Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И

Н А С К Р І З Н О Ї П Р О Г Р А М И П Р А К Т И К И

для здобувачів освіти напряму підготовки бакалаврів

спеціальності 181«Харчові технології»

за освітньою програмою «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

денної та заочної форми навчання

Затверджено
Методичною Радою зі
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Галузь знань 18 «Виробництво та
технології»
Протокол № 5 від 23.05.2024 р.

ОДЕСА ОНТУ 2024

Наскрізна програма практик здобувачів освіти напряму підготовки бакалаврів спеціальності 181«Харчові технології» за освітньою програмою «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», денної та заочної форми навчання / Укл. І.Р. Біленька., С.Л. Колесніченко, Н.А. Лазаренко. – Одеса: ОНТУ, 2024. – 15 с.

Укладачі І.Р. Біленька, канд. техн. наук, доцент
С.Л. Колесніченко, канд. техн. наук, доцент
Н.А. Лазаренко, канд. техн. наук, ст. викл.

Узгоджено із директором Центру сприяння працевлаштуванню студентів і випускників І.Р. Біленькою, канд. техн. наук, доцентом

Відповідальний за випуск в.о. зав. кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Г.В. Дідух, канд. техн. наук, доц.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців вимагає закріплення набутих у вищому навчальному закладі теоретичних знань шляхом одержання практичних навичок роботи на підприємстві, тому практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності, є первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувачів вищої освіти.

Робоча програма з наскрізної практики здобувачів освіти, які навчаються на факультеті інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу, напряму підготовки бакалаврів спеціальності 181«Харчові технології» за освітньою програмою «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», денної та заочної форми навчання розроблена у відповідності до Наказу КМУ №93 від 08.04.93 р., Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти ОНТУ, Положення про складання наскрізної програми практики здобувачів вищої освіти ОНТУ, освітньо-кваліфікаційної характеристики бакалаврів, навчального плану ОНТУ.

Практична підготовка здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні необхідного обсягу практичних знань і вмінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр».

1 Мета і зміст практик

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

1.2 Практика здобувачів освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня спеціаліст.

1.3 Перелік видів практик для освітньою програмою «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», їх форма, тривалість і терміни проведення визначені навчальним планом.

Практика є невід'ємною частиною навчального процесу і відбувається у декілька етапів, які представлені в таблиці:

Форма навчання	Ступінь вищої освіти	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів	Тип освітньої компоннти
денна	бакалавр	I	ознайомча	перший	4	вибіркова
заочна	бакалавр	I	ознайомча	перший	4	вибіркова
денна	бакалавр	II	виробнича	четвертий	2	вибіркова
заочна	бакалавр	II	виробнича	четвертий	2	вибіркова
денна	бакалавр	III	виробнича	шостий	2	вибіркова
заочна	бакалавр	III	виробнича	шостий	2	вибіркова
денна	бакалавр	IV	технологічна	сьомий	4	вибіркова
заочна	бакалавр	IV	технологічна	сьомий	4	вибіркова
денна	бакалавр	IV	переддипломна	восьмий	3	обов'язкова
заочна	бакалавр	IV	переддипломна	восьмий	3	обов'язкова

У ході ознайомчої практики здобувач вищої освіти дістає можливість вивчити різні типи закладів ресторанного господарства, особливості структури, планування і архітектурно-будівельні рішення, організацію обслуговування і режими роботи.

У ході переддипломної практики здобувач вищої освіти повинен отримати навички та вміння майбутнього кваліфікованого працівника структурних підрозділів підприємства, навички щодо самостійного прийняття рішень на конкретній ділянці роботи в реальних умовах шляхом виконання на виробництві різних обов'язків професійної діяльності. Під час цієї практики поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, збирається фактичний матеріал для виконання кваліфікаційної роботи бакалавра.

