

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

«Дослідницька практика»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *магістр*






Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« _____ » *2023 р. протокол № _____*

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

1. Загальна інформація

Кафедра:	Технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Викладачі:	Тележенко Любов Миколаївна, д.т.н., професор кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
<u>Профайл</u>	Контакти: 048-712-40-78, telegenko@ukr.net	
	Біленька Ірина Ремівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
<u>Профайл</u>	Контакти: (048) 712-40-57, foodprofi.ontu@gmail.com	
	Салавеліс Алла Дмитрівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
<u>Профайл</u>	Контакти: 048-712-40-78, onapta@ukr.net	
	Колесніченко Світлана Леонтіївна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
<u>Профайл</u>	Контакти: 048-712-40-78, svetlanalk@ukr.net	
	Лазаренко Наталя Анатоліївна, к.т.н., ст.викладач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
<u>Профайл</u>	Контакти: 048-712-40-78, lazarenko.onapt@gmail.com	

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 1 семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 180		Заочна – 180	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Дослідницька практика» для здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня «магістр». Вона є невід'ємною частиною навчального процесу.

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 здобувачів вищої освіти.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Дослідницька практика» є забезпечення формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь в сфері технологій ресторанного господарства, а також в управлінні та забезпеченні якості продукції.

В результаті проходження «Дослідницької практики» здобувачі вищої освіти повинні **знати:**

- структуру і функції закладів ресторанного господарства, у т.ч. рекреаційного комплексу;
- меню закладу та основні вимоги до його створення;
- технології виробництва напівфабрикатів та готових страв з різного виду сировини функціональної та дієтичної направленості;
- основні вимоги до складання плану науково-дослідного експерименту;
- вимоги приготування дослідних реактивів для проведення певної методики дослідження.
- правила техніки безпеки, гігієни та санітарії в рестораних закладах та в лабораторії при проведенні наукових досліджень;
- організаційно-управлінську структуру закладів;
- питання щодо організації праці в закладах ресторанного господарства, у т.ч. рекреаційного комплексу;
- питання промислової естетики, новітні досягнення науки і техніки та порядок їх впровадження у виробництво.

вміти:

- користуватись технологічною документацією;
- виконувати глибокий аналіз літературних джерел за темою кваліфікаційної роботи та скласти програму 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;
- аналізувати питання щодо організації праці;
- оцінювати та забезпечувати якість робіт та послуг у рестораних закладах;
- систематизувати та відбирати матеріал для написання кваліфікаційної роботи магістра.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Дослідницька практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері

харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
- СК5. Здатність презентувати і обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
- СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
- СК7. Здатність застосовувати основні методичні прийоми впровадження сучасних систем управління якістю та безпечністю продукції на виробництві.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН12. Розробляти заходи щодо безпечних умов праці та цивільного захисту.

ПРН13. Вміти працювати як автономно, так і в команді, проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Вибір напрямку та обґрунтування теми наукового дослідження.	10	10
2.	Аналіз патентно-інформаційних та літературних джерел.	40	40
3.	Організація та проведення наукового дослідження. Вибір методик та	40	40

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
	складання програми експерименту.		
4.	Опрацювання результатів експериментальних досліджень.	40	40
5.	Складання висновків та рекомендацій за результатами проведених досліджень.	30	30
6.	Список літератури.	10	10
7.	Оформлення звіту та презентації для захисту.	10	10
	Разом за ОК:	180	180

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Виконання індивідуального плану проходження практики*	50
Оформлення звітної документації за практику*	20
Захист звіту за практику*	30
Всього	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – диф.залік

Критерії оцінювання виконання індивідуального плану проходження практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо вибору методики визначення показників, що регулюють якість продукту, який створений під час проходження практики; набув практичні навички щодо проведення експериментальної частини досліджень; наполегливо виконував заплановані заходи; вів документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виконував поставлені наукові завдання.	41-50 балів
Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання експериментальних досліджень, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів відповідну документацію; своєчасно виконував завдання.	31-40 балів
Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при їх практичному застосуванні; набув практичні навички проведення наукових експериментів, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював відповідну документацію, допускаючи помилки.	11-30 балів
Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього експериментальних досліджень, навіть за умови постійної підтримки та	0-10 балів

допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення відповідної документації; допускав грубі порушення у проведенні досліджень.	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Критерії оцінювання оформлення звіту з дослідницької практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденника, наявність відміток про це у щоденника, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	16- 20 балів
Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденника. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	11- 15 балів
Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденника. Не заповнення всіх облікових документів.	1-10 балів
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики.	0 балів

Критерії оцінювання захисту звіту з дослідницької практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неухайність, обмовки), які сам виправляє.	21- 30 балів
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	11-20 балів
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	1-10 балів
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях практики; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	0 балів

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Дослідницька практика»:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;

- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження, практики;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами НДРС, реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Наскрізна програма практики [Електронний ресурс]: ден. та заоч. форм навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко; Каф. технології ресторан. і оздоров. харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2019. — 12 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166468>
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ; Світ Книг, 2019. — 246 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166301>
3. Менеджмент ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків: Світ Книг, 2019. — 486 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1344932>
4. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Інноваційні технології галузі з КП" [Електронний ресурс]: для студентів СВО "магістр", зі спец. 181 "Харчові технології", спеціалізації "Інноваційні технології ресторанного бізнесу", галузь знань 18 "Виробництво та технології" / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. В. Кисельов, С. О. Поплавська; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторан. і оздоров. харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2019. — 68 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.165665>
5. Методичні вказівки до виконання практичних занять з курсу "Стандартизація, метрологія та сертифікація" [Електронний ресурс]: для здобувачів освіти спец. 181 "Харчові технології" за ОПП "Ресторанні технології здорового харчування" ден. та заоч. форми навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2022. — 27 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2066959>

Додаткові:

1. Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-the-organization-and-conduct-of-practical-training-of-students-of-ONUT.pdf>.
2. Положення про складання наскрізної практики здобувачів освіти ОНТУ. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-drawing-up-a-thorough-program-of-practice-of-ONUT-students.pdf>.
3. Положення про організацію освітнього процесу в ОНТУ. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf>.

4. Положення про дистанційне навчання в Одеському національному технологічному університеті. *ОНТУ*, 2022 [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision_remote-ONUT.pdf.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#) , [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач	_____	Любов ТЕЛЕЖЕНКО
Викладач	_____	Ірина БІЛЕНЬКА
Викладач	_____	Алла САЛАВЕЛІС
Викладач	_____	Світлана КОЛЕСНІЧЕНКО
Викладач	_____	Наталя ЛАЗАРЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «___» _____ 2023 р. № ___

Завідувач кафедри	_____	Любов ТЕЛЕЖЕНКО
-------------------	-------	-----------------

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Інноваційні технології
ресторанного бізнесу та
здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

_____	Геннадій ДІДУХ
-------	----------------