

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Кафедра професійної освіти та технологій за профілями

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Завідувач кафедри
(відділення)

_____ С.І.Ткачук
“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ (НАВЧАЛЬНОЇ) ПРАКТИКИ
для студентів 3 курсу
напряму підготовки 015.21 Професійна освіта. Харчові технології

Факультет професійної та технологічної освіти

2016-2017 навчальний рік

Робоча програма з технологічної (навчальної) практики розроблена для студентів 3 курсу за напрямом підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології».

Розробники: доцент Кравченко Т.В., викладач Філімонова І.А., викладач Журба Г.П.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Протокол від “29” серпня 2014 року № 1

Завідувач кафедри ПО та ТП

_____ (Ткачук С.І.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

□удПУ, 2014 рік

Кравченко Т.В., Філімонова І.А.,

Журба Г.П., 2014 рік

Вступ

Практика є одним з важливих видів навчальної роботи.

Метою практичної підготовки є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в ресторанному господарстві, формування у них умінь та навичок, які в майбутньому дозволять їм ефективно організовувати і керувати технологічними процесами в ринкових умовах.

Дуже важливо виховувати у студентів потребу систематично поновлювати свої знання та вміння, бажання стати професіоналом високого класу та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Згідно з навчальним планом технологічна практика проводиться на підприємствах ресторанного господарства м. Умань та інших міст України.

Тривалість практики – два тижні.

Робочу програму технологічної практики розроблено відповідно до закону України "Про освіту", вона відповідає «Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» і навчального плану напряму підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології».

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Мета технологічної практики - закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами в процесі теоретичного навчання, формування професійних вмінь та навичок у виробництві напівфабрикатів та готової кулінарної продукції.

Завдання технологічної практики:

- ознайомлення з товаротранспортними операціями, документацією на товари, які поступають на підприємство, складським та тарним господарством підприємства;

- оволодіння практичними навичками обробки сировини, приготування напівфабрикатів, готових страв, борошняних кулінарних та кондитерських виробів;

- ознайомлення із нормативною документацією, яка регламентує

технологічний процес та показники якості продукції;

- ознайомлення із видами та способами обслуговування споживачів та придбання навичок їх обслуговування.

У результаті проходження практики студенти повинні: **знати:**

- організацію постачання та прийому продовольчої сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного забезпечення, що надходять на підприємство харчування;

- умови і терміни збереження сировини і напівфабрикатів на підприємстві харчування;

- технологію обробки сировини і виробництво напівфабрикатів з них;

- технологію виготовлення страв та виробів;
- санітарні умови виробництва кулінарної продукції;

-
нормативну документацію, що використовується в процесі виготовлення страв.

вміти:

- володіти прийомами обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів;
- вивчити асортимент страв та кулінарних виробів, їх технологію виробництва згідно з діючим меню на підприємстві - базі практики;
- аналізувати технологічні схеми обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів, готової кулінарної продукції;
- порціонувати, оформлювати та відпускати страви.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ТЕХНОЛОГІЧНОЮ ПРАКТИКОЮ

Студенти відбувають на практику згідно з наказом по університету, в якому зазначаються підприємство, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від університету. З собою необхідно мати санітарну книжку.

Перед початком практики зі студентами проводять настановчі наради, де вони ознайомлюються з програмою, метою та завданнями практики.

На кожному підприємстві згідно з наказом призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво студентами.

Відповідальність за виконання студентами програми практики несуть обидва керівники (від університету і від підприємства), а за організацію практики — керівництво підприємства.

Керівник практики від підприємства ознайомлюється з програмою практики. У перший день практики організовує проведення інструктажу з техніки безпеки та санітарного мінімуму, проводить вступну бесіду та екскурсію по підприємству, повідомляє про розпорядок роботи закладу.

Керівництво практикою від вищого навчального закладу

До керівництва технологічною практикою студентів залучаються досвідчені викладачі кафедри, які в тісному контакті з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики.

