МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ТЕХНОЛОГІЧНА 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»*
галузь знань 18 *«Виробництво та технології»*
«23» травня 2024 р. протокол № 5

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К04-05

1. Загальна інформація

Кафедра: Технології ресторанного і оздоровчого харчування
Викладач: Калугіна Ірина Михайлівна, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук
Профайл: **Контакти:**
ik101273@gmail.com,
+38**0677711700**

Освітній компонет «Технологічна практика» викладається на *четвертому* курсі у *сьомому* семестрі для денної та заочної форм навчання
Кількість: кредитів - 6,0 годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна		0	0
заочна		0	0
Самостійна робота, годин	Денна -180	Заочна - 180	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Технологічна практика» розглядає питання практичної підготовки та оволодіння здобувачами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців вимагає закріплення набутих у навчальному закладі теоретичних знань шляхом одержання практичних навичок роботи на підприємстві, тому технологічна 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 студента.

Основними завданнями вивчення освітнього компонента «Технологічна практика» є систематизація, закріплення та поглиблення знань студентів щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосовувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, організаційних, інженерно-технічних, дослідних та проектних задач, а також придбання майбутнім фахівцем наступних навичок, таких як:

- приготування страв та напоїв закладів ресторанного господарства;
- розробка меню закладів ресторанного господарства;
- моделювання технологічних процесів на підставі розглядання технології як системи;
- розробка функціонально-технологічних схем підприємства, та компонувальних рішень;
- розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі, що відповідає технологічним процесам, тощо.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Технологічна практика» є: поглиблення і закріплення теоретичних знань зі спеціальних дисциплін; знайомство з виробничим процесом та технологіями у закладах ресторанного господарства.

Завдання технологічної практики:

- навчити студентів працювати в умовах виробництва в закладах ресторанного господарства різних форм власності;
- вивчити студентів специфіці роботи підприємств харчування при готелях і туристичних комплексах;
- дати навички обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних категорій.
- сформувати у студентів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в умовах ринкової економіки;
- удосконалити фахові знання студентів у питаннях організації раціонального та лікувально-оздоровчого харчування;
- навчити студентів використанню ресурсів матеріальних та трудових, нових прийомів теплової обробки продуктів, засвоюванню в кулінарії нових видів сировини;
- навчити студентів прогресивних форм обслуговування.

У результаті проходження технологічної практики студенти повинні

знати:

- організацію виробництва в закладах ресторанного господарства;
- специфіці роботи підприємств харчування при готелях і туристичних комплексах;
- знати організаційну структуру підприємства харчування;
- організацію обслуговування на підприємствах ресторанного господарства різних типів і категорій;
- асортимент страв, закусок, борошняних виробів, що передбачені виробничою програмою, технологією приготування традиційних українських страв;
- сучасні вимоги до оформлення та відпуску готової продукції, санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи підприємства ресторанного господарства.

вміти:

- виконувати первинну обробку сировини всіх видів;
- визначати норми втрат;
- користуватись Збірником рецептур;
- готувати холодні закуски і страви, супи, гарячі м'ясні та рибні страви і гарніри з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, соуси і заправки, страви зі сиру та яєць, солодких страв та борошняних виробів, напої, солодкі страви, зберігаючи їх харчову цінність;
- користуватись технологічною документацією;
- проводити бракераж готової продукції,;
- контролювати правильність проведення технологічного процесу на всіх етапах виробництва;
- подавати свої пропозиції та робити висновки щодо покращення роботи підприємства.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компонента «Технологічна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність:

ІК-1. 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:

ЗК01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК03 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість

ЗК05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07 Здатність працювати в команді

ЗК09 Навички здійснення безпечної діяльності

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК15 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК19 Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК21 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК24 Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Програмні результати навчання:

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

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.

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.

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.

