

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

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол 1 від 31.08.2023 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА №2/
PRACTICAL TRAINING 2**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2023

Укладачі: Сабалош 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 2 – 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.

Завдання практичної підготовки 2 :

- 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, ваговимірвальних приладів, посуду.

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 освітньої програми	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.
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

№ пор.	Зміст практичної підготовки	Кількість робочих днів
1.	Оформлення на базу практичної підготовки та знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки та санітарного мінімуму	1
2.	Ознайомлення з організацією роботи складського та тарного господарства підприємства	4
3.	Ознайомлення з організацією технологічного процесу в заготівельних цехах.	4
4.	Ознайомлення з організацією технологічного процесу в доготівельних цехах, з них:	4
4.1.	- холодний цех	2
4.2.	- гарячий цех	2
5.	Ознайомлення з організацією технологічного процесу в борошняному та кондитерському цехах	4
6.	Ознайомлення з організацією обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства	3
7.	Виконання індивідуального завдання	3
8.	Оформлення щоденнику та додатків	1
9	Захист	Протягом 1 дня після закінчення практики
	ВСЬОГО	24 (4 тижня)

Завдання 1. Оформлення на базу практичної підготовки та знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки та санітарного мінімуму.

Завдання 2. Ознайомлення з організацією роботи складського та тарного господарства підприємства

Здобувачу необхідно ознайомитися із:

- основними та додатковими джерела надходження сировини, напівфабрикатів, готової продукції та предметами матеріально-

технічного забезпечення на підприємство харчування; ритмічністю постачання та якістю продукції;

- порядком і методами приймання товарів за кількістю і якістю та їх документальне оформлення;
- існуючими умовами вантажно-розвантажувальних робіт та переміщенням товарів;
- складом складських приміщень, їх призначенням, обладнанням, умовами зберігання сировини та напівфабрикатів;
- санітарно-гігієнічними вимогами щодо зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- контролем якості сировини та напівфабрикатів під час відпуску на виробництво;
- організацією роботи тарного господарства;
- порядком відпуску товарів на виробництво та зв'язок складських приміщень з виробничими.

Проаналізувати організацію роботи складського господарства підприємства ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості організації.

Розробити схему організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів в закладі ресторанного господарства та надати висновки і рекомендації щодо удосконалення системи постачання та зберігання продовольчої сировини та предметів матеріально-технічного забезпечення в закладі ресторанного господарства.

Завдання 3. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в заготівельних цехах

Здобувачам необхідно:

- ознайомитися з діючими на виробництві нормативно-технологічними документами (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо);
- проаналізувати цехову структуру закладу, розміщення та взаємозв'язок між різними групами приміщень;
- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;
- ознайомитися з асортиментом та кількістю переробленої сировини та напівфабрикатів за зміну;
- ознайомитись з порядком надходження до цеху сировини та обліком продукції, яку виробляють;
- ознайомитись з обладнанням та інвентарем для механічної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, принципами його розміщення;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання напівфабрикатів у цеху;

- проаналізувати технологічні схеми обробки овочів, м'яса, риби, птиці тощо у цехах;
- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в заготівельних цехах;
- встановити заходи щодо скорочення відходів під час механічної обробки сировини та її раціонального використання;
- проаналізувати організацію роботи заготівельних цехів підприємства ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості організації;
- проаналізувати чисельність виробничих працівників та навести графіки їх виходу на роботу.

3.1. Овочевий цех:

Здобувачам необхідно

- оволодіти прийомами механічної та ручної очистки сировини, шаткування та нарізки різних форм овочів. Проаналізувати фактичні та теоретичні норми відходів при обробці овочів, пояснити відхилення .

3.2. М'ясний цех:

Здобувачам необхідно

- ознайомитися з технологічними лініями та ділянками по виробництву натуральних м'ясних напівфабрикатів (великошматкових, порційних та дрібно шматкових); напівфабрикатів м'ясних рублених; фаршу м'ясного та кісток харчових.
- ознайомитися з технологічним процесом обробки птиці та дичини;
- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов виробництва та зберігання м'ясних напівфабрикатів;
- ознайомитися з нормами виходу м'ясних напівфабрикатів.

3.3. Рибний цех:

Здобувачам необхідно

- ознайомитися з технологічним процесом виробництва рибних напівфабрикатів;
- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов виробництва та зберігання рибних напівфабрикатів;
- ознайомитися з нормами виходу рибних напівфабрикатів.