-

До обов'язків керівників практики від навчального закладу входить:

- проведення настановчих зборів студентів, які направляються на практику;
- забезпечення студентів необхідними документами (направлення на практику, робоча програма практики, щоденник, календарний план);
- проведення консультацій для студентів на базі практики та на кафедрі згідно з графіком;
- контроль за виконанням програми практики і написанням звітів;
- розгляд звітів студентів з практики, надання відгуку про їх роботу, участь у роботі комісії із захисту звітів;
- надання письмового звіту про результати практики разом із зауваженнями і пропозиціями щодо удосконалення практичної підготовки студентів.

Керівництво практикою від підприємства - бази практики

Керівництво студентами-практикантами на робочих місцях здійснюється директором, завідувачем виробництва та іншими кваліфікованими спеціалістами з повною вищою освітою.

До обов'язків керівників практики від підприємства входить:

- ознайомлення з програмою практики студентів;
- організація та проведення в перший день практики інструктажу з техніки безпеки, санітарному мінімуму;
- проведення вступної бесіди та екскурсії по підприємству;
- ознайомлення студентів з історією підприємства, перспективами його розвитку, асортиментом продукції, яка виробляється на підприємстві, досягненнями використання нової техніки та сучасних технологій, розміщенням та особливостями роботи цехів та закладу ресторанного господарства;
- безпосереднє керівництво практикою відповідно до програми практики;
- контроль виконання програми практики та індивідуальних завдань;
- допомога у зборі усіх необхідних даних про підприємство, у т.ч. нормативно-технічної документації;
- залучення студентів до активної участі в поточній роботі у структурах підприємства;
- складання відгуку виробничої характеристики на студента.

-

До обов'язків студентів при проходженні практики входить:

- до початку практики пройти медичний огляд і оформити санітарну книжку;
- одержати від керівника практики навчального закладу всі необхідні документи і консультативну інформацію щодо їх оформлення та своєчасно приступити до роботи;
- виконувати правила внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві; вивчати та суворо дотримуватися правил техніки безпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії;
- виконувати завдання, які передбачені програмою практики;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати;
- своєчасно оформляти щоденник практики, написати та у встановлений термін захистити звіт з практики.

3. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Програма технологічної практики передбачає послідовне знайомство з підприємством, вивчення і аналіз систем постачання сировиною, технологією виготовлення страв і виробів та технологією обслуговування на підприємстві харчування.

Таблиця 1 - Приблизний календарний план проходження практики

№ пор.	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1.	Оформлення на практику та знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки та санітарного мінімуму	1
2.	Ознайомлення з організацією роботи складського та тарного господарства підприємства	1
3.	Ознайомлення з організацією технологічного процесу та практична діяльність в заготівельних цехах.	1
4.	Ознайомлення з організацією технологічного процесу та практична діяльність в доготівельних цехах, з них:	10
4.1.	- холодний цех	5
4.2.	- гарячий цех	5
5.	Ознайомлення з організацією технологічного процесу в борошняному та кондитерському цехах	1
6.	Ознайомлення з організацією обслуговування споживачів та практична діяльність в закладі ресторанного господарства	3
7.	Виконання індивідуального завдання	3
8.	Оформлення звіту	1

9	Захист звіту	Протягом трьох днів після закінчення практики
	ВСЬОГО	21 (3 тижні)

3.1. Загальне знайомство з підприємством – об'єктом практики

Студент повинен ознайомитися зі структурою закладу, обсягом та характером господарчої діяльності: формою власності, типом, категорією, кількістю місць, складом прикріпленої мережі, режимом роботи, контингентом споживачів, формами обслуговування та реалізації тощо. **У звіті мають бути такі дані:**

- форма власності, тип, кількість місць, контингент споживачів; організаційно-правова характеристика – цілі і задачі закладу, види діяльності, статут закладу, організаційна структура управління;
- нормативні документи, що регламентують роботу закладу в цілому та його окремих посадових осіб;
- обсяг і характер господарчої діяльності (спеціалізація закладу, надання додаткових послуг та інших видів його діяльності) .
- структурно-технологічна схема організації виробництва закладу ресторанного господарства;
- характеристика складу приміщень підприємства ресторанного господарства та його аналіз з точки зору нормативних документів.

