

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Виробнича практика**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Любов ТЕЛЕЖЕНКО  
(підпис)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради \_\_\_\_\_  
(підпис)

Богдан ЄГОРОВ  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  
(підпис)

Геннадій ДІДУХ  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Узгоджено з *Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 року      Директор \_\_\_\_\_      Ірина БІЛЕНЬКА

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. №\_\_

Секретар Методичної ради університету \_\_\_\_\_ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис)      Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4.
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни .....	4.
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	5.
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6.
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6.
2	Зміст дисципліни:.....	6.
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7.
4	Інформаційне забезпечення.....	7.

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання 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.

### **Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Виробнича практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу»](#)

### **Загальні компетентності:**

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

### **Програмні результати навчання:**

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

## **1.2. Міждисциплінарні зв'язки**

Попередні – Ознайомча практика, Харчова хімія, Технології харчових виробництв, Технології харчових виробництв, послідовні – Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства виробництв, Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства та екологія в галузі, Проектування підприємств галузі, Етнічні кухні, Науково-дослідна робота студентів переддипломна практика.

## **1.3. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС**

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

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

## **2. Зміст навчальної дисципліни**

Зміст виробничої практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Технології ресторанного бізнесу» підготовки бакалаврів; специфікою діяльності закладу ресторанного господарства та низкою організаційних питань, пов'язаних з оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.

### **Зміст звіту виробничої практики**

Обсяг сторінок

Вступ.....	1-2
1. Основні відомості про заклад	
1.1. Загальна характеристика закладу.....	5-8

1.2.	Аналіз меню.....	1-2
1.3.	Аналіз генплану.....	1-2
2.	Характеристика виробництва	
2.1.	Характеристика сировини та складських приміщень.....	2-3
2.2.	Характеристика виробничих приміщень.....	5-7
2.3.	Аналіз приміщень для відвідувачів, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	5-6
2.4.	Характеристика посуду, інвентарю.....	2-3
2.5.	Аналіз обслуговування відвідувачів.....	1-2
3.	Індивідуальне завдання.....	1-2
4.	Висновки та пропозиції	
	Список використаної літератури	

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види практичної діяльності здобувача освіти

№ теми	Зміст теми	Балова оцінка	
		<i>min</i>	<i>max</i>
1.	Ознайомлення з закладом ресторанного господарства і правилами охорони праці на виробництві	3	5
2.	Оволодіння навичками первинної обробки сировини та приготуванням напівфабрикатів	9	15
3.	Оволодіння навичками приготування страв та кулінарних виробів	9	15
4.	Оволодіння навичками приготування кондитерських виробів та напоїв	9	15
5.	Індивідуальне завдання	6	10
6.	Оформлення щоденника та звіту з виробничої практики	6	10
7.	Презентація звіту з виробничої практики	9	15
8.	Відповіді на запитання під час захисту звіту	9	15
	Всього	60	100

Види контролю: поточний, підсумковий – *диф. залік*

### 4. Інформаційні ресурси

**Базові (основні):**

1. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017.– 204 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.160900>
2. Проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. – Одеса: Освіта України, 2019. – 308 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library->

[w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.167016](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.167016)

3. Етнічні кухні. Навчальний посібник/ І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко – Одеса: Освіта України, 2022. – 308 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1883768>

4. Технологія етнічних кухонь світу. Навчальний посібник/ І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко – Одеса: Освіта України, 2017. – 296 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1835153>

5. Методичні вказівки до виконання розділу «Охорона праці» дипломної роботи для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», «Технології харчування». – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 35 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.159627>

6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 38 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1948626>

7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств галузі з основами САПР» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / Укладач: І.М. Калугіна – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 81 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1378336>

8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Методи контролю якості продукції в галузі" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр", зі спец. 181 "Харчові технології", спеціалізації "Технології харчування", ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. В. Кисельов, С. О. Поплавська. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст. дані : 55 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.165664>

9. Методичні вказівки до практичних занять курсу "Інноваційні технології галузі" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", ступінь вищ. освіти "магістр" ден. та заоч. форм навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — Електрон. текст. дані: 44с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.163154>



**Додаткові (за наявності):**

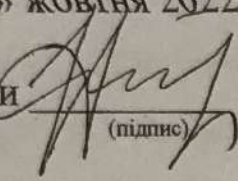
1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.1993 р. №3682-ХІІ.
3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 08.09.2005 р. N 2863-IV.
4. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного добробуту населення» від 24 лютого 1994 р. № 4004-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 1994. – № 27.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98
6. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від №771/97-ВР, зі змінами, внесеними згідно із Законами № 2681-III (2681-14) від 13.09.2001, ВВР, 2002, №1, ст. 2; №191-IV (191-15 ) від 24.10.2002.
7. Наказ № 219 від 24.07.2002 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

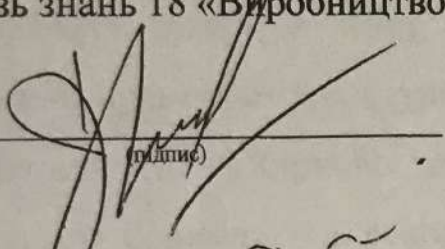
Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

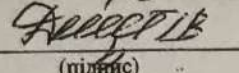
Завідувач кафедри  Любов ТЕЛЕЖЕНКО

(підпис)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» *прот. № - від 28.02.2023*

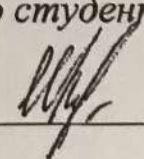
Голова ради  Богдан ЄГОРОВ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми  Геннадій ДІДУХ

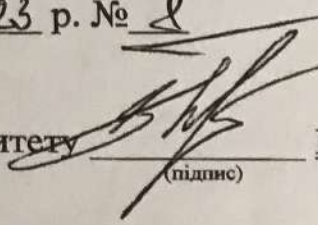
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Узгоджено з Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 року Директор  Ірина БІЛЕНЬКА

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» 03 2023 р. № 2

Секретар Методичної ради університету  Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