2 Бази практики

2.1 Практична підготовка здобувачів освіти проводиться на базах практики, які розташовані в м. Одеса, Одеській області, інших регіонах України та за кордоном на підставі договорів, укладених не пізніше, ніж за 2 місяці до початку практики. Можливими базами практики є: діючі підприємства харчової промисловості Мінагрополітики України, Укоопспілки, приватні підприємства – заводи з виробництва соків, продуктів дитячого харчування, продуктів для людей, хворих на цукровий діабет, підприємства з виробництва мінеральних вод та безалкогольних напоїв оздоровчого та профілактичного напрямів, санаторії, санаторії-профілакторії, дитячі спортивно-оздоровчі табори, заклади ресторанного господарства, ННЛ «Ресторан 112» ОНТУ

2.2 Для здобувачів-іноземців бази практики передбачаються у відповідному контракті чи договорі щодо підготовки бакалаврів і можуть бути розташовані як на території країн-замовників на фахівців, так і в межах України. Здобувачам-іноземцям в установленому порядку видаються програма та індивідуальне завдання. При проходженні практики в межах України здобувачі-іноземці додержуються даної робочої програми.

3 Організація і керівництво практикою

За організацію практики здобувачів освіти відповідає відповідальний за практику на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування та Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНТУ.

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача та керівників практики кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

Керівник практики від кафедри:

– контролює готовність баз практики та проводить при необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;

– забезпечує проведення всіх організаційних заходів у навчальному закладі перед від'їздом здобувачів освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання здобувачам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, теми курсового та дипломного проектування, методичні рекомендації щодо оформлення звітів);

– у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;

– контролює проведення зі здобувачами освіти обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

– інформує здобувачів освіти про обов’язкове оформлення санітарної книжки;

– приймає у складі комісії заліки з практики.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність у відповідності укладеного договору за практику здобувачів освіти на підприємстві.

Здобувачі освіти зобов'язані:

– до початку практики одержати від відповідального за практику на кафедрі направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення перелічених документів;

– пройти медичний огляд;

– пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;

– своєчасно, на день початку практики, прибути на базу практики;

– регулярно вести щоденники з повним описом завдання і повною характеристикою та переліком робіт, виконаних за день;

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

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

– нести відповідальність за виконану роботу;

– своєчасно оформити звіт з практики та скласти залік з практики у термін протягом перших десяти днів після закінчення практики.

4 Зміст практик

4.1 Ознайомча практика

Практична підготовка здобувачів освіти розпочинається з ознайомчої практики, під час якої студент повинен:

– ознайомитися з історією, режимом роботи підприємства та перспективами його розвитку;

– ознайомитися з питаннями промислової естетики, новітніми досягненнями науки і техніки та порядком їх впровадження у виробництво;

– вивчити організаційно-управлінську структуру підприємства;

– ознайомитися з питаннями щодо організації праці;

– систематизувати та узагальнити отриманні знання для написання звіту про проходження практики.

Календарний графік проходження ознайомчої практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,5
2.	Екскурсії: – по основних цехах; – по допоміжних цехах	 6 4
3.	Збір матеріалів для оформлення звіту про проходження практики	12
4.	Консультації з написання звіту про проходження практики	3
5.	Оформлення звіту та презентації, підготовка до захисту	2
6.	Захист звіту	0,5
Всього:		28

Зміст звіту ознайомчої практики *(Обсяг сторінок)*

	Вступ	*1*
1	Основні відомості про підприємство	
1.1	Історія створення підприємства та його загальна характеристика……..…… ……...	*3-4*
1.2	Характеристика санітарного стану території, наявність зон відпочинку	*1-2*
1.3	Характеристика заходів охорони праці, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища ……..	*1-2*
1.4	Характеристика сировинної зони	*1-2*
2	Характеристика основних виробничих цехів…….	2-3
3	Коротка характеристика допоміжних цехів……..	*1-2*
	Список використаної літератури	*1-2*

4.2 Виробнича практика

Під час проходження виробничої практики здобувач вищої освіти повинен:

– ознайомитися з роботою підприємства та перспективами його розвитку;

– ознайомитися з питаннями промислової естетики, новітніми досягненнями науки і техніки та порядком їх впровадження у виробництво;

– ознайомитися та проаналізувати питання щодо організації праці;

– навчитися давати оцінку виробничого процесу на підприємстві з метою покращення якості продукції, зниження втрат і відходів, підвищення продуктивності праці, управління якістю готової продукції;

– зібрати, систематизувати та узагальнити матеріали для написання звіту про проходження практики.

