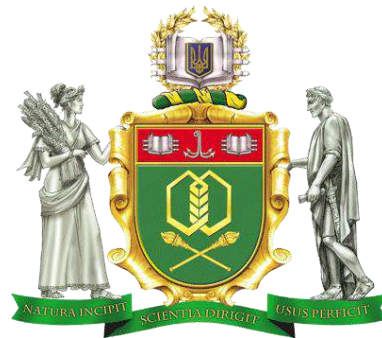


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



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 *Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні



Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

«23» грудня 2024 р. протокол № 3.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K04-10/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра:	Технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Викладачі:	Атанасова Віта Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: 048-712-40-78, vitaatanasova@gmail.com	
	Козонова Юлія Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: (048) 712-40-78, kozonova5@gmail.com	

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 1 та 2 семестрах, на 3 курсі у 1 та 2 семестрах, на 4 курсі у 1 семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість: 2 курс кредитів -12/4,5; , годин – 360/135 годин

3 курс кредитів - 3/3; , годин – 90/90 годин

4 курс кредитів - 9; , годин – 270 годин

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 945		Заочна – 945	

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 «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. 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 бакалаврів ОП «Технології ресторанного бізнесу та 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 ресторанных 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 «Технології ресторанного бізнесу та 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 [«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

- K01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- K02. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- K03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- K04. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.
- K05. Здатність працювати в міжнародному контексті.
- K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання:

- ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

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	885	885
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
Разом за ОК:		945	945

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
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 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/відмінно
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/добре
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/задовільно
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/незадовільно

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 .	16- 20 балів/відмінно
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/добре
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/задовільно
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	0 балів/незадовільно

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.	21-30 балів/відмінно
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/добре
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/задовільно
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/незадовільно

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=OdONAHТ-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=OdONAHТ.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=OdONAHТ.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-е, стер. — Харків: Світ Книг, 2019. — 486 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.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=OdONAHТ-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 «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО

Мар'яна КАШКАНО