

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

**«Комплексна 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»*  
*«06 » 12. 2024 р. протокол № 2.*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

**К 04-04/2024-25**

## 1. Загальна інформація

<b>Кафедра:</b>	<a href="#">Технології ресторанного і оздоровчого харчування</a>	
<b>Викладачі:</b>	<b>Атанасова Віта Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування</b>	
<a href="#">Профайл</a>	<b>Контакти:</b> 048-712-40-78, <a href="mailto:vitaatanasova@gmail.com">vitaatanasova@gmail.com</a>	
	<b>Козонова Юлія Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування</b>	
<a href="#">Профайл</a>	<b>Контакти:</b> (048) 712-40-78, <a href="mailto:kozonova5@gmail.com">kozonova5@gmail.com</a>	
	<b>Контакти:</b> 048-712-40-78, <a href="mailto:lazarenko.onapt@gmail.com">lazarenko.onapt@gmail.com</a>	

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

Кількість: 2 сем. - кредитів - 17, годин – 510

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 510		Заочна – 510	

### Розклад занять

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Комплексна 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. Метою організації практики за кордоном є сприяння інтеграції національної освіти до світового освітнього простору на основі закріплення теоретичних знань студентів та набуття практичного досвіду з організації та здійснення виробничих процесів на підприємствах ресторанного господарства.

## 3. Мета освітнього компоненту

**Метою** комплексної практики є створення умов для забезпечення високого рівня практичної підготовки для професійної діяльності магістрів ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу і здорового харчування».

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

### **Знати:**

- історію та режим роботи закладів ресторанного господарства, а також перспективи їх розвитку;
- меню, основні та додаткові послуги закладів ресторанного господарства;
- правила техніки безпеки, гігієни та санітарії в рестораних закладах;
- питання промислової естетики, новітні досягнення науки і техніки та порядок їх

впровадження у виробництво;

– організаційно-управлінську структуру підприємства;

– питання щодо організації праці в закладах ресторанного господарства.

#### **Вміти:**

– систематизувати та узагальнювати отриманні знання для написання звіту про проходження практики;

– запропонувати інноваційні заходи підвищення якості надання послуг закладами ресторанного господарства.

Основними завданнями «Комплексної практики» є:

- сприяти підвищенню якості організації і проведення практик і на цій основі – освітнього процесу в ОНТУ, забезпеченню його практичного спрямування;
- забезпечити єдність підходу до організації і проведення в ОНТУ практики студентів, що навчаються за ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу і здорового харчування»;
- створити умови для формування, закріплення та апробації знань і навичок студентів і їх готовності до самостійної професійної діяльності, відповідно до вимог державних освітніх стандартів щодо кваліфікаційної характеристики випускника.

### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Комплексна 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 складні 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.

#### **Програмні результати навчання:**

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

РН 13\*. Вміти працювати як автономно, так і в команді, проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

### **5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту**

#### **5.1 Перелік завдань до самостійної роботи**

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Ознайомлення (робота) на всіх ланках виробничого процесу в закладі ресторанного господарства	450	450
2.	Оформлення звіту	30	30

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
3.	Оформлення презентації	10	10
4.	Список літератури	10	10
5.	Підготовка до захисту та захист	10	10
<b>Разом за ОК:</b>		<b>510</b>	<b>510</b>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.залик*

#### 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
<b>Всього</b>	<b>100</b>

\*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 виконання індивідуального плану проходження практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни;	<b>41-50 балів/відмінно</b>
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 покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів відповідну документацію.	<b>31-40 балів/добре</b>
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 виконувати покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки	<b>11-30 балів/задовільно</b>
Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього завдань, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення відповідної документації.	<b>0-10 балів/незадовільно</b>

### Критерії оцінювання оформлення звіту з комплексної 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 робочих записів, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	<b>16- 20 балів/відмінно</b>
Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	<b>11-15 балів/добре</b>
Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення робочих записів. Не заповнення всіх облікових документів.	<b>1- 10 балів/задовільно</b>
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	<b>0 балів/незадовільно</b>

### Критерії оцінювання захисту звіту з комплексної 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 неуважність, обмовки), які сам виправляє.	<b>21-30 балів/відмінно</b>
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	<b>11-20 балів/добре</b>
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.	<b>1-10 балів/задовільно</b>
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.	<b>0 балів/незадовільно</b>

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал;

- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод);
- робота з навчально-методичними матеріалами, зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації.

## 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=OdONAHT-cnv.BibRecord.166468>
2. Методичні вказівки наскрізної програми практики [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти напряму підгот. магістрів спец. 181 "Харчові технології" за освітньою програмою "Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування", ден. та заоч. форми навчання / І. Р. Біленька, С. Л. Колесніченко, Н. А. Лазаренко ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 12 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2276885>
3. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1836674>
4. 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-є, стер. — Харків : Світ Книг, 2019. — 486 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1344932>
5. Корисні страви одеської кухні [Текст] = Healthy dishes of Odesa cuisine : монографія / Ю. О. Козонова, С. Л. Колесніченко, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська. — Одеса : Гельветика, 2019. — 104 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166754>

### Додаткові:

1. Положення про організацію і проведення міжнародної практики студентів. *ОНТУ, 2022* [Електронний ресурс]. Режим доступу:  
<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/chee/Regulations-organization-conduct-student-international-practice.pdf>
2. 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>
3. 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>.

## 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

ПІДПИСАНО

Віта АТАНАСОВА

Викладач

ПІДПИСАНО

Юлія КОЗОНОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «25» листопада 2024 р. № 4

В.о. завідувача кафедри

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