

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
Інженерно-технологічний факультет

Кафедра технологій харчових продуктів

ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Освітній рівень: магістр
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Освітня програма: «Технології харчування»

Умань - 2020

Укладачі: професор: Токар А.Ю., доценти: Заморська І.Л., Калайда К.В., Матенчук Л.Ю., Гайдай І.В., Василюшина О.В., Чернега А.О.

Відповідальний за випуск доцент Заморська І.Л.

Рецензент: к.т.н. Новіков В.В.

Методичні вказівки розглянуто на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № 1 від 1 вересня 2020 р.)

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету УНУС (протокол № 1 від 1 вересня 2020 р.)

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для ефективного функціонування закладів ресторанного господарства необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Поєднання теоретичних аспектів з практичною та науковою складовою, дозволяє студентам набути здатності до проведення наукових досліджень, розроблення та впровадження інноваційних технологій, виконання науково-дослідних та проектних робіт.

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 здобувача.

Практична підготовка здобувачів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітнього рівня «магістр». Вона є невід'ємною частиною навчального процесу і формує наступні фахові компетентності:

ФК1 Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах;

ФК2 Здатність самостійно планувати організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах;

ФК4 Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів;

ФК5 Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;

ФК7 Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, ФК9 Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах;

ФК10 Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі;

ФК11 Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;

ФК12 Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування, що

формують у здобувачів здатність до наукової роботи та практичної діяльності в сфері ресторанного господарства.

Практичне навчання є обов'язковою і невід'ємною складовою частиною процесу підготовки студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» у вищих навчальних закладах. Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань і вмінь фахівців, здатних успішно вирішувати завдання з виконання програми розвитку харчової промисловості.

Основна задача програми переддипломної практики полягає в тому, щоб чітко спланувати та регламентувати діяльність студентів і викладачів в цей період навчального процесу, який проводиться на базі практики.

Програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких студенти мають досягти.

Метою практичного навчання є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації, ведення та керівництво технологічними процесами в сфері ресторанного господарства їхньої майбутньої професії, формування у них на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Практичне навчання студентів вищих навчальних закладів проводиться на базах практики, які відповідають вимогам навчального плану.

Базами практики виступають підприємства ресторанного господарства та наукова лабораторія «Технолог» Уманського національного університету садівництва. Студенти мають академічну свободу у виборі місця проходження практики на підставі попередньо укладених договорів.

З базами практики завчасно укладаються договори на проведення практики. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий строк.

Практика за кордоном студентів Уманського НУС проводиться на підприємствах ресторанного господарства, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та студентом укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і строки проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період практики відповідно до навчальних планів.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИЧНИМ НАВЧАННЯМ

Загальну організацію, проведення і контроль за якістю практичного навчання в вищих навчальних закладах здійснює керівник практики та Центр міжнародної освіти та співпраці Уманського НУС.

Навчально-методичне керівництво практикою покладається на кафедру технологій харчових продуктів, а організаційно-технічне – на підприємство. Відповідальними за практику студентів від вищого навчального закладу є завідувач та керівники практики кафедри технологій харчових продуктів.

Обов'язки керівника практики від вищого навчального закладу:

- контроль готовності бази практики перед початком практики;
- забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденника, календарного плану, індивідуального завдання, методичних рекомендацій);
- повідомлення студентів про систему звітності з практики, та порядок захисту звіту про переддипломну практику;
- контроль проведення зі здобувачами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки.
- контроль виконання здобувачами правил внутрішнього трудового розпорядку, ведення табеля відвідування студентами бази практики.
- приймання заліку з практики у складі комісії.

Керівник практики від підприємства здійснює безпосереднє керівництво роботою практикантів, узгоджує з керівництвом підприємства питання розподілу студентів за робочими місцями, проводить інструктаж з техніки безпеки безпосередньо на робочих місцях, організовує разом з представником університету проведення лекцій, бесід і екскурсій.

Студенти Уманського НУС при проходженні практики **зобов'язані**:

- оформити всі необхідні документи до початку практики.
- своєчасно прибути на базу практики.
- виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників у повному обсязі.
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.
- нести відповідальність за виконану роботу.
- своєчасно оформити матеріали та одержати залік з практики.

4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

4.1 Виробнича складова практики

Під час проходження практики студент повинен:

- вивчити структуру і організацію підприємства щодо виробництва продуктів харчування, питання з економіки, наукової організації праці, планування та керівництва виробництвом;
- ознайомитися з питаннями визначення резервів виробництва, системою морального і матеріального стимулювання, підвищення продуктивності праці та якості готової продукції, системи оплати праці;
- вивчити особливості технологічних процесів виробництва різних видів продукції, у т.ч. щодо збереження біологічно активних речовин при здійсненні окремих технологічних операцій;
- здобути навички щодо складання технологічних карт, схем і аналізу технологічних процесів, вибору оптимального варіанта та підбору необхідного обладнання для переробки харчової сировини і напівфабрикатів;
- вивчити особливості використання сировини, матеріалів, пакування різної якості у виробництві, вивчити нормативну документацію, питання стандартизації якості сировини, напівфабрикатів, пакування та готової продукції;
- зібрати матеріал для використання у кваліфікаційній роботі, вивчити питання з охорони праці та навколишнього середовища, пожежної безпеки на підприємстві.

