

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол № 1 від 29.08.2025 р.)
Директор
 Петро ГАВРИЛКО

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА №1/
PRACTICAL TRAINING 1**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2025

Укладачі: Сабадош Г. О., к.т.н., доцент
Гуштан Т. В., д.т.н, доцент
Головко О.М., к.т.н., доцент
Талапа С.Ю., ст. викладач

Програму практичної підготовки для студентів II курсу денної форми навчання обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

1.МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Метою практичної підготовки 1 – закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами в процесі теоретичного навчання, формування професійних вмінь та навичок у виробництві напівфабрикатів та готової кулінарної продукції масового споживання.

Завданням практичної підготовки 1 є:

- вивчення правил техніки безпеки, санітарії та особистої гігієни працівників закладу ресторанного господарства;
- ознайомлення з закладом ресторанного господарства, складськими, виробничими, торговельними групами приміщень та їх призначенням;
- вивчення способів постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- ознайомлення з товаротранспортними операціями, сертифікацією на товари, які поступають на підприємство та тарним господарством;
- ознайомлення із впровадженням комп'ютерних технологій в організацію виробничого процесу (автоматизація робочих місць працівників складського господарства, складання калькуляційних карточок тощо);
- ознайомлення із нормативною документацією, яка регламентує технологічний процес та показники якості продукції;
- навчитися експлуатувати технологічне обладнання та знати призначення виробничого інвентарю в технологічному процесі, інструментів, ваговимірювальних приладів, посуду;
- ознайомитися із оформленням документів на рух сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції на підприємстві та складанням звіту.

Предметом практичної підготовки 1 є інформація і інформаційні джерела що висвітлюють діяльність підприємства ресторанного бізнесу та харчових виробництв.

2.РЕЗУЛЬТАТИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Практична підготовка, як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетенціями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності
ЗК 01.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
ЗК 02.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
ЗК 10.	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
СК 15.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
СК 16.	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
СК 19.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
СК 20.	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
СК 21.	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
СК 28.	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства
ПР01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР02.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07.	Організовувати, 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.
ПР15.	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР16.	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час

	виробничої діяльності.
ПР19.	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20.	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР22.	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23.	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24.	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення;

3.ЗМІСТ ПРОГРАМИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки	2
2	Ознайомлення з підприємством (суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності)	2
3	Ознайомлення з нормативною документацією на сировину та готову продукцію	4
4	Ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до підприємства.	4
5	Ознайомлення зі структурою та виробничими процесами підприємства (бази практики)	3
6	Ознайомлення з технологічних обладнанням та устаткування	4
7	Виконання індивідуального завдання	3
8	Оформлення документів	2
9.	Захист протягом 1 дня після закінчення практики	
ВСЬОГО		24

Завдання 1.Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки

Перед початком практики здобувач вищої освіти знайомиться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього розпорядку і своїм графіком виходу на роботу. Проходить інструктаж з протипожежної безпеки і техніки безпеки, основ санітарії та гігієни. На період проходження практики, на основі наказу по підприємству-базі практики, за здобувачем

вищої освіти закріплюється керівник від бази практики. Ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку з правилами техніки безпеки, охорони праці і виробничої санітарії.

Завдання 2. Ознайомлення з підприємством (суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності)

Ознайомитися та оволодіти інформацією щодо: типу підприємства; розташування, режиму роботи; форми власності, статусу підприємства за розміром; організаційно-правової форми; установчих документів (статут та інших); ліцензій на право здійснення даного виду діяльності; матеріально-технічної база підприємства.

Завдання 3. Ознайомлення з нормативною документацією на сировину та готову продукцію

Ознайомитися з вхідним контролем якості продукції. Вивчити нормативну документацію на сировину і допоміжні матеріали. Ознайомитися з методи оцінки і контролю якості продукції. Ознайомитися з організацією технологічних процесів, з умовами та термінами зберігання страв та кулінарних виробів для реалізації; напівфабрикатів та готової продукції у цеху. Контроль дотримання технологічної дисципліни у виробництві. Ознайомитися з потоками і та контактами сирих та готових продуктів. Вивчити організацію контролю якості продукції на підприємстві. Ознайомитися з внутрішньо виробничими, поза виробничими і непродуктивними витратами і втратами при незадовільному контролі якості. Вивчити характеристику основних показників якості харчової продукції.

