МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«Переддипломна практика»

Мова навчання – ***українська***

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

Код та найменування спеціальності ***181 «Харчові технології»***

Освітньо-професійна програма ***Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

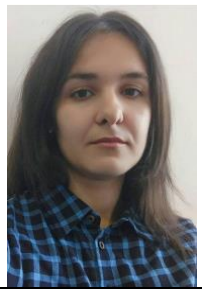
Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***181 «Харчові технології»***
« 23 » 05 2023 р. протокол № 5 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04 – 10

1. Загальна інформація

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

Освітній компонент викладається на *4* курсі у *8* семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів – 4,5, годин – 135

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 135		Заочна – 135	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Переддипломна практика» для здобувачів вищої освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня «бакалавр». 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 «Переддипломна 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 «Переддипломна практика» 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, у т.ч. оздоровчого напряму;
– види контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
– різні види технологічного обладнання;
– правила техніки безпеки, гігієни та санітарії в ресторанних закладах;
– організаційно-управлінську структуру закладів;
– питання щодо організації праці в закладах ресторанного господарства, у т.ч. рекреаційного комплексу;
– основні етапи впровадження системи НАССР у заклади ресторанного господарства, у т.ч. рекреаційного комплексу.

вміти:

– користуватись технологічною документацією;
– проводити бракераж готової продукції;
– контролювати правильність проведення технологічного процесу на всіх етапах виробництва;
– давати оцінку виробничого процесу на підприємстві з метою покращення якості продукції, зниження втрат і відходів, підвищення продуктивності праці, управління якістю готової продукції;
– аналізувати питання щодо організації праці;
– оцінювати та забезпечувати якість робіт та послуг у ресторанних закладах;
– подавати свої пропозиції та робити висновки щодо покращення роботи та надання послуг закладами ресторанного господарства, у т.ч. рекреаційного комплексу.
– систематизувати та відбирати матеріал для написання кваліфікаційної роботи бакалавра.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Переддипломна 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 «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організовувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів

ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

К07. Здатність працювати в команді.

К08. Здатність працювати автономно.

К09. Навички здійснення безпечної діяльності.

К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

К11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

К12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

К13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

К14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, використовувати різні форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

К28*. Вміння проводити літературний пошук, аналізувати отриману інформацію та

робити висновки.

К29*. Вміння моделювати рецептурні композиції продуктів харчування і раціонів та забезпечувати їх рівень якості.

К30*. Здатність використовувати навички soft skills в подальшій професійній роботі.

К31*. Здатність аналізувати і розробляти нові види продуктів харчування та раціонів спеціального та оздоровчого призначення з метою розширення асортименту продукції підприємств харчування, закладів ресторанного господарства та рекреаційних комплексів.

К32*. Здатність аналізувати технологічні процеси та вміння впроваджувати системи контролю якості продукції відповідно до вітчизняних та міжнародних стандартів.

К33*. Здатність аналізувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технологій харчових продуктів на засадах біотехнологічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів.

К34*. Здатність розуміти та використовувати отримані знання з фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій.

Програмні результати навчання:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР13. 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 запроектованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР19. 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.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

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

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПР28*. Використовувати знання біотехнологічних, фізико-хімічних, мікробіологічних процесів під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових виробництв у відповідності до норм і попиту споживачів.

ПР29*. Вміти аналізувати та орієнтуватись у сучасних технологіях та теоріях харчування, а також впроваджувати їх на підприємствах харчування, в закладах ресторанного господарства та рекреаційних комплексах.

ПР30*. Вміти розв’язувати проблеми і задачі виробництва харчових продуктів завдяки розумінню основ комбінаторики з проведенням теоретичних і експериментальних досліджень.

ПР31*. Вміти моделювати полікомпонентні харчові продукти та раціони харчування спеціального призначення.

ПР32*. Використовувати сучасні досягнення науки і технології в дослідженнях з розробки харчових продуктів спеціального призначення, розробляти та використовувати інноваційні моделі та методи для формування стратегії розвитку підприємств харчування, закладів ресторанного господарства і рекреаційних комплексів.

ПР 33*. Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва в закладах ресторанного господарства.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Відвідування екскурсій в заклади ресторанного господарства	15	15
2.	Оформлення звіту	40	40
3.	Оформлення презентації	30	30
4.	Індивідуальне завдання	30	30
5.	Список літератури	10	10
6.	Підготовка до захисту та захист	10	10
	Разом за ОК:	**135**	**135**

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 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;	**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 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.	**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 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	**11-30 балів**
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.	**0-10 балів**

Критерії оцінювання оформлення звіту з переддипломної 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 .	**16- 20 балів**
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.	**11-15 балів**
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.	**1- 10 балів**
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	**0 балів**

Критерії оцінювання захисту звіту з переддипломної 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.	**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 «Переддипломна 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=OdONAHT-cnv.BibRecord.166468
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головко, 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=OdONAHT-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=OdONAHT.1344932
4. Здорове харчування: практичні рекомендації [Текст] : монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон : Олді-плюс, 2018. — 200 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166297
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 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.

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 Любов ТЕЛЕЖЕНКО

Викладач ПІДПИСАНО Ірина БІЛЕНЬКА

Викладач ПІДПИСАНО Алла САЛАВЕЛІС

Викладач ПІДПИСАНО Світлана КОЛЕСНІЧЕНКО

Викладач ПІДПИСАНО Наталя ЛАЗАРЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування
Протокол від «31» 01 2023 р. № 8

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Любов ТЕЛЕЖЕНКО

ПОГОДЖЕНО:
В.о.гаранта ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ ПІДПИСАНО Мар'яна КАШКАНО