-

4.2 Дослідницька складова практики

Під час проходження дослідницької практики студент повинен:

- виконати глибокий аналіз літературних джерел за темою кваліфікаційної роботи та скласти програму проведення експериментальних досліджень;
- здобути практичні навички та уміння щодо проведення експериментальних досліджень;
- ознайомитися з питаннями промислової естетики, новітніми досягненнями науки і техніки та порядком їх впровадження у виробництво;
- ознайомитися з питаннями щодо організації праці;
- дати оцінку виробничого процесу у закладі ресторанного господарства з метою покращення якості продукції, зниження втрат і відходів, підвищення продуктивності праці, управління якістю готової продукції;
- зібрати, систематизувати та узагальнити матеріали для виконання кваліфікаційної роботи.

Завдання до переддипломної практики студент отримує під час консультацій перед практикою з керівником цієї практики та керівником кваліфікаційної роботи.

План звіту

Вступ

1 Основні відомості про підприємство

1.1 Загальна характеристика підприємства: потужність, асортимент продукції, перелік основних і допоміжних цехів.

1.2 Характеристика сировинної зони: радіус сировинної зони, види сировини, сорти. Засоби транспортування сировини. Порядок приймання. Умови зберігання. Характеристика посуду та столових приборів, які використовуються в закладі ресторанного господарства. Перелік постачальників.

2. Характеристика виробничих і допоміжних цехів

2.1 Характеристика виробничих цехів, аналіз їх роботи (технологічні потоки безперервні або періодичні, додержання технологічних параметрів, санітарний стан цехів, зручність обслуговування, наявність операцій, що здійснюються вручну, можливість заміни ручної праці, рівень механізації і автоматизації та ін.). Технологічні схеми виробництва продукції (по одній для кожного цеху), короткий опис технологій. Утилізація відходів

2.2. Аналіз допоміжних цехів (коротка характеристика). Аналіз роботи допоміжних служб (чи відповідають потребам підприємства, наявність вузьких місць: потужність не відповідає потребам виробництва, мала площа, потреба у великій кількості обслуговуючого персоналу та ін.).

3 Індивідуальне завдання

3.1 Огляд літератури з досліджуваної проблеми

3.2 Методика проведення досліджень

3.3 Результати експериментальних досліджень

Висновки

Список використаних джерел

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом із заповненим та підписаним щоденником письмовий звіт з практики, оформлений у відповідності до ДСТУ 3008-2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання», що установлює загальні вимоги до структурних елементів і правил оформлювання звітів у сфері науки й техніки, поширюється на звіти про виконані теоретичних та/чи

прикладних досліджень, науково-дослідних, дослідно-конструкторських, дослідно-технологічних робіт.

Звіт має містити відомості про виконання студентом всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаних джерел.

Звіт з практики захищається студентом з диференційованою оцінкою перед комісією. Комісія приймає залік у студентів по закінченню практики згідно графіка. Оцінка за практику вноситься в залікову відомість і в залікову книжку студента за підписами членів комісії.

Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент. Технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова К.: Центр учбової літератури, 2019. 384 с.
2. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.
3. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посіб. - практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.
4. 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.
5. Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции: Учеб.пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, Е.Ю. Феденишина. СПб.: СПбГТЭУ. 2015. 80 с.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок /Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.; під ред. М.І.Пересічного. К.: Книга, 2004. 428 с.
7. Організація і техніка обслуговування: посібник / за ред. С. Г. Кравець. К.: НАПН, 2015. 202 с.
8. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька: навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор Видавництво, 2013. 250 с.
9. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування: підручник /В. І. Смоляр. К.: Здоров'я, 2000. 335 с.
10. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. М.: Ресторан, ведом., 2016. 176 с.
11. Довгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: Ресторан, ведом., 2015. 272 с.
12. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / Под редакцией Б.З. Мильнера. М.: ИНФРА-М, 2010. 675 с.
13. Економіка й організація інноваційної діяльності: Підручник/ О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін. Під ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисенка. К.: ВД «Професіонал», 2004. 960с.
14. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна

І.І. Гайовий О.М., Григоренко Т.Є., Литвиненко Г.Т., П'ятницька Н.О., П'ятницька А.М., Расулова М.Л., Світлична М.Л. К.: КНТЕУ, 2005. 632 с.

15. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл./ Мазаракі А.А., Пересічний М.І.; Шаповал С.Л.; за ред. А.А. Мазаракі. К. : КНТЕУ, 2008. 307 с.

16. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / За ред. С.М. Ілляшенка. Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. 615с.

17. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок К.: КНТЕУ, 2003. 321с.

18. Мостова Л.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Харків, 2013. 450 с.

19. Сірохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення Київ: «Центр учбової літератури», 2017. 544 с.

20. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за ред. П. О. Карпенка. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.

21. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано. : Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.

22. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б.; ред.. М.І. Пересічного]. К.: КНТЕУ, 2008. 718 с.

23. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / [Виноградова А.А., Мелькина Г.М., Фомичева Л.А.]; под ред. Л.П.Ковальской. – М.: Агропромиздат, 1991. 335с.

24. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технологій харчових продуктів

ЗВІТ

про _____ практику

на підприємстві: (в установі)_____

студента _ курсу __ групи
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Технології харчування»
Сергієнка В.В.

Керівники: від університету

від підприємства (закладу)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)