

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет хімічний

Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

« 30 » листопада 2020 р.
Дмитро СВИНАРЕНКО



РОБОЧА ПРОГРАМА
ОК 2.21 Виробнича практика: Виробнича

(шифр і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальність (ості) 181 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація _____
(за наявності) (назва спеціалізації)

освітня(-і) програма(-и) "Харчові технології"
(назва освітньої програми)

факультет/центр хімічний
(назва)

вид дисципліни обов'язкова
(обов'язкова⁰/вибіркова)

Дніпро
2020

Розробник (-и):

Кондратюк Наталія Вячеславівна - завідувач кафедри харчових технологій,
канд.техн.наук., доцент

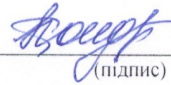
Супруненко Катерина Євгенівна - асистент кафедри харчових технологій

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

Протокол від "27" 08 2020 року № 1

Завідувач кафедри харчових технологій
(назва кафедри)



(Наталія КОНДРАТЮК)
(ім'я та прізвище)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій _____
(назва кафедри)

зі спеціальності 181 «Харчові технології» _____

за освітньою програмою ОПП «Харчові технології» _____

27.08.20

(дата)



(підпис)

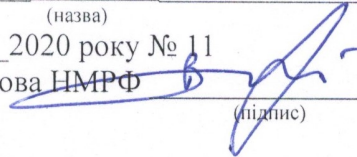
(Наталія КОНДРАТЮК)
(ім'я та прізвище)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету
хімічного

(назва)

Протокол від "28" 08 2020 року № 11

Голова НМРФ



(підпис)

(Віктор ВАРГАЛЮК)
(ім'я та прізвище)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри

харчових технологій

(назва кафедри)

на наступний навчальний рік

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Загальний опис практики

Денна форма навчання на базі повної загальної середньої освіти, термін навчання 3 роки 10 місяців, рік набору 2019-2020 рр.

Рік підготовки	2
Семестр	4
Кількість тижнів	4
Загальна кількість годин/кредитів	180/6,0
Робочий (в аудиторії або на підприємстві) час практиканта (годин)	120
Самостійна робота (години)	60
Вид контролю	диференційний залік

Орієнтовні бази практики: заклади ресторанного господарства, наприклад: ТОВ «Нью Гастро», ресторан «Вікінг», ресторан «Мамой клянусь», ресторан «Миші Бляхера» тощо.

Обов'язки здобувача вищої освіти:

Здобувачі вищої освіти при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення потрібних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- щоденно відвідувати базу практики (або відразу повідомити керівників практики про причини відсутності на практиці);
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчати і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії, правил внутрішнього розпорядку;
- відповідати за виконану роботу та її результати, бути прикладом свідомого і сумлінного ставлення до праці;
- вести щоденник практики;
- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік із практики.

Обов'язки керівника практики:

Керівник практики від Університету повинен:

- на початку практики здобувачі вищої освіти повинні отримати інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з порядком отримання документації та матеріалів;
- перед початком практики проконтролювати підготовку баз практики і, якщо вважає за потрібне, до прибуття здобувачів вищої освіти провести відповідні заходи;
- забезпечити проведення всіх організаційних заходів перед виїздом здобувачів вищої освіти на практику;
- проінструктувати про порядок проведення практики та техніки безпеки, надати здобувачам вищої освіти необхідні документи (направлення, програми, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання, методичні рекомендації чи інші, перелік яких встановлюється відповідною робочою програмою практики);
- ознайомлює здобувачів вищої освіти з порядком та термінами звітності із практики;
- контролює нормальні умови роботи практикантів та проведення базою практики обов'язкових інструктажів (вступного, первинного, повторного) з охорони праці й техніки безпеки;
- контролює своєчасне прибуття на практику, виконання здобувачами вищої освіти

правил внутрішнього трудового розпорядку;

- разом з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;

- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів до кваліфікаційної роботи;

- подає на затвердження проректору з науково-педагогічної роботи письмовий звіт про проведення практики.

