МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«Виробнича 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»***
« 23 » 05 2023 р. протокол № 5 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04 – 13

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 *2* курсі у *1* семестрі для денної форми навчання

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Виробнича 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 «Виробнича 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 «Виробничої 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, 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 магістра.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Виробнича 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.
ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

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.

СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК8. Здатність до організації і проведення роботи з удосконалення організації виробництва, робота в колективі, впровадження прогресивних технологій, підвищення якості продуктів харчування, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН2. 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.

ПРН7. 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.

ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

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.	Основні відомості про заклад ресторанного господарства. Загальна характеристика закладу (місце знаходження, клас, концепція, форма обслуговування, характер контингенту, меню, додаткові послуги)	10	10
2.	Аналіз структури управління закладом	10	10
3.	Аналіз плану закладу	20	20
4.	Перелік постачальників сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів	20	20
5.	Характеристика виробничих цехів закладу ресторанного господарства (страви, обладнання, нормативна документація, техніка безпеки)	10	10
6.	Індивідуальне завдання	15	15
7.	Список літератури	5	5
Всього		90	90

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 посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	**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 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	**0-10 балів**

Критерії оцінювання оформлення звіту з виробничої практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення	**16- 20 балів**

матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденника, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту.	
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**

Критерії оцінювання захисту звіту з виробничої 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**

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Виробнича 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. 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=OdONAHT-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=OdONAHT.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 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:
Гарант ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