

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

На засіданні Вченої ради НПУ
імені М. П. Драгоманова

«13» квітня 2016 р.

Протокол № 13

Проректор з навчально-
методичної роботи,

професор Вернидуб Р. М.

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИРОБНИЧОЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ
ПРАКТИКИ**

Освітній рівень бакалавр

Галузь знань - 0101 Педагогічна освіта

Напрямок підготовки - 010104 Професійна освіта

(за профілем «Харчові технології»)

Київ
2016 рік

УДК 378.016:66]:37.091.33-027.22

ББК 36.80р30-266.5

М54

*Рекомендовано до друку Вченою радою Національного педагогічного університету
імені М. П. Драгоманова
(протокол № 13 від 27 квітня 2016 року)*

Укладачі: ЗУБАР НАДІЯ МИКОЛАЇВНА, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;
КОСЯК ІННА ВАСИЛІВНА, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Рецензенти: КОРЕЦЬ МИКОЛА САВИЧ, доктор педагогічних наук, завідувач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.
КАЛАКУРА МАРІЯ МИХАЙЛІВНА, кандидат технічних наук, професор, завідувач кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

М54 «Методичні вказівки до виробничої технологічної практики» - навчально-методичний посібник призначений для студентів педагогічних ВНЗ, які навчаються за напрямом підготовки 6.010104 Професійна освіта. Харчові технології / Н. М. Зубар, І. В. Косяк. – К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016 – 27 с.

УДК 378.016:66]:37.091.33-027.22

ББК 36.80р30-266.5

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016

© Зубар Н. М., Косяк І. В., 2016

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
I. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ	4
II. ЗМІСТ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ-ПРАКТИКАНТІВ.....	6
2.1 Організація проведення практики.....	6
2.2 Керівництво практикою і контроль її проведення.....	6
2.3 Зміст проведення практики.....	9
2.4 . Методичні рекомендації до виконання практичних завдань.....	10
2.5 Виконання індивідуального завдання.....	16
2.6 Вимоги до звіту практики.....	16
III. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ.....	17
IV. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ.....	17
V. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	18
ДОДАТОК А Форма титульного аркуша звіту про практику.....	20
ДОДАТОК Б Щоденник практики	21

ВСТУП

Методичні вказівки до виробничої технологічної практики розроблено у відповідності до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів напряму 6.010104 Професійна освіта за профілем «Харчові технології», що визначають загальну структуру практики, види і перелік завдань, рекомендації по її підготовці і проведенню.

Предметом виробничої технологічної практики за профілем «Харчові технології» є технологія та організація виробництва продуктів харчування, інноваційні методи та обладнання, які використовуються на харчових підприємствах.

Міждисциплінарні зв'язки: навчальна програма виробничої технологічної практики за профілем «Харчові технології» базується на знаннях з навчальних дисциплін: «Харчові технології», «Технологія галузі», «Технологічне обладнання харчової галузі», «Організація харчових виробництв», «Проектування харчових виробництв засобами САПР», «Санітарія і гігієна галузі».

Набуті знання з виробничої технологічної практики використовуються при написанні курсової роботи та комплексного кваліфікаційного екзамену.

I. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Метою виробничої технологічної практики за профілем «Харчові технології» є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих студентами в процесі вивчення профільно-орієнтованих навчальних дисциплін, ознайомлення безпосередньо на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання практичних вмінь і навичок із організації технологічного процесу виготовлення продукції харчування та її реалізації.

Завданням виробничої технологічної практики за профілем «Харчові технології» є формування у студентів професійних навичок та якостей бакалавра, які дозволяють раціонально вирішувати конкретні завдання, пов'язані з функціонуванням харчових виробництв, що необхідні для

