МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО 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 ***Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***181 «Харчові технології»***
«23» 05 2024 р. протокол № 5 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04 - 16

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	
Профайл	**Дідух Геннадій Васильович, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування**	
	Контакти: 048-712-40-78, genad69@gmail.com	
	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 *3* курсі у *1* семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	-	-	-	-
заочна	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 120	

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 «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 «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:

– 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 ресторанних закладах;

– питання промислової естетики, новітні досягнення науки і техніки та порядок їх впровадження у виробництво;

– організаційно-управлінська структура 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.

Завданням практики є:

– формування знань та вмінь щодо аналізу та реалізації технологічних процесів для забезпечення ефективного виробництва і надання послуг санаторно-курортними та ресторанними закладами відповідно до міжнародних стандартів якості;

– ознайомлення з нормативними документами і технологічними стандартами виробництва та подачі страв у ресторанних закладах, а також системою контролю за дотриманням якості послуг.

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 «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.

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

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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.

К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та

економічні розрахунки.

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.

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	20	20
2.	Оформлення звіту	40	40
3.	Оформлення презентації	10	10
4.	Індивідуальне завдання	30	40
5.	Список літератури	10	10
6.	Підготовка до захисту та захист	10	10
	Разом за ОК:	**120**	**120**

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;	**41-50 балів/відмінно**

дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни;	
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 виробничої 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/задовілно**
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	**0 балів/незадовільно**

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/відмінно**
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в	**11-20 балів/добре**

Критерії оцінювання	Кількість балів
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	
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 «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. 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 Віта АТАНАСОВА

Викладач ПІДПИСАНО Юлія КОЗОНОВА

Викладач ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ

Викладач ПІДПИСАНО Наталя ЛАЗАРЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування
Протокол від «31» 01. 2024 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