

**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 №3/  
PRACTICAL TRAINING 3**

**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 ІІІ 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

## ВСТУП

Програма практичної підготовки 3 призначена для студентів УТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво» спеціальності 181 «Харчові технології». Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет практичної підготовки.
2. Результати вивчення практичної підготовки.
3. Зміст практичної підготовки.
4. Список рекомендованих джерел.

### ***1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ***

**Метою** практичної підготовки 3 є формування у студентів на базі теоретичних знань, отриманих під час навчання за освітньо-професійною програмою з спеціальності «Харчові технології» професійних умінь та навичок щодо прийняття самостійних рішень під час професійної діяльності в реальних ринкових умовах.

Практична підготовка з спеціальності «Харчові технології» проводиться у 6 семестрі упродовж 4 тижнів.

**Завданням** практичної підготовки 3 є:

– розвиток навичок та вмінь організаційної, виробничо-технологічної, інформаційно-аналітичної діяльності для вирішення прикладних проблем організації виробничої діяльності, логістичної системи чи ланцюгом поставок на рівні окремих суб'єктів господарювання, а також удосконалення процесів планування, виконання та контролювання стадій технологічного процесу;

– набуття вмінь адаптації теоретичних положень та методичного інструментарію з організації виробництва, організації технологічного процесу до умов діяльності конкретного підприємства;

– аналіз зв'язків між службами та підрозділами підприємства і системою організації виробництва;

– набуття вмінь, пов'язаних з організацією окремих етапів технологічного процесу шляхом здійснення переважно евристичних і частково операторських процедур праці, пов'язаних з умовами виробництва конкретного підприємства, обраного базою практики та базою написання кваліфікаційної роботи;

– ознайомлення з принципами організації та функціонування підприємства, техніко-економічними показниками роботи;

– ознайомлення з асортиментом продукції, що виготовляється на підприємстві;

– впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність підприємства – бази практики;

– зібрання та підготовка матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

**Предметом** практичної підготовки 3 є підприємство/база практики/, аналіз систем постачання сировиною, виготовлення продуктів, страв, виробів та технологією обслуговування. Інформація і інформаційні джерела з видів діяльності.

## ***2.РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ***

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.	К15. 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.	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР02.	ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР05.	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.	ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07.	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.	ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР16.	ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР19.	ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20.	ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР22.	ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23.	ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24.	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 ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ***

#### **Завдання 1. Система постачання закладу.**

- Під час аналізу системи постачання і збуту готової продукції необхідно:
- вивчити порядок укладання угод на продовольче та матеріально-технічне постачання;
  - проаналізувати основні та додаткові джерела надходження продуктів, ритмічність постачання, якість продукції та оцінити ефективність окремих угод; з порядком і методами приймання товарів за кількістю і якістю та їх документальним оформленням;
  - вивчити організацію матеріальної відповідальності за товарно-матеріальні цінності закладу, порядок і частоту проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, оформлення її результатів;
  - проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
  - розробити висновки та рекомендації з удосконалення системи постачання.

## **Завдання 2. Вивчити планування технологічного процесу на підприємстві**

Для цього необхідно:

- ознайомитися з існуючими на виробництві нормативно-технологічними документами (збірниками рецептур, технологічними картами, стандартами тощо);
- проаналізувати асортиментну структуру кулінарної продукції підприємства (асортимент та кількість страв, що реалізується протягом одного-двох тижнів) та визначити попит споживачів на продукцію;
- розробити проект виробничої програми закладу на день, тиждень;
- розрахувати необхідну кількість продуктів для виготовлення продукції та скласти заявку на них по групах товарів;
- визначити можливості заміни окремих видів сировини;
- розробити технологічний план виробництва продукції, скласти загальні технологічні схеми, використовуючи напівфабрикати різного ступеня готовності;
- розробити апаратне забезпечення технологічного процесу виробництва продукції.

## **Завдання 3. Удосконалення технологічного процесу**

Для цього необхідно:

- дати аналіз цехової структури закладу, розміщення та взаємозв'язку між різними групами приміщень;
- вивчити оснащеність цехів обладнанням (схема розміщення цехів та обладнання);
- встановити ефективність використання технологічного обладнання;
- визначити технологічні лінії в цехах та відділеннях закладу;
- проаналізувати технологічний процес приготування кулінарної продукції;
- удосконалити існуючі на виробництві технологічні операції;
- впровадити у виробництво новий асортимент продукції та прогресивні технології;
- зробити висновок та визначити основні напрями удосконалення технологічного процесу виробництва.

## **Завдання 4. Проаналізувати організацію технологічного процесу та визначити основні напрями удосконалення**

Для цього необхідно:

- вивчити організацію виробництва продукції встановлених об'ємів та заданого асортименту;
- проаналізувати виробничі завдання бригадам та окремим працівникам;
- визначити резерви робочої сили;

- визначити основні напрями удосконалення організації технологічного процесу;
- ознайомитися із первинною обліковою документацією;
- ознайомитися зі складанням звітів про роботу бригад та змін.