майбутньої професійної діяльності у професійно-технічних навчальних закладах за профілем «Харчові технології» та на підприємствах харчової галузі.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати: парк обладнання на всіх виробничих етапах харчового підприємства; правила експлуатації та обслуговування обладнання харчових виробництв;</p> <p>Вміти: користуватися машинами та апаратами у процесі виробництва продуктів харчування; аналізувати роботу обладнання, здійснювати контроль за технічним станом устаткування.</p>	<p>Інженерно-технічна галузева володіння знаннями типових технологічних процесів і режимів харчових виробництв та здатність проводити відбір обладнання, що відповідає особливостям виробництва і технологічним вимогам, аналізувати режим його використання, забезпечуючи високу якість продукції, скорочення матеріальних і трудових витрат на її виготовлення.</p>
2.	<p>Знати: нормативно-технологічну підготовку виробництва; організацію виробництва харчового підприємства; діяльність основних структурних підрозділів підприємства; організацію робочих місць, їх технічне оснащення; технологічні процеси виробництва продуктів харчування.</p> <p>Вміти: працювати на обладнанні різних типів для виготовлення продуктів харчування; раціонально організувати виробничий процес, робочі місця, технологічні лінії по виробництву харчової продукції; виготовляти напівфабрикати та готову продукцію в умовах існуючого закладу, визначати технологічні параметри та керувати якістю продукції в ході технологічного процесу; працювати з нормативними документами із стандартизації продукції і вирішувати виробничо-технологічні завдання, пов'язані з контролем якості готової продукції.</p>	<p>Виробничо-технологічна галузева здатність виготовляти харчову продукцію, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та системи управління якістю, оптимізувати технологічні процеси виробництва, враховуючи асортимент, вхідний контроль сировини, технологічні режими та їх вплив на готову продукцію і здоров'я людини.</p>

II. ЗМІСТ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ-ПРАКТИКАНТІВ

2.1 Організація проведення практики

Виробнича технологічна практика студентів 3 курсу за профілем «Харчові технології» проводиться у закладах ресторанного господарства різних форм власності і типів господарювання, які є юридичними особами і здійснюють виробництво, реалізацію та організацію споживання кулінарної продукції. У цих закладах повинні впроваджуватися прогресивна технологія виробництва кулінарної продукції, організація праці та управління, мають працювати висококваліфіковані фахівці, що створить відповідні умови студентам у здобутті професійних вмінь та навичок, здатних надати допомогу студентам для закріплення і придбання ділових та професійних навичок. На проведення практики укладається угода між вузом і підприємством.

Студенти можуть самостійно підібрати для себе підприємство для проходження практики з перспективою майбутнього працевлаштування, попередньо узгодивши його відповідність вимогам до бази практики з кафедрою промислової інженерії та сервісу. Для цього підприємство повинно укласти з університетом договір належним чином (бланки документів необхідно взяти на кафедрі).

Розподіл студентів за базами практики і призначення керівників здійснюється кафедрою промислової інженерії та сервісу і оформлюється наказом декана інженерно-педагогічного факультету (інституту). Після підписання цього наказу зміни з організаційних питань практики не допускаються.

2.2 Керівництво практикою і контроль її проведення

Керівник практики від кафедри проводить організаційні збори зі студентами, на яких пояснює їм порядок проходження практики, її завдання та зміст, а також вирішує всі організаційні питання з підприємством-базою практики, відділом практики та контролює виконання підприємством прийнятих зобов'язань по організації практики.

Загальне керівництво практикою на підприємстві здійснюється відділом технічного навчання (відділом кадрів), який призначає керівника практики від

підприємства. В свою чергу, керівник практики від підприємства за погодженням з керівником практики від кафедри розподіляє студентів-практикантів по виробничих ділянках, організовує видання наказу по підприємству, яким регламентуються всі організаційні питання практики.

Протягом практики студент працює по 6 годин на день. Неявка або запізнення на практику без поважної причини підлягають адміністративному розгляду, який може включити повторне проходження практики в період канікул за індивідуальним графіком, або відрахування з університету.

Протягом терміну проходження виробничої практики студент робить помітки в щоденнику про види і обсяг виконаних ним робіт на підприємстві. Щоденник студента (додаток Б) перевіряється керівниками практики від кафедри та підприємства з метою перевірки виконання студентом індивідуального завдання і програми практики.

По завершенню практики керівник від підприємства ознайомлюється із звітом, записами у щоденнику, оформляє відгук про роботу студента на практиці та оцінює результати проходження практики. Відгук і оцінка роботи студента на практиці керівника практики від підприємства завіряється печаткою.