Календарний графік проходження виробничої практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Оформлення та отримання перепусток	0,25
2.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,25
3.	Екскурсії: – по основних цехах; – по допоміжних цехах	 3 2
4.	Збір матеріалів для оформлення звіту про проходження	3

	практики	
5.	Консультації з написання звіту про проходження практики	1
6.	Отримання індивідуального завдання	1
7.	Збір матеріалів для оформлення індивідуального завдання	1
8.	Консультації з написання індивідуального завдання	1
6.	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	1
7.	Захист звіту	0,25
8.	Здача перепусток, літератури і майна підприємства	0,25
Всього:		14

Зміст звіту виробничої практики

(Обсяг сторінок)

Вступ *1-2*

1 Основні відомості про підприємство

1.1 Загальна характеристика підприємства…….. *6-8*

1.2 Аналіз генплану *2-3*

1.3 Характеристика сировинної зони..... *3-4*

1.4 Характеристика посуду, який використовується в закладі ресторанного господарства для видачі страв клієнту..... *1-2*

2 Характеристика основних виробничих цехів

2.1 Характеристика основних виробничих цехів..... *5-6*

2.2 Аналіз роботи основних цехів *2-3*

3 Аналіз допоміжних цехів …… 2-3

4 Індивідуальне завдання ……. *1-2*

Список використаної літератури *1-2*

4.3 Технологічна практика

Під час проходження виробничої практики здобувач освіти повинен:

– ознайомитися з роботою підприємства та перспективами його розвитку;

– здобути навички щодо проектування нового, розширення та реконструкції діючого підприємства;

– ознайомитися з питаннями промислової естетики, новітніми досягненнями науки і техніки та порядком їх впровадження у виробництво;

– ознайомитися та проаналізувати питання щодо організації праці;

– навчитися давати оцінку виробничого процесу на підприємстві з метою покращення якості продукції, зниження втрат і відходів, підвищення продуктивності праці, управління якістю готової продукції;

– зібрати, систематизувати та узагальнити матеріали для написання звіту про проходження практики;

– навчитися проводити аналіз стану обладнання і технології та представити шляхи їх удосконалення.

Календарний графік проходження технологічної практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,5
2.	Екскурсії: – по основних цехах; – по допоміжних цехах	 3 2
3.	Збір матеріалів для оформлення звіту про проходження практики	10
4.	Консультації з написання звіту про проходження практики	3
5.	Отримання індивідуального завдання	1
6.	Збір матеріалів для оформлення індивідуального завдання	4
7.	Консультації з написання індивідуального завдання	2
8.	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	2
9.	Захист звіту	0,25
10.	Здача перепусток, літератури і майна підприємства	0,25
Всього:		28

Зміст звіту технологічної практики

(Обсяг сторінок)

Вступ *1-2*

1 Основні відомості про підприємство

1.1 Загальна характеристика підприємства: потужність, асортимент продукції, перелік основних і допоміжних цехів, перспективи розвитку, заходи охорони праці, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища, система управління *6-8*

підприємством..

1.2 Аналіз генплану (пересічення людських і вантажних потоків, потоків сировини і готової продукції, санітарний стан території, наявність зон відпочинку) *2-3*

1.3 Характеристика сировинної зони: радіус сировинної зони, види сировини, сорти. Засоби транспортування сировини. Порядок приймання. Механізація навантажувально-розвантажувальних робіт по транспортуванню сировини. Умови зберігання. Шляхи продовження тривалості сезону роботи підприємства. Перелік постачальників сировини *3-4*

1.4 Характеристика посуду, який використовується на підприємстві для приготування страв та їх подачі *1-2*

2 Характеристика основних виробничих цехів

2.1 Характеристика основних виробничих цехів. Технологічні схеми виробництва продукції (по одній для кожного цеху), короткий опис технологій. Ескізи обладнання та пристроїв, які обслуговують вузлові процеси. Утилізація відходів *5-6*

2.2 Аналіз роботи основних цехів (технологічні потоки безперервні або періодичні, додержання технологічних параметрів, санітарний стан цехів, зручність обслуговування, наявність операцій, що здійснюються вручну, можливість заміни ручної праці, рівень механізації і автоматизації та ін.) *2-3*

3 Аналіз допоміжних цехів

Коротка характеристика. Аналіз роботи допоміжних служб (чи відповідають потребам підприємства, наявність вузьких місць: потужність не відповідає потребам виробництва, мала площа, потреба у великій кількості обслуговуючого персоналу та ін.) *2-3*

4 Індивідуальне завдання ……. *1-2*

Список використаної літератури *1-2*

4.4 Переддипломна практика

Під час проходження переддипломної практики здобувач освіти повинен:

– вивчити досвід роботи підприємства та перспективи його розвитку;