2. Мета

Мета: Практична підготовка студентів є обов'язковим компонентом вищої освіти. Практика проводиться на передових, укомплектованих висококваліфікованими фахівцями, оснащеними сучасним торговельно-технологічним обладнанням підприємствах ресторанного господарства, що забезпечують виготовлення продукції та обслуговування споживачів.

Метою практичної підготовки є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в системі підприємств харчування, формування у них, на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Завдання: При проходженні практики у студентів формуються необхідні уміння та навички для прийняття самостійних рішень. Під час конкретної роботи, вони оволодівають сучасними методами, формами та знаряддями праці в галузях харчової та переробної промисловості в реальних виробничих умовах.

В процесі практики знайомляться з досвідом роботи на передових підприємствах харчування, вивченням та аналізом асортименту продукції виробничої програми підприємства, аналізом технологічних процесів виробництва, формами та умовами організації реалізації продукції, вивчення систем організації постачання підприємства, складського та тарного господарства, організації праці, торговельної діяльності та обслуговування споживачів. Надбання професійних навичок і умінь з виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого підприємства, відпрацювання програмного асортименту, нових технологій, засвоєння методів визначення технологічних параметрів та керівництво якістю в ході технологічного процесу, виконання посадових обов'язків на робочих місцях (кухаря, бригадиру, завідуючого виробництвом). Вивчення нормативної документації, виконання індивідуальних завдань з розробки технологічної документації на продукцію.

Здобувачу вищої освіти під час проходження виробничої практики необхідно особисто збирати, класифікувати, систематизувати, аналізувати інформацію з окремих напрямків та видів діяльності підприємства. У випадках, коли така інформація на підприємстві відсутня або недостатня за обсягом для аналізу, необхідно залучати інформаційні джерела, що висвітлюють діяльність аналогічних підприємств, статистичні дані певної галузі та сфери економічної діяльності. Слід також використовувати періодичні наукові видання.

Освітня компонента сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ФК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК 14. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись принципами гастрономічного інжинірингу і основами харчової хімії.

ФК 15. Здатність вносити корективи в рецептурний склад, технологічний режим виробництва для створення асортименту продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

Виробнича практика: виробнича відноситься до обов'язкових компонент фахового спрямування. Практика базується на матеріалах дисциплін: "Технологія галузі", «Устаткування в галузі».

Результати навчання практики та їх співвідношення із програмними результатами навчання

У результаті проходження практики здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- виконання механічної кулінарної обробки сировини згідно зі схемами технологічного процесу;
- визначення фактичних відходів напівфабрикатів та витрат під час механічної кулінарної обробки. Порівняння їх з нормативною документацією.
- визначення кулінарного призначення напівфабрикатів ;
- приготування напівфабрикатів із вихідної сировини;
- проведення теплової обробки напівфабрикатів;
- визначення витрат під час теплової обробки та порівняння їх із даними технологічної документації;
- приготування та оформлення страв;
- оцінка органолептичних показників цих страв;
- контролювання виходу готових страв.

вміти:

- сортувати та відбирати сировину, необхідну для виробництва напівфабрикатів;
- організувати та контролювати хід технологічних процесів виробництва напівфабрикатів;
- готувати різні види напівфабрикатів та визначати їх кулінарне призначення;
- готувати страви з напівфабрикатів, визначивши вид теплової обробки для них;
- оцінювати органолептичні показники виготовлених страв;
- контролювати вихід готових страв та визначати фактичні витрати сировини під час виробництва страв.

Керівництво практикою здійснюють викладачі кафедри харчових технологій та керівники від підприємства (найкваліфікованіші спеціалісти підприємств).

Програмні результати навчання (ПРН):

ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПР 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),

ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.

ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами

3. Зміст практики

Робочий час практиканта

№ з/п	Назва теми	Робота, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	Загальна характеристика підприємства	Вивчення техніки безпеки, протипожежної безпеки, санітарних норм та правил особистої гігієни персоналу кухні та торгівельної зали, існуючих на підприємстві	10
2	Організація процесу постачання	Ознайомлення з документацією яка стосується постачання сировини та напівфабрикатів на підприємство, консультування з керівниками відповідних підрозділів	20
3	Організація виробничого процесу	Ознайомлення з нормативною документацією, що описує організацію виробничого процесу цехів, ділянок та робочих місць.	40
4	Контроль безпеки технологічного процесу та якості готової продукції	Ознайомлення з нормативними документами, що стосуються впровадження системи НАССР у ресторанне господарство та що описують процедуру контролю технологічних параметрів і якості готової продукції.	30
5	Організація праці на виробництві	Ознайомлення з нормативною документацією, що описує принципи організації праці на виробництві.	20
	Усього		120

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Робота, яку виконують практиканти	Кількість годин
1	2	3	4
1	Загальна характеристика підприємства	Складання загальної характеристики підприємства. Аналіз асортименту страв та кулінарних виробів і напоїв; опис організаційної структури підприємства (виробничі, торгівельні та організаційно-управлінські підрозділи); аналіз рівня механізації виробництва; вивчення нових способів та прийомів обробки сировини та виготовлення кулінарної продукції. Складають генеральний план підприємства та описують його.	5
2	Організація процесу постачання	Опис системи постачання на виробництво.	5

1	2	3	4
3	Організація виробничого процесу	Опис роботи цехів та виробничих ділянок; основні поняття та параметри технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Характеристика сировини, напівфабрикатів та опис готових страв. Удосконалення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Складання технологічних схем, карт на страви та напої за меню. Опис устаткування та обладнання, яке використовується на виробництві, особливості його будови, експлуатації та принципи розміщення.	15
4	Контроль безпеки технологічного процесу та якості готової продукції	Наведення загальних принципів контролю якості під час прийому сировини, її зберігання та реалізації готової продукції. Наведення порядку та методів аналізу якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.	5
5	Організація праці на виробництві	Опис принципів організації праці на виробництві. Опис правил та інструкцій з техніки безпеки та особистої гігієни працівників кухні та торгівельної зали. Наведення загальних принципів організації охорони праці, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища. Вивчення чинної нормативної і розробка технологічної документації на новий вид продукції.	15
6	Оформлення пояснювальної записки.	Оформлення зібраних матеріалів відповідно до виданого завдання та згідно рекомендованих правил оформлення звіту. Складання план-схеми виробництва з розміщенням обладнання, технологічних схем страв згідно індивідуального завдання. Розробка нормативної документації на нові страви, проведення розрахунків.	10
7	Виконання індивідуального завдання.	Опис технології нового виду кулінарної продукції та технологічного процесу її виготовлення (основні технологічні операції, технологічні режими, технологічне обладнання). Пропозиції щодо раціоналізації та вдосконалення виробництва.	5
Усього			60

4. Заходи контролю

Вимоги до звіту й захисту результатів практичної підготовки Оформлення звіту

Після практики студент повинен скласти звіт, до якого прикладає щоденник, підписаний керівником практики від підприємства з печаткою. В характеристиці відзначається виконання студентом програми практики, дотримання трудової дисципліни.

Звіт складається кожним студентом самостійно і відображає тільки його особисті спостереження і результати вивчення даного підприємства.

Звіт складається з текстової і графічної частин. Текстова частина виконується в рукописному вигляді на листах формату А-4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 25 мм. Абзацний відступ

повинен бути однаковим впродовж усього тексту пояснювальної записки і дорівнювати 1,25 см. Текстова частина набирається через півтора інтервали з розрахунку не більше ніж 40 рядків на сторінці, колір шрифту – чорний, шрифт – Times New Roman, кегль 14. Допускається використовувати кегль 12 та 10 для оформлення додатків до пояснювальної записки, таблиць та тексту рисунків. Звіт повинен мати титульний листок, вступ, зміст, основну частину, висновки, список використаної літератури. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Не допускається переписування текстів і цифрових даних із підручників. Звіт повинен бути оформлений з виділенням глав, розділів, з нумерацією сторінок. Послідовність описування основної частини повинна відповідати послідовності програми.