Керівник практики від кафедри оцінює якісний рівень звіту студента та виконання індивідуального завдання, оформляє висновок керівника практики від університету про проходження практики та враховуючи відгук від керівника практикою від підприємства виставляє диференційований залік у відомості і заліковій книжці.

Обов'язки студента при проходженні практики

Перед виїздом на виробничу технологічну практику студент повинен:

- ознайомитися з програмою практики;
- прослухати попередній інструктаж по практиці, що проводиться викладачами, які відповідають за проведення виробничої технологічної практики (керівники практики);

- до початку практики одержати у керівника практики від кафедри всі необхідні документи (направлення на практику, щоденник практики) та консультації щодо оформлення цих документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- обов'язково пройти всі необхідні види інструктажів з охорони праці на техніки безпеки (як правило, вступний та на робочому місці праці);
- під час проходження практики суворо дотримуватися правил техніки безпеки та внутрішнього розпорядку, що діють на базі практики;
- скласти графік проходження практики і погодити його з керівником практики від підприємства;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та доручення керівника практики від підприємства;
- вести щоденник практики, фіксуючи в ньому види виконаних робіт;
- оформити письмовий звіт про практику та своєчасно представити цей звіт на кафедру;
- захистити складений звіт з практики керівнику практики від кафедри.

Обов'язки керівника практики від кафедри:

- контроль щодо підготовленості баз практики до прийняття студентів;
- проведення інструктивних зборів студентів, які направляються на практику;
- індивідуальний інструктаж про порядок проходження практики;
- перевірка отримання студентами всіх необхідних документів, інформаційних матеріалів та завдань (направлення на практику, програма практики, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, необхідні методичні рекомендації);
- допомога керівникові від бази практики при розподілі студентів по підрозділам бази практики;
- контроль виконання студентами програми практики, ведення щоденників і дотримання правил внутрішнього розпорядку;
- надання студентам необхідних консультацій під час практики;
- інформування кафедри про хід практики;

- перевірка звітів студентів про практику та участь у захисті звітів у складі комісії.

Обов'язки керівника практики від бази практики:

- розподіл студентів по підрозділах бази практики (разом із керівником практики від кафедри);
- організація робочих місць і створення необхідних організаційно-технічних умов для проходження практики;
- здійснення методичного керівництва і надання допомоги студентам в одержанні необхідних матеріалів для виконання програми практики;
- допомога студентам у збиранні матеріалів для виконання наукових досліджень, курсових та дипломних робіт;
- залучення студентів-практикантів до активної участі у поточній роботі структурного підрозділу підприємства - бази практики;
- контроль роботи студентів, ведення ними щоденників практики і додержання трудової дисципліни;
- інформування керівника практики від кафедри в разі порушення студентом трудової дисципліни;
- перевірка звітів про практику, надання письмових характеристик студентів з оцінкою їх ставлення до роботи, дотримання ними трудової дисципліни, рівня теоретичної та практичної підготовки

2.3 Зміст проведення практики

Основні напрями роботи студентів на виробничій практиці полягають в наступному:

- загальна характеристика підприємства та його основних структурних підрозділів;
- вивчення раціональної організації складського та тарного господарства на підприємстві;
- набуття професійних навичок і умінь з виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого закладу, вивчення нових технологій;

- аналіз організації технологічних процесів, форм та умов реалізації кулінарної продукції;
- вивчення нормативно-технологічної документації, виконання індивідуального завдання з розробки технологічної документації на продукцію згідно із завданням;
- скласти звіт з практики.

Порядок виконання програми практики визначається залежно від роботи підприємства в сучасних умовах. Графік проходження студентами виробничої практики затверджується перед її початком. Графік проходження практики наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Графік проходження виробничої практики