5. Інформаційний обсяг ОК «Технологічна практика»

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Відвідування та ознайомлення із роботою закладу ресторанного господарства. Загальна характеристика підприємства. Назва підприємства, його розташування. Загальна площа території підприємства. Виробнича потужність, асортимент та ринки збуту продукції. Розміщення та призначення основних і допоміжних приміщень та споруд на території підприємства та їх взаємна пов'язаність. Опис виробничого потоку, починаючи з надходження сировини, палива, допоміжних матеріалів і закінчуючи випуском готової продукції. Постачання підприємства водою та всіма видами енергії.	20	20
2.	Аналіз генплану. Основне виробництво. Принципова технологічна схема виробництва, вибіркові технологічні параметри з урахуванням стадії технологічного процесу. Ознайомлення з основним технологічним обладнанням.	20	20
3.	Аналіз меню та виробничої програми підприємства. Асортимент продукції, що виробляється підприємством. Оцінка якості готової продукції. Загальне уявлення про собівартість та відпускну ціну одиниці продукції. Кількість працюючих. Форма господарювання на підприємстві в сучасних економічних умовах.	10	10
4.	Характеристика виробництва. Принципова технологічна схема виробництва, вибіркові технологічні параметри з урахуванням стадії технологічного процесу. Ознайомлення з основним технологічним обладнанням.	20	20
5.	Характеристика сировини та складських приміщень. Сировинна база підприємства. Порядок надходження, транспортування та приймання сировини. Призначення сировинного відділення. Умови складування та зберігання сировини. Оцінка якості сировини.	20	20
6.	Характеристика виробничих приміщень. Оволодіння навичками первинної обробки сировини та приготуванням напівфабрикатів. Оволодіння навичками приготування страв та кулінарних виробів.	20	20
7.	Аналіз приміщень для відвідувачів, адміністративно-побутових та технічних приміщень	10	10
8.	Характеристика посуду, інвентарю. Аналіз обслуговування відвідувачів.	10	10
9.	Оформлення звіту	30	30
10.	Оформлення презентації	10	10
11.	Підготовка до захисту та захист	10	10
	Разом за ОК:	**180**	**180**

5. 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

Виконання індивідуального плану проходження практики

41-50	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;	**відмінно**
31-40	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 посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	**добре**
11-30	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	**задовільно**
0-10	Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку	**незадовільно**

Оформлення звіту з технологічної 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 щоденнику, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	**До 20**
Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденнику. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	**До 15**
Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденнику. Не заповнення всіх облікових документів.	**До 10**
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	**0**

Критерії оцінювання захисту звіту з технологічної 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.	**До 30**
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	**До 20**
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.	**До 10**
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**

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Ознайомча 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. Етнічні кухні [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2022. — 308 с. — Бібліогр.: с. 301-306. ISBN 978-617-7111-94-7 https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1883768
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 38 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1948626
3. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 62 с. — Електрон. текст. дані. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1613263
4. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Проектування підприємств в галузі з КП" [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" СВО "Бакалавр", та освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — 45 с. — Електрон. текст. дані. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1954189
5. Гігієна та санітарія переробних підприємств [Електронний ресурс] : навч. посіб. / М. П. Головко, І. Г. Власенко, Т. М. Головко, Т. В. Семко ; Вінниц. торг.-екон. ін-т КНТЕУ. — Харків : Світ Книг, 2022. — 218 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2170624
6. Мікробіологія галузі. Мікробіологія у ресторанному господарстві [Текст] : навч. посіб. / А. В. Єгорова, Л. В. Капрельянц, Л. В. Труфкаті та ін. ; Одес. нац. технол. ун-т. — Івано-Франківськ, 2022. — 168 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 133. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1892271

Додаткові (за наявності):

1. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250. ISBN 978-617-7366-79-8 https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.167016
2. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. — Херсон : ФОП Грінь Д.С., 2017. — 204 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 184-191. ISBN 978-966-930-182-6 https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.160900
3. 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.
4. 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.
5. Технологія етнічних кухонь світу [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. — Одеса : Освіта України, 2017. — 296 с. — Бібліогр.: с. 291-295. ISBN 978-617-7111-94-7

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу, 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/ Ірина КАЛУГІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «___» _____2024 р. № _

В. о. завідувача кафедри ТРіОХ /ПІДПИСАНО/ Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування /ПІДПИСАНО/ Мар’яна КАШКАНО