Завдання 4. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в доготівельних цехах

Здобувачам необхідно:

- ознайомитися з діючими на виробництві нормативно-технологічними документами (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо);
- проаналізувати асортиментну структуру кулінарної продукції підприємства (асортимент та кількість страв, що реалізується протягом

- дня, тижня, місяця) та попит споживачів на продукцію;
- ознайомитись з сировиною та напівфабрикатами, які надходять до кожного цеху, з порядком їх отримання та обліком продукції, яку виготовляють;
- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в доготівельних цехах;
- ознайомитись з оснащенням цехів обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом, принципами його розміщення та ефективністю використання;
- проаналізувати діючі на виробництві технологічні операції;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання страв та кулінарних виробів для реалізації; напівфабрикатів та готової продукції у цеху;
- проаналізувати організацію роботи доготівельних цехів підприємства ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості організації;
- проаналізувати чисельність виробничих працівників та навести графіки їх виходу на роботу.

4.1. Холодний цех:

Здобувачам необхідно:

- ознайомитися з технологією виробництва холодних страв та закусок, холодних солодких страв, холодних соусів і заправок;
- ознайомитись з особливостями, поточного та замовленого засобу виготовлення страв і закусок.

4.2. Гарячий цех:

Здобувачам необхідно:

- встановити наявність супового, соусного відділень, відділення (лінії, ланки) для приготування гарнірів, гарячих і холодних страв;
- ознайомитися з переліком страв для кожного відділення (виробнича програма).
- ознайомитися з технологією виробництва бульйонів (підготовка продуктів, послідовність їх закладки, режимами та тривалістю готування);
- засвоїти загальні прийоми виготовлення заправок супів та їх відмінні особливості;
- опанувати шляхи та засоби освітлення прозорих супів;
- ознайомитися з технологією пюреподібних супів, способами стабілізації їх консистенції;
- ознайомитися з технологією супів холодних, молочних, солодких тощо.
- засвоїти загальні правила виготовлення напівфабрикатів для соусів;
- ознайомитися з приготуванням соусів на м'ясному, рибному бульйонах (основних та їх похідних) та принципами підбору соусів до страв.

- ознайомитися з технологією приготування других страв та гарнірів з овочів, круп, грибів, яєць, сиру, макаронних виробів тощо;
- засвоїти прийоми та режими теплової обробки напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та нерибної водної сировини;
- засвоїти правила оформлення та відпуску гарячих страв.

Завдання 5. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в борошняному та кондитерському цехах

Здобувачам необхідно:

- проаналізувати асортимент виробів борошняного та кондитерського цехів;
- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;
- проаналізувати технологічні процеси виробництва борошняних та кондитерських виробів;
- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в цехах;
- ознайомитись з оснащенням цехів обладнанням, інвентарем, посудом, принципами його розміщення та ефективністю використання;
- ознайомитися з правилами експлуатації теплового і механічного обладнання та з технікою безпеки при роботі на ньому;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання кондитерських та борошняних виробів у цеху;
- проаналізувати організацію роботи спеціалізованих цехів підприємства ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості організації;
- проаналізувати чисельність виробничих працівників цеху та навести графіки їх виходу на роботу.

Завдання 6. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства

Здобувачам необхідно:

- ознайомитися з організацією процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства (склад приміщень, в яких обслуговують споживачів, їх зв'язок з іншими приміщеннями, відповідність їх архітектурно-художнього оформлення сучасним вимогам, забезпеченість меблями, посудом, столовою білизною тощо);
- засвоїти порядок запису та оформлення страв і напоїв у меню (в додатках представити меню закладу ресторанного господарства);
- ознайомитися та проаналізувати методи та форми обслуговування;
- визначити рівень використання місткості зали, його пропускної спроможності, завантаженості робітників роздачі, офіціантів, барменів;
- визначити можливість надання додаткових послуг;

- проаналізувати чисельність та кваліфікаційний склад персоналу обслуговування;
- проаналізувати організацію обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

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

- розробка нових рецептур страв, кондитерських та кулінарних виробів для закладу ресторанного бізнесу;
- розробка проектів нормативної та технологічної документації на нову продукцію;
- розробка схем технологічних ліній виробництва продукції з використанням сучасного устаткування;
- надати характеристику реалізації основних та додаткових послуг закладу ресторанного господарства;
- надати схему приготування фірмової страви, або напою закладу ресторанного господарства.

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-ХІІ (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. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 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. *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.*
19. 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.

20. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник/ Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
21. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т П'ятницька. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
22. 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.
23. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. – Одеса :Освіта України, 2017. – 170 с.
24. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григору. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 312 с.
25. 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

26. Продукти харчові. Національний стандарт України. URL: http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html.
27. Державні будівельні норми України. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>.
28. Законодавчі норми України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97->
29. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/.
30. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. URL: <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>.
31. 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>.
32. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>.