### **Завдання 5. Проаналізувати організацію обслуговування та визначити основні напрями її удосконалення**

Під час аналізу системи обслуговування слід вивчити:

- організацію процесу обслуговування у закладі (склад приміщень, в яких обслуговують споживачів, їхній зв'язок з іншими приміщеннями, відповідність їх архітектурно-художнього оформлення сучасним вимогам, забезпеченість меблями, посудом, столовою білизною);
- методи, форми обслуговування;
- рівень використання місткості зали, його пропускнуєї спроможності, завантаженості робітників роздачі, офіціантів, буфетників, барменів;
- можливість надання додаткових послуг.

За результатами аналізу слід зробити висновки та розробити рекомендації з удосконалення системи обслуговування споживачів.

### **Завдання 6. Вивчити організацію кадрового забезпечення**

Для цього необхідно:

- ознайомитися зі штатним розкладом закладу;
- визначити потребу у кваліфікованих кадрах відповідно до виробничої програми закладу;
- проаналізувати чисельний та кваліфікаційний склад працівників виробництва, їх продуктивність та ефективність використання;
- проаналізувати чисельність та кваліфікаційний склад персоналу обслуговування;
- ознайомитися із прийнятими на підприємстві формами та системами оплати праці, системою матеріального стимулювання праці;
- розробити рекомендації з удосконалення управління персоналом.

#### ***Зміст завдань щодо контрольної діяльності закладу***

Основна мета цього етапу практики - оволодіння практичними навичками вирішення типових завдань діяльності під час здійснення контрольної виробничої функції.

Місце практики - торговельно-виробничі приміщення закладів ресторанного господарства, виробничо-технологічна та санітарно-гігієнічна лабораторії.

### **Завдання 7. Вивчити забезпечення контролю якості продукції**

Для цього необхідно:

- ознайомитися із організацією оперативного контролю за виконанням технологічних операцій на виробництві;

- провести дослідження якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції, ознайомитися із сертифікатами якості та іншими документами, що підтверджують якість продукції;
- зробити висновок про відповідність якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції вимогам відповідної нормативно-технічної документації;
- розробити заходи з усунення причин браку і підвищення якості готової продукції;
- розробити заходи з комплексного використання сировини та підвищення якості продукції.

**Завдання 8. Ознайомитися з організацією контролю за дотриманням виробничої технології у технологічних та санітарно-гігієнічних лабораторіях**

Для цього слід ознайомитися:

- зі стандартними методами визначення технологічних властивостей сировини, напівфабрикатів;
- із порядком відбирання проб;
- із методиками встановлення відповідності отриманих показників якості (органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних) вимогам нормативно-технічної документації на напівфабрикати та готову продукцію;
- зі штрафними санкціями за порушення технологічної дисципліни у закладі.

## **ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

Студенти під час проходження практичної підготовки виконують індивідуальне завдання, яке тісно пов'язане з питаннями організації виробництва, реалізації кулінарної продукції та обслуговуванням споживачів у закладі з урахуванням типу та контингенту споживачів.

### **Рекомендована тематика**

- розробка нових рецептур страв, кондитерських та кулінарних виробів для закладу;
- розробка проектів нормативної та технологічної документації на нову продукцію;
- розробка технологічних ліній виробництва продукції з використанням сучасного устаткування;
- розробка і обґрунтування питань організації обслуговування, технологічного процесу у закладі з обчисленням витрат часу на переробку сировини для виробництва готової продукції, обслуговування споживачів;
- розробка заходів щодо раціонального використання сировини, паливно-енергетичних ресурсів тощо.

#### **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. 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.
9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н. О. П'ятницької. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
10. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григору. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 312 с.
11. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 131 с.
12. 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.
13. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних активних добавок: монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – К. : КНТЕУ, 2003. –

322 с.

14. 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.
15. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
16. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник / В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
17. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
18. 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.
19. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. – Одеса : Освіта України, 2017. – 170 с.
20. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григору. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 312 с.
21. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. – Одеса : Освіта України, 2017. – 170 с.
22. Сабадош Г.О. Закономірності структуроутворення в технології десертів. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Збірник наукових праць. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Х. : НТУ «ХПІ». – 2019, № 15 (1340).
23. Сабадош Г.О. «Еко-тренди-інноваційний напрям розвитку підприємств харчування Закарпатської області». XII Всеукраїнська науково-практична «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.» 16 травня 2023 р. Київ, Національний університет харчових технологій. 314 с. С-101.
24. Сабадош Г. О., Головка О. М. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, освіти і технологій» (Біла Церква, 20 березня 2024 р.): у 2 ч. Біла Церква: ЦФЕНД, 2024. Ч. 2. 91 с. С.64.
25. Головка О.М., Сабадош Г.О. Чобаль Л.Ю. Особливості та перспективи розвитку кейтерингу в Закарпатській області. *Efektivna ekonomika* 2024-06-20 | Journal article DOI: 10.32702/2307-2105.2024.6.22

#### Інтернет-джерела

26. Продукти харчові. Національний стандарт України. URL: [http://www.gereho.dp.ua/index/info\\_dstu\\_4518-2008.html](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/](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>.