3.2. Ознайомлення з організацією роботи складського та тарного господарства підприємства

При аналізі системи постачання, зберігання і реалізації сировини, напівфабрикатів та готової продукції студенту необхідно ознайомитися із:

- основними та додатковими джерелами надходження сировини, напівфабрикатів, готової продукції та предметами матеріально-технічного забезпечення на підприємство харчування; ритмічністю постачання та якістю продукції;
- порядком і методами приймання товарів за кількістю і якістю та їх документальне оформлення;

-

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

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

3.3. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в заготівельних цехах Загальні положення:

Студентам необхідно:

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

-

цеху;

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

3.3.1. Овочевий цех:

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

3.3.2. М'ясний цех:

- ознайомитися з технологічними лініями та ділянками по виробництву натуральних м'ясних напівфабрикатів (великошматкових, порційних та дрібношматкових); напівфабрикатів м'ясних, рублених; фаршу м'ясного та кісток харчових.
- ознайомитися з технологічним процесом обробки птиці та дичини;
- відпрацювати прийоми нарізання порційних та дрібно-шматкових напівфабрикатів, відбивання, маринування та панірування напівфабрикатів;
- навчитися готувати великошматкові, порційні, дрібно-шматкові напівфабрикати;
- засвоїти прийоми виготовлення січеної маси натуральної та з наповнювачами (склад і співвідношення, порядок подрібнення, вимішування маси);
- навчитися порціонувати, формувати та панірувати напівфабрикати;

-

- засвоїти прийоми обробки птиці та ознайомитися з виготовленням напівфабрикатів;
- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов виробництва та зберігання м'ясних напівфабрикатів; ознайомитися з нормами виходу м'ясних напівфабрикатів.

3.3.3. Рибний цех:

- ознайомитися з технологічним процесом виробництва рибних напівфабрикатів;
- вивчити режими розморожування (вимочування) риби;
- вивчити особливості обробки риби з кістковим;
- вивчити особливості виробництва рибних напівфабрикатів;
- навчитися виготовляти котлетну масу з риби та напівфабрикатів з неї;
- проаналізувати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов виробництва та зберігання рибних напівфабрикатів;
- ознайомитися з нормами виходу рибних напівфабрикатів.

3.4. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в доготівельних цехах Загальні положення: Студентам необхідно:

- ознайомитися з діючими на виробництві нормативно-технологічними документами (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо);
- проаналізувати асортиментну структуру кулінарної продукції підприємства (асортимент та кількість страв, що реалізується протягом дня, тижня, місяця) та попит споживачів на продукцію;
- ознайомитись з сировиною та напівфабрикатами, які надходять до кожного цеху, з порядком їх отримання та обліком продукції, яку виготовляють;
- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;
- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в доготівельних цехах;

- ознайомитись з оснащенням цехів обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом, принципами його розміщення та ефективністю використання;
- проаналізувати діючі на виробництві технологічні операції;
- ознайомитися з правилами експлуатації теплового і механічного обладнання та з технікою безпеки при роботі на ньому;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання страв та кулінарних виробів для реалізації; напівфабрикатів та готової продукції у цеху;
- проаналізувати організацію роботи доготовельних цехів підприємства ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості організації.