– здобути практичні навички та уміння щодо проектування нового, розширення та реконструкції діючого підприємства;

– ознайомитися з питаннями промислової естетики, новітніми досягненнями науки і техніки та порядком їх впровадження у виробництво;

– ознайомитися з питаннями щодо організації праці;

– дати оцінку виробничого процесу на підприємстві з метою покращення якості продукції, зниження втрат і відходів, підвищення продуктивності праці, управління якістю готової продукції;

– зібрати, систематизувати та узагальнити матеріали для виконання дипломного проекту;

– вміти дати критичну оцінку стану обладнання і технології, визначити шляхи їх удосконалення;

– набути практичні навички, знання та вміння з професійної, організаційної роботи у промисловості на посаді майстра, технолога, помічника головного кухаря, зав. лабораторією, начальника цеху, зав. виробництвом.

Календарний графік проходження переддипломної практики

№ з/п	Найменування заходів	Кількість, днів
1.	Оформлення та отримання перепусток	0,25
2.	Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,25
3.	Екскурсії: – по основних цехах; – по допоміжних цехах	 3 1
4.	Збір матеріалів для технологічної частини дипломного проекту	8
5.	Збір матеріалів для інженерно-технічної частини дипломного проекту	6
6.	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	2
7.	Захист звіту	0,25
8.	Здача перепусток, літератури і майна підприємства	0,25
Всього:		21

Зміст звіту переддипломної практики

(Обсяг сторінок)

Вступ *1-2*

1 **Загальна характеристика закладу** (перелік та опис основних і допоміжних цехів, перелік дієт, що застосовують в закладі; правила складання меню, загальна потужність, потужність цехів, кількість посадочних місць, правила подачі готових страв в санаторії, коротка кулінарна характеристика готових страв) *6-7*

	.....	
2	**Технологічна частина** (залежить від теми дипломного проекту потрібно обрати потрібний пункт)	
2.1	При проектуванні нового закладу ресторанного господарства економічне обґрунтування будівництва: характеристика кліматичних умов, опис направленості санаторію, характеристика основних дієт, розробка меню, місце електро-, тепло- та водопостачання, характеристика будівельних матеріалів	*8-10*
2.2	При реконструкції, розширенні, технічному переоснащенні існуючого закладу ресторанного господарства: плани і розрізи цехів, що підлягають реконструкції з описом обладнання, технічна характеристика обладнання цехів (за завданням керівника дипломного проекту). Схема генерального плану закладу. Характеристика об'єктів генплану, виявлення резервів одержання пари, води, електроенергії	*8-10*
3	Особливості в характеристиці закладу ресторанного господарства (Незалежно від теми дипломного проекту до звіту включають наступні матеріали)	
3.1	Норми праці (норми виробітку на окремих операціях)	*1*
3.2	Технічна характеристика і схеми нового (нестандартного обладнання)	*1*
3.3	Основні способи технологічної обробки сировини на підготовчій стадії, які спрямовані на покращення якості продукції, зниження втрат продукції та кількості відходів, зменшення собівартості та інтенсифікацію технологічного процесу	*2-3*
3.4	Нові схеми експрес-аналізу якості продукції, нові схеми автоматичного управління виробничим процесом та їх опис	*2-3*
3.5	Застосовані в санаторії заходи з охорони праці та навколишнього середовища	*1-2*
3.6	Характеристика сортів та хімічного складу сировини згідно завдання щодо виконання дипломного проекту	*1-2*
3.7	Вартість обладнання	*1-2*
3.8	Штатний розклад	*1-2*
	Індивідуальне завдання…….	*5-8*
	Список використаної літератури	*1-2*

5 Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним здобувачем вищої освіти представляється разом із заповненим та підписаним щоденником письмовий звіт з практики, оформлений у відповідності до ДСТУ 3008-2015 від 22.06.2015 р. «Документація. Звіти у сферах науки та техніки. Структура та правила оформлення».

Звіт має містити відомості про виконання здобувачем освіти всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаної літератури.

Керівники практики від кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік (з диференційованою оцінкою) у здобувачів освіти на базах практики в останні дні її проходження або у вищому навчальному закладі протягом перших десяти днів семестру, який починається після закінчення практики в академії. Результати захисту звітів заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються у залікових книжках.

Оцінка здобувача вищої освіти за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом з його оцінками за результатом підсумкового контролю.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з академії. В окремому випадку йому може бути надане право проходження практики повторно під час канікул. Здобувач освіти, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з університету.

