



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології ресторанного бізнесу

**Викладач:** Калугіна Ірина Михайлівна, кандидат технічних наук доцент, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування,

**Кафедра:** технології ресторанного і оздоровчого харчування

[Профайл викладача](#)

**Контакт:** +380677711700

e-mail: ik101273@gmail.com

### 1. Загальна інформація

**Тип дисципліни** - обов'язкова

**Мова викладання** - українська

**Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі для денної форми навчання**

**Кількість кредитів** - 3, годин – 90 (денна)

[Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців вимагає закріплення набутих у навчальному закладі теоретичних знань шляхом одержання практичних навичок роботи на підприємстві, тому виробнича 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 студента.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Виробнича практика» є систематизація, закріплення та поглиблення знань студентів щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосовувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, організаційних, інженерно-технічних, дослідних та проектних задач, а також придбання майбутнім фахівцем наступних навичок, таких як:

- приготування страв та напоїв закладів ресторанного господарства;
- розробка меню закладів ресторанного господарства;
- моделювання технологічних процесів на підставі розглядання технології як системи;
- розробка функціонально-технологічних схем підприємства, та компонувальних рішень;
- розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі, що відповідає технологічним процесам, тощо.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Метою** виробничої практики є: поглиблення і закріплення теоретичних знань зі спеціальних дисциплін; знайомство з виробничим процесом у закладах ресторанного господарства.

**Завдання** виробничої практики:

- навчити студентів працювати в умовах виробництва в закладах ресторанного господарства різних форм власності;
- вивчити студентів специфіці роботи підприємств харчування при готелях і туристичних комплексах;
- дати навички обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних категорій.
- сформувати у студентів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в умовах ринкової економіки;
- удосконалити фахові знання студентів у питаннях організації раціонального та лікувально-оздоровчого харчування;
- навчити студентів використанню ресурсів матеріальних та трудових, нових прийомів теплової обробки продуктів, засвоюванню в кулінарії нових видів сировини;
- навчити студентів прогресивних форм обслуговування.

У результаті проходження виробничої практики студенти повинні

**знати:**

- організацію виробництва в закладах ресторанного господарства;
- специфіці роботи підприємств харчування при готелях і туристичних комплексах;
- знати організаційну структуру підприємства харчування;
- організацію обслуговування на підприємствах ресторанного господарства різних типів і категорій;
- асортимент страв, закусок, борошняних виробів, що передбачені виробничою програмою, технологією приготування традиційних українських страв;
- сучасні вимоги до оформлення та відпуску готової продукції, санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи підприємства ресторанного господарства.

**вміти:**

- виконувати первинну обробку сировини всіх видів;
- визначати норми втрат;
- користуватись Збірником рецептур;
- готувати холодні закуски і страви, супи, гарячі м'ясні та рибні страви і гарніри з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, соуси і заправки, страви зі сиру та яєць, солодких страв та борошняних виробів, напої, солодкі страви, зберігаючи їх харчову цінність;
- користуватись технологічною документацією;
- проводити бракераж готової продукції,;
- контролювати правильність проведення технологічного процесу на всіх етапах виробництва;
- подавати свої пропозиції та робити висновки щодо покращення роботи підприємства.

**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

**5. Зміст навчальної дисципліни**

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

**Нарахування балів**

**Інформаційні ресурси**

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач ПІДПИСАНО Ірина КАЛУГІНА  
підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Любов ТЕЛЕЖЕНКО  
підпис