Завдання 4. Ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до бази практики

Вивчити вимоги до санітарного режиму на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства, утримання виробничих, підсобних, торговельних та побутових приміщень, прибирання території та приміщень, збору, вивезення, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни. Ознайомитися із санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

Завдання 5. Ознайомлення зі структурою та виробничими процесами бази практики

Вивчити організаційну структуру управління підприємством.

Ознайомитися з потужністю підприємства та асортиментом продукції. Надати характеристику основному виробництву. Вивчити взаємозв'язок між основним та допоміжним виробництвом. Ознайомитися з генеральним планом підприємства, планом виробничих цехів із розміщенням устаткування в них, з зазначенням рухів потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції та вільної тари.

Завдання 6. Ознайомлення з технологічних обладнанням, приладами та устаткування бази практики

Ознайомитися з виробничими та технологічними процесами підприємства. Вивчити основні вимоги до апаратів: технологічні, експлуатаційні, конструктивні, економічні, енергетичні та матеріали з яких виготовлені апаратів; ознайомитись з оснащенням цехів обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом, принципами його розміщення та ефективністю використання.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання має бути пов'язане з діяльністю даної виробничої бази практичної підготовки. Рекомендована тематика індивідуальних завдань:

- Технології м'ясних ковбасних виробів, які виготовляються в закладах ресторанного господарства.
- Технології солодких страв зниженої калорійності.
- Технології стародавніх українських страв із овочів і грибів, рекомендації з їхнього використання у сучасних умовах.
- Технології стародавніх борошняних українських страв, рекомендації з їхнього використання у сучасних умовах.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. ДСТУ 3862–99. Громадське харчування. Терміни та визначення. – Київ : Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2003. – 63 с.
2. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. – (Національний стандарт України).
3. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів: постанова Кабінету Міністрів України від 15 червня 2006 р. № 833 // Офіційний вісник України. – 2006. – № 25. – Ст. 1818.

4. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 серпня 2002 р. № 219 // Офіційний вісник України. — 2002. — № 34. — Ст. 1633.
5. Про захист прав споживачів: Закон України від 12 травня 1991 р. № 1023-XII (в редакції Закону № 3161-IV від 1 грудня 2005 р. // ВВР. — 2006. — № 7. — Ст. 84). — Відомості Верховної Ради УРСР. — 1991. — № 30. — Ст. 379.

Основний

6. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. — Київ : «Центр учбової літератури», 2016. — 342 с.
7. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, 3-тє вид. — Київ : «Центр учбової літератури», 2016. — 382 с.
8. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська, 2-ге вид. — Київ : Центр учбової літератури, 2012. — 280 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / [О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін.]. — Київ : А.С.К., 2007. — 848 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н. О. П'ятницької. — Київ : Центр учбової літератури, 2011. — 584 с.
11. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григору. — Київ : Центр учбової літератури, 2010. — 312 с.
12. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. — К. : КНТЕУ, 2002. — 131 с.
13. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. — Харків : Світ книг, 2013. — 560 с.
14. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко.— К. : КНТЕУ, 2003. — 322 с.
15. Кравченко М.Ф., Антоненко А.В., Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посібник / Кравченко М.Ф., Антоненко А.В., — К.:КНТЕУ Центр учбової літератури, 2011. — 515 с.
16. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010.— 324 с.

17. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник /В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
18. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика /М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, О. М. Григоренко.– К. : КНТЕУ, 2002. – 526 с.
19. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник/ Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
20. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т П'ятницька. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
21. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : навч. посібник / Я. М. Сало. – 2-ге вид., допов. – Л. : Афіша, 2011. – 404 с.
22. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. – Одеса :Освіта України, 2017. – 170 с.
23. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григору. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 312 с.
24. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. – Одеса :Освіта України, 2017. – 170 с.

Інтернет-джерела

25. Продукти харчові. Національний стандарт України. URL: http://www.gereelo.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html.
26. Державні будівельні норми України. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>.
27. Законодавчі норми України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97->
28. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/.
29. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. URL: <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>.
30. Державні санітарні норми і правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу»: затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України 08.04.2014 № 248. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>.
31. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>.