№ з/п	Види робіт, що виконуються під час практики	Кількість днів
1.	Оформлення на базу практику. Інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарного мінімуму та правила внутрішнього розпорядку. Ознайомлення з підприємством, його структурою, асортиментом продукції	1
2.	Ознайомлення з системою постачання та створенням запасів сировини, засобів матеріально-технічного оснащення та їх зберігання	1
3.	Вивчення технологічних процесів у виробничих цехах	14
	3.1. Організація механічної кулінарної обробки овочів та приготування напівфабрикатів	1
	3.2. Організація механічної кулінарної обробки м'яса, риби, птиці та приготування напівфабрикатів	2
	3.3. Технологія приготування холодних страв і закусок	3
	3.4. Технологія приготування супів та гарячих напоїв	2
	3.5. Технологія приготування основних страв	4
	3.6. Технологія виробництва борошняних, кондитерських виробів та десертів	2
4.	Виконання індивідуального завдання	2
5.	Оформлення звіту та подання на кафедру	2
	Усього:	20

2.4. Методичні рекомендації

2.4.1. Ознайомлення зі структурою закладу, організацією його діяльності, асортиментом продукції

Студент повинен ознайомитися зі структурою закладу, обсягом та характером його господарської діяльності, організаційною структурою, асортиментом продукції. У звіті мають бути охарактеризовані:

- тип, форма власності, кількість місць, контингент споживачів;
- організаційно-правова характеристика – цілі та завдання підприємства, види діяльності, організаційна структура управління;
- обсяг і характер господарської діяльності (спеціалізації закладу, надання номенклатури послуг та інші види його діяльності);
- характеристика торговельно-виробничої структури закладу (склад та структура основного та допоміжного виробництва);
- ознайомитися зі структурою управління підприємством та окремими підрозділами.

Результати досліджень занести у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Структура і призначення приміщень закладу

Виробничі приміщення	Призначення
<i>заготівельні</i>	
...	
<i>доготівельні</i>	
...	
<i>підрозділи допоміжного виробництва</i>	
...	

2.4.2. Ознайомлення з системою постачання та створенням запасів сировини, засобів матеріально-технічного оснащення та їх зберігання.

Місце практики – підрозділи допоміжного виробництва: продовольчий та матеріально-технічний склади; тарне, транспортне та вагове господарство.

Перебуваючи безпосередньо на місці практики студент повинен ознайомитися із:

- складськими приміщеннями, їх призначенням, обладнанням, умовами зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції;
 - організацією постачання закладу продовольчими товарами, сировиною та напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного оснащення: джерелами постачання сировини і товарів (вітчизняні і закордонні); договірними зв'язками з постачальниками, порядком укладання угод;
 - нормативно-технічною та іншою інформацією, що використовується при постачанні та зберіганні продукції, товарно-транспортними операціями та сертифікацією на товари;
 - автоматизацією робочих місць працівників складського господарства.
- Результати досліджень занести у табл.2.3 і 2.4.

Таблиця 2.3

Структура, призначення складських приміщень та умови зберігання

Складські приміщення	Призначення	Температура, відносна вологість зберігання	Термін зберігання

Таблиця 2.4

Джерела постачання сировини і товарів

Сировина, товари за групами	Джерела постачання	Одиниця фасування, пакування	Маса одиниці упаковки

2.4.3. Вивчення технологічних процесів у виробничих цехах

Місце практики – підрозділи основного виробництва: заготівельні, доготівельні та спеціалізовані цехи, їх відділення, ділянки, технологічні лінії, робочі місця. *Мета* – вивчити діяльність основних структурних підрозділів підприємства, організацію робочих місць, їх технічне оснащення, розміщення технологічного устаткування, технологію приготування кулінарної продукції, та систему розробки і впровадження нової продукції у виробництво.

Завдання 1. Ознайомитися із технологічним процесом на підприємстві.

Для цього необхідно проаналізувати технологічний процес на виробництві, дати характеристику технологічних ліній, оснащеність їх обладнанням та інвентарем. Результати аналізу подати у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Характеристика цехів, технологічних ліній та їх характеристика

Назва цеху	Призначення	Технологічні лінії	Операції	Устаткування	Інвентар та посуд

Завдання 2. Вивчити технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та приготування напівфабрикатів.

Під час роботи в овочевому цеху (заготівельному) студенти повинні навчитися:

- прийомів механічної обробки овочів та освоїти форми нарізання їх;
- вміти виготовляти напівфабрикати з овочів та картоплі для приготування страв, користуючись обладнанням;
- аналізувати кількість відходів при механічній обробці овочів, порівнювати із нормативними та розробляти рекомендації щодо їх зменшення (таблиця 2.6).