3.4.1. Холодний цех:

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

3.4.2. Гарячий цех:

- встановити наявність супового, соусного відділень, відділення (лінії, ланки) для приготування гарнірів, гарячих і холодних страв;
- ознайомитися з переліком страв для кожного відділення (виробнича програма).
- ознайомитися з технологією виробництва бульйонів (підготовка продуктів, послідовність їх закладки, режимами та тривалістю готування);
- засвоїти загальні прийоми виготовлення заправних супів та їх відмінні особливості;
- опанувати шляхи та засоби освітлення прозорих супів;
- ознайомитися з технологією пюреподібних супів,

-

способами

стабілізації їх консистенції;

- ознайомитися з технологію супів холодних, молочних, солодких тощо.
- засвоїти загальні правила виготовлення напівфабрикатів для соусів;
- ознайомитися з приготуванням соусів на м'ясному, рибному бульйонах (основних та їх похідних) та принципами підбору соусів до страв.
- ознайомитися з технологією приготування других страв та гарнірів з овочів, круп, грибів, яєць, сиру, макаронних виробів тощо;
- засвоїти прийоми та режими теплової обробки напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та нерибної водної сировини; □ засвоїти правила оформлення та відпуску гарячих страв.

3.5. Ознайомлення з організацією технологічного процесу в борошняному та кондитерському цехах Загальні положення:

Студентам необхідно:

- проаналізувати асортимент виробів борошняного та кондитерського цехів ;
- проаналізувати технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах;
- проаналізувати технологічні процеси виробництва борошняних та кондитерських виробів;
- розробити структурно-технологічні схеми виробничого процесу в цехах;
- ознайомитися з технологією дріжджового тіста (опарний та безопарний спосіб тістоведення), прісного, листкового, бісквітного, заварного, пісочного тіста та виробів з них;
- ознайомитися з технологією оздоблення кондитерських виробів;
- ознайомитись з оснащеністю цехів обладнанням, інвентарем,

посудом,

-

принципами його розміщення та ефективністю використання;

- ознайомитися з правилами експлуатації теплового і механічного обладнання та з технікою безпеки при роботі на ньому;
- ознайомитись з умовами та термінами зберігання кондитерських та борошняних виробів у цеху;
- проаналізувати організацію роботи спеціалізованих цехів підприємства ресторанного господарства та надати в звіті його характеристику та особливості організації;
- проаналізувати чисельність виробничих працівників цеху та навести графіки їх виходу на роботу.

3.6. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства Загальні положення: Студентам необхідно:

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

4. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальні завдання видаються керівником практики від навчального закладу. Це завдання спрямоване на поглиблене вивчення окремих питань роботи підприємства і у звіті оформлюється окремим розділом.

Індивідуальне завдання має бути пов'язане з діяльністю даної виробничої бази.

Напрямами індивідуальних завдань можуть бути:

- розробка нових рецептур страв, кондитерських та кулінарних виробів для закладу;
- розробка проектів нормативної та технологічної документації на нову продукцію;
- розробка схем технологічних ліній виробництва продукції з використанням сучасного устаткування.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ВИКОНАННЯМ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

Під час проходження студентами практики керівник від підприємства:

- організовує проходження практики і здійснює контроль за систематичністю роботи студентів щодо збирання матеріалів практики;
- контролює виконання календарного плану студентами-практикантами;
- здійснює контроль за бережливим користуванням нормативною документацією та технічною літературою, взятою на виробництві;
- перевіряє робочі записи студентів, їх правильність, чіткість і повноту викладення матеріалу в звіті з практики.

Керівник практики від університету зобов'язаний контролювати:

- своєчасність прибуття студентів для проходження практики;
- виконання студентами календарного плану;

- ведення робочих записів практики; - виконання індивідуальних завдань; - своєчасне оформлення звіту з практики.

Керівники також зобов'язані систематично консультиувати студентів з питань програми практики.

6. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт з технологічної практики друкується на одному боці аркуша білого паперу формату А4 через 1,5 міжрядкові інтервали кегль 14.

Текст має бути таких розмірів: ліве поле - не менше як 20 мм, праве - не менше як 10 мм, верхнє - не менше як 20 мм, нижнє - не менше як 20 мм.

Текст звіту поділяють на пункти відповідно до структури програми практики. Він повинен мати титульну сторінку. Зразок титульного листа наведено в додатку А.

