).

Приготування національних холодних і солодких страв, напоїв (асортимент залежно від місцевих умов).

Приготування фірмових холодних і солодких страв, напоїв.

Приготування холодних і солодких страв для дієтичного харчування (асортимент за Збірником рецептур).

Участь в роботі бракеражної комісії.

2.5. Приготування борошняних кулінарних виробів

Організація робочих місць на різних ділянках технологічної лінії приготування виробів з тіста.

Приготування національних виробів з тіста (асортимент залежно від місцевих умов).

Участь у бракеражі випечених борошняних кулінарних виробів.

2.6. Оформлення і відпуск готової продукції

Підготовка продуктів для оформлення страв при відпуску, підбір інвентарю для відпуску страв.

Підготовка контрольних порцій страв і напоїв. Порціонування, оформлення і відпуск перших, других, холодних, солодких страв і напоїв.

Участь в оформленні облікової документації.

3. Набуття практичних навичок з обслуговування споживачів

Ознайомлення з посадовими характеристиками метрдотеля (адміністратора) і офіціантів.

Підготовка торговельних приміщень до обслуговування. Прибирання приміщень. Порядок підготовки столової білизни, посуду, спецій для сервірування столів.

Попереднє сервірування столу.

Організація роботи в торговельній залі.

Підготовка персоналу до обслуговування, проведення інструктажу.

Обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства.

Основні елементи обслуговування : зустріч відвідувачів і розміщення їх в залі, запропонування меню і прейскуранту. Приймання замовлень і рекомендацій у виборі страв і напоїв. Передача замовлень на виробництво.

Сучасні способи обслуговування споживачів.

Розрахунок зі споживачами.

Набуття практичних навичок розрахунку зі споживачами , оформлення документації.

8.3 ВИРОБНИЧА ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

8.3.1 Мета та завдання виробничої переддипломної практики

Мета виробничої переддипломної практики:

- формування у студентів комплексу професійних знань і вмінь з обраної спеціальності;
- оволодіння міцними професійними навиками майбутніх спеціалістів на основі розвитку технологічної і технічної грамотності, наукового світогляду, творчості та ініціативи при вирішенні виробничих питань;
- формування професійних компетенцій відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Завдання виробничої переддипломної практики узагальнення, систематизація та удосконалення знань і вмінь за спеціальністю, перевірка можливості самостійної роботи майбутнього спеціаліста в умовах конкретного виробництва.

Під час практики студенти працюють дублерами керівника підприємства, завідувача виробництвом (шеф-кухаря), метрдоителя (адміністратора) проводять підбір даних та аналізують роботу закладів ресторанного господарства.

Перелік вмінь та навиків, яких повинні набути студенти під час проходження виробничої переддипломної практики:

- знати виробничу структуру підприємства;
- знати асортиментної політики підприємства;
- володіти навиками розробки різних видів меню та розрахунку необхідної кількості сировини;
- володіти навиками оформлення документації на одержання продуктів з комори;
- знати організацію контролю за роботою в цехах, нормами закладання сировини, виходом напівфабрикатів, готових страв;
- володіти навиками складання звітності завідуючим виробництвом;
- знати організацію постачання та укладання договорів;
- знати порядок приймання та звільнення робітників з урахуванням трудового законодавства;
- володіння навиками ведення санітарного і контрольного журналів, книги відгуків та пропозицій;
- володіння навиками складання графіків виходу на роботу;
- володіння навиками приймання замовлень для проведення урочистостей, виготовлення напівфабрикатів, готових страв;
- знати методи вивчення споживчого попиту;

- володіти навиками оцінки фінансово - господарської діяльності підприємства.

8.3.2 Тематичний план виробничої переддипломної практики

№ п/п	Назва теми	Кількість днів	Кількість годин	В тому числі	
				практична робота	самостійна робота
1	2	3	4	5	6
1	Ознайомлення з підприємством	1	9	6	3
2	Дублювання роботи завідуючого виробництвом	6	54	36	18
3	Дублювання роботи керівника підприємства	3	27	18	9
4	Дублювання роботи метрдотеля(адміністратора)	4	36	24	12
5	Ознайомлення з умовами фінансово-господарської діяльності підприємства	1	9	6	3
	Всього	15	135	90	45

8.3.3 Зміст програми виробничої переддипломної практики

1. Ознайомлення з підприємством

Ознайомлення з підприємством, його формою власності, структурою і специфікою роботи.

Ознайомлення з правилами та організаційними основами охорони праці, безпеки праці, гігієни та виробничої санітарії на підприємстві.