Таблиця 2.6

Характеристика технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів

Овочі	Втрати при механічній обробці	Форма нарізання	Кулінарне використання	Обладнання

Завдання 3. Вивчити технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса, риби, птиці та приготування напівфабрикатів з них.

Під час роботи в м'ясо-рибному цеху студенти повинні:

- ознайомитися із санітарними правилами роботи в цеху, дотримання правил безпеки;
- освоїти прийоми механічної обробки м'яса, птиці, риби;

- ознайомитися із асортиментом напівфабрикатів із м'яса, птиці, риби та морепродуктів;

- оволодіти технологією приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та морепродуктів, користуючись устаткуванням. Дати характеристику напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці. Результати навести у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Характеристика напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці

Сировина	Асортимент напівфабрикатів	Маса порції, г	Термін і умови зберігання	Обладнання
Порційні напівфабрикати				
Дрібношматкові напівфабрикати і т.д.				

Завдання 4. Вивчити технології приготування холодних страв і закусок.

Під час роботи у холодному цеху студенти повинні:

- ознайомитися із санітарними правилами роботи у цеху, дотримання правил техніки безпеки;

- ознайомитися із асортиментом та технологією холодних страв і закусок, термін і умови зберігання, їх презентацією;

- навчитися готувати холодні страви та закуски.

Дати характеристику холодних страв і закусок за групами. Результати надати у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Характеристика холодних страв і закусок

Назва страви	Вихід, г	Основна сировина	Особливості приготування/форма нарізання	Презентація страв
Холодні закуски				
...				
Салати				
...				
Холодні страви із риби та рибопродуктів і т.д.				

Завдання 5. Вивчити технології приготування гарячих страв.

Під час роботи у гарячому цеху студенти повинні:

- ознайомитися з асортиментом супів, других страв, гарнірів та гарячих напоїв;
- освоїти технологію приготування гарячих страв та напоїв;
- навчитися оцінювати органолептично якість готової продукції (бракераж). Дати характеристику супів та других страв, гарнірів, соусів (таблиці 2.9, 2.10).

Таблиця 2.10

Характеристика супів за групами

Назва страви	Рідка основа	Основна сировина	Особливості технології приготування	Презентація страви
Бульйони				
Заправні супи				
Супи-пюре і т.д.				

Таблиця 2.11

Характеристика других страв, гарнірів, соусів за групами

Назва страви	Вихід страви	Особливості приготування			Посуд для подачі	Презентація
		основного продукту	гарніру	соусу		
Страви з риби та морепродуктів						
Страви з птиці та пернатої дичини						
Страви з м'яса та субпродуктів						
Страви з овочів та грибів і т.д.						

Дати характеристику технологічних ліній щодо виробництва холодних, гарячих напоїв та десертів, кондитерських виробів (таблиця 2.12).

Характеристика холодних і гарячих напоїв, десертів, кондитерських виробів

Назва напоїв, десертів, кондитерських виробів	Цех	Технологічна лінія	Особливості приготування	Температура подачі	Обладнання	Посуд для подачі
---	-----	--------------------	--------------------------	--------------------	------------	------------------

Завдання 6. Ознайомитися із контролем якості готової продукції, засвоїти прийоми і виробити навички порціювання, кулінарного дизайну і презентації страв.

2.5 Виконання індивідуального завдання

Студенти під час практики виконують індивідуальні завдання. Індивідуальне завдання передбачає більш глибоке вивчення сучасних інноваційних ресторанных технологій кулінарної продукції та розроблення нормативно-технологічної документації на нову продукцію.

2.6 Вимоги до звіту практики

По закінченню проходження практики студент подає на кафедру промислової інженерії та сервісу характеристику (оцінка роботи студента на практиці) із бази практики, підписану і завірену печаткою та звіт. Звіт з практики повинен бути надрукований на стандартних аркушах паперу. До тексту звіту додаються меню, преїскуранти, бланки документів тощо.

Звіт по практиці повинен повністю відповідати змісту практики. Після рецензування звіту керівником практики від кафедри він захищається студентом (з диференційованою оцінкою) в комісії, що призначається завідуючим кафедрою.