Якщо програма практики не виконана здобувачем освіти з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти практику у вільний від навчання час.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, на Раді факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

6 Література

1. Наказ Міністерства освіти України №93 від 08.04.93 р. «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України».

2. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ. – Одеса: Одеса ОНАХТ, 2023.

3. Положення про складання наскрізної програми практики студентів ОНАХТ. – Одеса: Одеса ОНАХТ, 2023.

Додаток 1
ЗРАЗОК ТИТУЛЬНОГО АРКУША

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

ЗВІТ
з ознайомчої (виробничої, технологічної або переддипломної) практики на підприємстві

_____
(назва закладу ресторанного господарства)

_____

Виконав студент групи: _____
(шифр групи)

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

Керівник практики: ТР і ОХ
(кафедра)

_____ _____
(підпис) (посада, прізвище, ініціали)

Одеса ОНТУ 202__

Додаток 2

ЗРАЗКИ ШТАМПІВ ТА НАДПИСІВ НА АРКУШАХ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

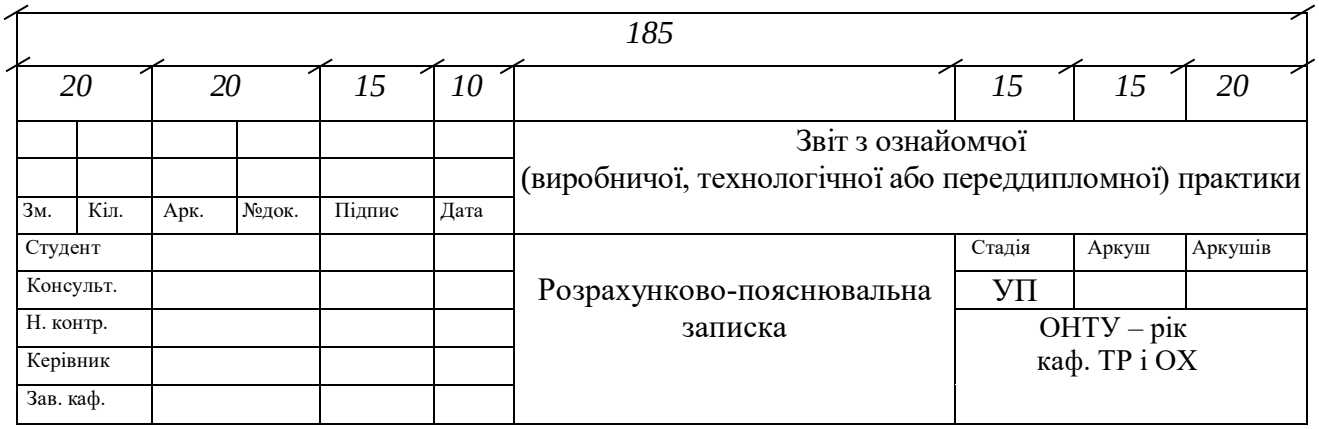

Рис. 1 – Штамп та основний надпис на аркуші «Зміст» розрахунково-пояснювальної записки

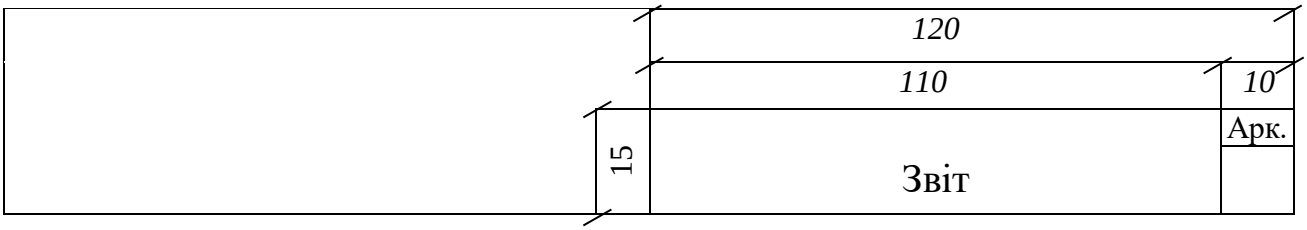

Рис. 2 – Штамп та основний надпис на всіх (крім титульного аркушу та аркушу «Зміст») аркушах розрахунково-пояснювальної записки