Структура управління підприємством.

2. Дублювання роботи завідуючого виробництвом

Вивчити та проаналізувати службовчу характеристику завідуючого виробництвом.

Види матеріальної відповідальності на підприємстві. Ознайомитись з асортиментною політикою підприємства.

Ознайомитись з розробкою різних видів меню на виробництві і скласти меню на розрахунковий робочий день.

Розрахувати необхідність сировини та продукції для виконання плану-меню.

Оформити вимогу-накладну, одержати продукти з комори, розподілити їх по цехах. Скласти технологічні картки та порівняти їх з калькуляційними.

Вивчити організацію контролю за роботою в цехах, нормами закладки продуктів, виходом напівфабрикатів, готових страв.

Контроль за якістю продукції на підприємстві. Взяти участь в контролі якості страв на підприємстві.

Скласти звіт завідуючого виробництвом про роботу за один день.

Вивчення споживчого попиту. Правила розробки і впровадження нових та фірмових страв.

Розробити рекомендації з покращання роботи виробництва, якості напівфабрикатів та готової продукції.

4.Дублювання роботи керівника підприємства

Вивчити та проаналізувати обов'язки керівника підприємства. Ознайомитись з організацією постачання підприємства сировиною, продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного оснащення.

Ознайомитись з порядком укладення договору на постачання товарів.

Вивчення джерел закупівлі товарів. Встановлення вартості на товари.

Внести пропозиції щодо поліпшення організації постачання підприємства.

Застосування контрактної системи оплати праці; ведення санітарного та контрольного журналів, книги відгуків та пропозицій.

Розробити пропозиції щодо поліпшення роботи підприємства харчування з метою забезпечення високих прибутків та високої культури обслуговування споживачів.

5.Дублювання роботи метрдотеля (адміністратора)

Вивчити та проаналізувати службову характеристику метрдотеля (адміністратора).

Скласти договір про матеріальну відповідальність робітників торгівельної зали.

Скласти графіки роботи офіціантів.

Взяти участь в підготовці торгівельних приміщень, столового посуду, приборів та білизни до обслуговування. Здійснювати обслуговування споживачів у торгівельній залі.

Прийняти замовлення на проведення бенкетів, спеціальних форм обслуговування, замовлення на виготовлення напівфабрикатів, готових страв. Ознайомитись з рекламними засобами на підприємстві та роботою з удосконалення реклами.

Взяти участь в обслуговуванні банкетів, розгляді відгуків та пропозицій споживачів. Оформити відповідь споживачу на його заяву.

5.Ознайомитись з умовами фінансово-господарської діяльності підприємства

Ознайомитись із сучасними умовами фінансово-господарської діяльності підприємства відповідної форми власності, видами та формами фінансової звітності, яку складають на підприємстві.

Рекомендована література

Основна

1. Збірник нормативних документів державного регулювання ресторанного бізнесу.- Харків: 2003.-434с.
2. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.-К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 11с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007.-280с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. О.В.Шалимінов. К.: А.С.К.,2000.- 697 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства.- К.: КНТЕУ, 2012.-557с.
6. Сало А. Я. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. Львів, Афіша, 2011.-404с.
7. Ткач В.В., Пластун, А.М.,- Технологія приготування їжі, практикум, Київ, 2004.- 289с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі.:Кондор , 2006.-504с.

Допоміжна

9. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2012.-342с.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.restaurator.ua>

РЕЦЕНЗІЯ
на наскрізну програму практики
для підготовки фахового молодшого бакалавра
зі спеціальності 181 Харчові технології
освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

Наскрізна програма практики із спеціальності 181 Харчові технології за ОПП «Виробництво харчової продукції» розроблена у відповідності з освітньо-професійною програмою підготовки спеціаліста і навчальним планом з даної спеціальності, де зазначено перелік усіх видів практик, тривалість та терміни їх проведення.

Програма регламентує мету, зміст і послідовність проведення практик і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки, які студенти повинні отримувати під час проходження навчальної, виробничих технологічної і переддипломної практик.

Програма сприяє забезпеченню якісної підготовки студентів, формуванню в них професійних практичних знань, умінь та навичок, необхідних для роботи за фахом.

Наскрізна програма практики може бути використана в навчальному процесі при підготовці фахівців зі спеціальності 181 Харчові технології за ОПП «Виробництво харчової продукції».



Рецензент

О.І. Прудивус
зав. виробництвом кафе «Набережне»