Обсяг звіту з практики 30–40 сторінок з додатками. Зразок титульної сторінки наведений у додатку А.

Студент, що не виконав програму практики і отримав незадовільний відгук на підприємстві або незадовільну оцінку при складанні заліку, направляється на практику вдруге за власний рахунок під час канікул. У разі

невиконання зазначених умов студент має академічну заборгованість, що ставить під сумнів його подальше навчання.

III. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Підсумкова атестація з виробничої технологічної практики проводиться у формі *диференційованого заліку*.

IV. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Диференційована оцінка з виробничої технологічної практики впливає і визначає успішність студента. Результати складання заліку оцінюються за національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), а також за шкалою ECTS (табл.4.1, 4.2).

Таблиця 4.1

Система оцінювання знань

Види робіт	Оцінка виду роботи, бал
1. Відвідування бази практики	0-10
2. Позитивний відгук керівника практики від бази практики	0-10
3. Оцінювання звіту з практики (згідно змісту практики та його розкриттям)	0-50
4. Наявність додатків до звіту	0-10
5. Захист практики	0-20
Всього	100

Таблиця 4.2

Шкала оцінювання успішності навчання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного	не зараховано з можливістю

		складання	повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

V. РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

5.1. Основна література:

1. Про безпечність та якість харчових продуктів: [закон України : від 23 грудня 1997р. - № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України – 1998. №19. – С.298.

2. Про захист прав споживачів: [закон України : від 15 грудня 1993р. - № 3682-ХІІ] // Відомості Верховної Ради України – 1994. - №1. – С.1.

3. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення:[закон України : від 24 лютого 1994р. - № 4005-ХІІ] // Відомості Верховної Ради України – 1994. - №27. – С.219.

4. Сборник рецептур мучных кондитерських и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.

6. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.

5.2. Додаткова література:

7. Шатун Л.Г. Технология приготовления пицци: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. – 480 с.

8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2008. – 505 с.

9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.

5.3. Интернет-ресурсы:

1. Державний комітет статистики – <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сайт профессионалов ресторанного бизнесу – <http://www.restorator.com.ua>
3. Ресторанный помічник – <http://www.restoran.ru>
4. Рестораны России и Украины – <http://www.resclub.ru>
5. Международный имиджевый каталог – <http://www.unisvit.com.ua>

Форма титульного аркуша звіту про практику

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова

Інженерно-педагогічний факультет

Кафедра промислової інженерії та сервісу

З В І Т

про проходження виробничої технологічної практики

на _____

(назва бази практики)

Студента(ки) _____ курсу _____ групи
напряму підготовки 6.010104 Професійна
освіта (за профілем «Харчові технології»)

(прізвище та ініціали)

Керівник від кафедри

(підпис) (посада, прізвище та ініціали)

Керівник від підприємства

(підпис) (посада, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка ECTS _____

Київ – 20 рік

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

(вид практики)

студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Інститут, факультет _____

Кафедра _____

Освітньо-кваліфікаційний рівень _____

Напрямок підготовки _____

Спеціальність (профіль) _____

(назва)

_____ курс, група _____

Форма навчання _____

ВИТЯГ З РОЗПОРЯДЖЕННЯ ПРО ПРАКТИКУ

Студент _____
(прізвище, ім'я, по-батькові)

направляється на _____ практику в
(вид практики)

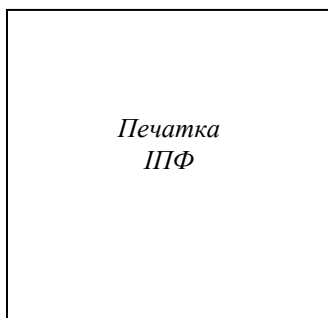
місто _____ на _____
(назва підприємства)

Тривалість практики з _____ до _____ 20____ р.