Нумерацію сторінок, пунктів, рисунків, таблиць, формул і т.п. подають арабськими цифрами без знаку №. Таблиці та ілюстративний матеріал, які розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше. Ілюстрації (графіки, діаграми тощо) позначають словом “Рисунок” і нумерують послідовно у межах розділу. Посилання на ілюстрації вказують порядковим номером ілюстрації, наприклад, “Рисунок 2.1 - Назва”

На всі таблиці мають бути посилання в тексті, при цьому слово “Таблиця” пишуть скорочено, наприклад, “Табл. 2.3”. У повторних посиланнях за текстом на таблиці треба зазначити “див. табл. 2.3”.

Оформлений за всіма вказаними вимогами і прорецензований звіт з практики приймається викладачем - керівником практики протягом тижня після її закінчення.

Зразок змісту звіту з практики наведено у додатку Б.

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Відповідність змісту і оформлення звіту студента з практики встановленим програмою вимогам та виконання індивідуального завдання оцінюється керівником практики від університету.

Знання, уміння та навички студента за програмою практики оцінюється комісією із числа керівників практики.

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною системою з фіксацією оцінки в нормативних документах вищих навчальних закладів. Визначення рівня знань і навичок здійснюють за такими критеріями:

відмінний рівень (92-100 балів) - студент виявляє всебічне системне і глибоке знання програмного матеріалу; чітко володіє понятійним апаратом, методами та інструментарієм аналітичної й практичної роботи, знанням технологічного процесу, методами планування та прогнозування роботи підприємства; уміння використовувати їх на практиці; **добрий рівень (78-92 бали)** - студент виявляє достатньо системне і глибоке знання програмного матеріалу; чітко володіє понятійним апаратом, методами та інструментарієм передбаченими програмою; технологічними процесами; уміння використовувати їх на практиці; **задовільний рівень (61-78 балів)** - студент виявляє знання програмного матеріалу; засвоєння інформації в основному з лекційного курсу; володіє основним понятійним апаратом, методами та інструментарієм передбаченими програмою, допускаючи неprincipові помилки; **незадовільний рівень (1-61 бал)** з можливістю повторного складання або з обов'язковим повторним вивченням дисципліни) - студент виявляє значні прогалини в знаннях основного програмного матеріалу, володінні окремими поняттями, методами та інструментарієм.

8. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми практики. До захисту звіту допускають лише студентів, які виконали програму практики у відповідності з календарним планом і надали звіт, виконали всі завдання.

Звіт з практики студент захищає у комісії (з диференційованою оцінкою). До складу комісії входять викладач-керівник практики від кафедри і, за можливості, від бази практики.

Оцінку за практику оформляють у заліково-екзаменаційну відомість і залікову книжку студента за підписом голови комісії. Її враховує стипендіальна комісія під час призначення стипендії разом з результатами підсумкового контролю.

Якщо програму практики студент не виконав з поважної причини, йому може бути надана можливість пройти практику у вільний від навчання час. Підсумки практики обговорюють на засіданні кафедри.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

ЗВІТ

про проходження технологічної(навчальної) практики

студента (ки) _____ курсу _____ групи
напряму підготовки 015.21 "Професійна освіта. Харчові технології"

(прізвище, ім'я, по батькові)

на базі _____

Керівники практики:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Умань, 2014р

ЗРАЗОК ЗМІСТУ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Зміст має містити такі розділи:

Вступ

1. Характеристика закладу ресторанного господарства
2. Виробнича діяльність підприємства ресторанного господарства
 - 2.1 Аналіз організації роботи складського та тарного господарства підприємства
 - 2.2 Організація технологічного процесу в заготівельних цехів
 - 2.3 Організація технологічного процесу в доготівельних цехів
 - 2.4 Організація технологічного процесу в борошняному та кондитерському цехах
3. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства
4. Індивідуальне завдання
5. Висновки та пропозиції
6. Додатки
7. Список використаних літературних джерел