Схеми, таблиці, графіки та інші допоміжні ілюстровані матеріали можуть бути виконані за допомогою будь-яких програмних засобів комп'ютерної графіки або у MS Word, MS Excel тощо.

У разі потреби для пояснення основних думок проекту дозволяється використання плакатів (схем, графіків, зображень обладнання, ліній, цехів), отриманих через сканер або ксерокс.

В окремих випадках, що визначаються керівником практики від Університету, дозволяється виконувати графічну частину (всю або частково) без застосування комп'ютерної графіки.

Збір матеріалу для звіту проводиться систематично в міру проходження практики в певних цехах, відділах і підрозділах підприємства. Оформлення звіту здійснюється у відведений студентом для цього час. У звіті наводиться лише фактичні дані про підприємство.

Захист звіту

Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від Університету. За результатами перевірки складається висновок. Відзначені у висновку недоліки повинні бути усунені, матеріали подані на повторну перевірку.

Звіт по практиці захищається на кафедрі харчових технологій перед комісією, до складу якої входять керівники практики від Університету та викладачі кафедри. Склад комісії визначає завідуючий кафедрою. До захисту допускаються студенти, які представили у повному обсязі звіт та всі документи, що супроводжують процес проходження практики (щоденник тощо). Захист звіту супроводжується доповіддю з використанням мультимедійного супроводження.

Доповідь та її презентація повинні бути змістовними, відображати: повноту виконаної студентом роботи під час проходження практики, відомості про підприємство-базу практики, суть та хід виконання індивідуального завдання; мати наочний характер. Матеріал, поданий в них, повинен бути лаконічно викладений. Час, відведений на доповідь, не повинен перевищувати 15 хвилин, а презентація – 10-12 слайдів, виконаних у графічному редакторі Microsoft Power Point.

При виставленні загальної оцінки здобувачам вищої освіти за підсумками практики береться до уваги рівень практичної і теоретичної

підготовки студента, його відношення до роботи, характеристика, що надана керівником практики від виробництва, знання та вміння, які проявлено при оформленні та захисті звіту.

У випадку незадовільної оцінки під час захисту результатів практики декан може дозволити здобувачу вищої освіти повторний захист на підставі рапорту завідувача кафедри. Повторне складання диференційованого заліку допускається не більше одного разу. Отримання оцінки "незадовільно" після перескладання є підставою для відрахування.

5.1 Шкала відповідності оцінок:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	0-59

Система оцінювання

Форма оцінювання	Кількість балів	Термін (тиждень)
Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики	5	4
Оформлення щоденника практики	5	4
Оформлення звіту з практики: - пояснювальна записка; - індивідуальне завдання (видається на виробництві)	30 10	Протягом терміну практики
Презентація та захист результатів практики	30	Згідно з терміном у наказі Ректора
Відповіді на питання комісії	20	Згідно з терміном у наказі Ректора
Максимальна кількість балів оцінювання	100	

Підсумкове оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Диф. залік	Згідно з терміном у наказі Ректора	100

6. Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. Методичні вказівки до виконання звітів з практики виробничої (технологічної). Укладачі: Деркач Т.М., Колісниченко Т.О., Луценко М.В. – Дніпропетровськ, РВВ ДНУ. – 2009 р. – 32 с.
2. Регламент підприємства харчової та переробної промисловості, яке було обрано за базу практики

Додаткова:

1. Нормативна документація та література, яка використовується на базі практики.

Інформаційні ресурси :

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> 3.
3. <http://food-chem.ru/lektcii-po-pishchevoj-khimii.html>