Керівник практики від кафедри _____
(посада, прізвище, ім'я, по-батькові)

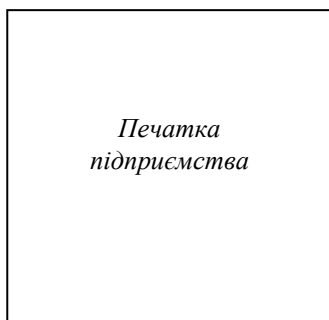
Керівник практики від підприємства _____
(посада, прізвище, ім'я, по-батькові)

Вибув з університету " _____ "



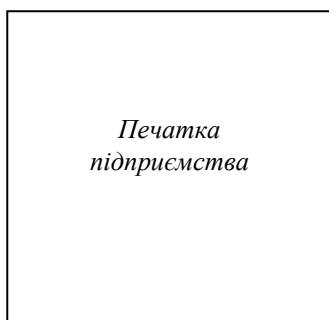
Декан _____ / _____
(підпис, прізвище, ім'я, по-батькові)

Прибув на підприємство " _____ " _____ 20____ р.



Керівник _____ / _____
(підпис) (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства " _____ " _____ 20____ р.



Керівник _____ / _____
(підпис) (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

1. Основні положення практики

1.1. Перед відбуттям на практику студент повинен пройти інструктаж у керівника практики від кафедри і отримати всі необхідні документи:

- щоденник практики з належно оформленим направленням та календарний графік проходження практики (сторінки щоденника: 1, 2, 3);
- індивідуальні завдання (якщо такі мають місце).

1.2. На підприємстві в перший день практики студент має представити керівнику від підприємства щоденник, пройти інструктаж з техніки безпеки та пожежної безпеки, ознайомитись із своїм робочим місцем, правилами експлуатації устаткування та організацією роботи, уточнити план проходження практики.

1.3. Щоденник – це основний документ студента під час проходження практики, який є одночасно і посвідченням про відрядження; його студент має вести щоденник охайно і грамотно. Заповнений і оформлений щоденник разом із звітом студент здає керівнику практики від кафедри для загального оцінювання.

1.4. Під час практики студент зобов'язаний суворо дотримуватись правил внутрішнього розпорядку підприємства.

1.5 У звіті про практику студент звітує про виконання календарного графіка проходження практики і індивідуальних завдань. Зміст звіту з практики повинен відповідати методичним вказівкам до технологічної практики.

1.6. Практика студента оцінюється комплексно із врахуванням відвідування, відгуків керівників, якості підготовленого звіту та його захисту за національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і шкалою ECTS.

1.7. Студент, який не виконав вимог практики і отримав негативний відгук про роботу та незадовільну оцінку, направляється на практику повторно під час канікул.

2. Календарний графік проходження практики

Дата	Назви робіт	Відмітки про виконання
1	2	3

Керівник практики від кафедри _____ / _____
(підпис, прізвище та ініціали)

Керівник практики від підприємства _____ / _____
(підпис, прізвище та ініціали)

4. Відгук і оцінка роботи студента на практиці

(назва підприємства, де студент проходив практику)

Відгук складається в довільній формі, де висвітлюється відношення студента до практики загалом та до виконання конкретних завдань:

(основні види робіт, їх складність)

характеризуються: виявлені, поглиблені та закріплені знання

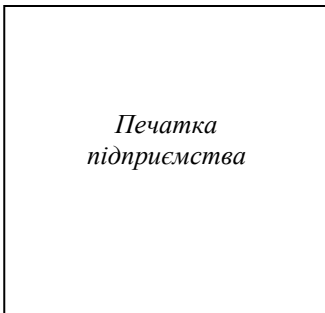
вміння

набуті навички

трудова дисципліна, вносяться відповідні пропозиції щодо оцінки роботи студента на практиці

(відзнака, зауваження)

Керівник практики від підприємства _____ / _____
(підпис, прізвище та ініціали)



“ _____ ” _____ 20__ р.

Навчальне видання

ЗУБАР НАДІЯ МИКОЛАЇВНА,
КОСЯК ІННА ВАСИЛІВНА

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО ВИРОБНИЧОЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ**

Освітній рівень бакалавр
Галузь знань - 0101 Педагогічна освіта
Напрямок підготовки - 010104 Професійна освіта
(за профілем «Харчові технології»)



Підписано до друку 13.05.2016 р. Формат 60x84/16.
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. др. арк. 1,63. Обл.-вид. арк. 0,97
Тир. 100 прим. Зам. № 000.
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26