

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 25 Виробнича практика

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»
за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник

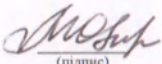


Маренкова Т.І., старший викладач

(підпис)

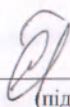
(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	Протокол № 25 від 26.05.2023 р.
Технології харчування (назва кафедри)	
Завідувач кафедри	 (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

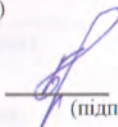


Степанова Т.М.

(підпис)

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

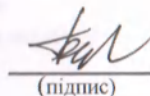


Наталія БОЛГОВА.

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:



Анна ГЕЛІХ

(підпис)

(ПІБ)



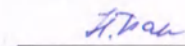
Оксана МЕЛЬНИК

(підпис)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації



(Татьяна Иванова)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.07 2023 р.

СНАУ, 2023рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 25 Виробнича практика
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування
3.	Статус ОК	Обов'язковий
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Готельно-ресторанна справа / спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	
6.	Рівень НРК	6 рівень
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр четвертий Тривалість вивчення: – 2 тижні
8.	Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	120
10.	Мова навчання	українська
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: тапуа_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години
12.	Загальний опис освітнього компонента	Виробнича практика у закладах готельно-ресторанного господарства є обов'язковим елементом освітньо-професійної підготовки здобувачів у закладі вищої освіти. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва. В процесі практичного навчання студент набуває професійні навички роботи, починаючи з робітничих посад та закінчуючи керівними посадами. Виробнича практика дозволяє закріпити основні теоретичні та практичні знання щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. Виробнича практика сприяє формуванню особистості спеціаліста, вихованню трудової та виробничої дисципліни, поваги до трудових традицій підприємства, сприяє скороченню терміну адаптації майбутнього фахівця до сучасних умов діяльності підприємств гостинності після здобуття освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
13.	Мета освітнього компонента	Метою виробничої практики здобувачів освіти на II курсі є ознайомлення студентів з закладами готельно-ресторанного господарства, поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи передових закладів готельно-ресторанної індустрії.

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: «Нутриціологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві»
15.	Політика академічної доброчесності	Студент, який не виконав програму, порушив терміни проходження практики з неповажних причин направляється на повторне проходження практики у встановлений в Сумському НАУ спосіб. Після завершення практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми виробничої практики та індивідуального завдання. Форма звітності практиканта - це подання в друкованому та електронному вигляді звіту про проходження практики, щоденника, оформленого календарного графіка проходження практики та характеристики здобувача, яка має бути підписана безпосереднім керівником від бази практики з відгуком і оцінкою його роботи. При виявленні факту порушення принципів академічної доброчесності.- робота студента анулюється і залік складається повторно.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5515

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)											Як оцінюється ДРН	
	ПРН1	ПРН2	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН11	ПРН12	ПРН16	ПРН20	ПРН22			
	1	2	5	6	7	11	12	16	20	22			
ДРН 1. Аналізувати особливості функціонування об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їхнього розташування, взаємодії з іншими об'єктами, виявляти оптимальні варіанти перспективного розвитку підприємств гостинності згідно особливостей просторової організації, наявної ресурсної, інформаційно-комунікативної бази.				X									Поточний контроль проходження виробничої практики проводиться: - за виконанням і оформленням звіту з виробничої практики; -за
ДРН 2. Аналізувати стан та особливості реалізації технологічних процесів у готельно-ресторанних закладах.		X		X			X						індивідуальним завданням – з допомогою перевірки виконаної роботи і відгуком та рекомендаціями керівника практики від підприємства та керівника практики від СНАУ.
ДРН 3. Проводити аналіз процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг.		X				X	X						Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з виробничої практики.
ДРН 4. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства у зв'язку з подальшим розвитком готельно-ресторанного бізнесу.			X			X	X		X	X			Диф. залік;

ДРН 5. Вести документацію дослідження, користуватися довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією; проводити дослідження об'єктів готельно-ресторанного господарства.	X							X		
ДРН 6. Презентувати результати виробничих випробувань у вигляді презентацій, тез конференцій.								X		X
ДРН 7. Набути навичок практичного використання циклів та операцій для забезпечення ефективного надання готельних і ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності.					X			X	X	

3. ЗМІСТ ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Рекомендована література
<p>Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті та отримання щоденника і завдань перед від'їздом на практику.</p> <ol style="list-style-type: none"> Знайомство з наказом на виробничу практику. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. Отримання бланків для оформлення прибуття на місце проходження виробничої практики. Отримання щоденника практики перед від'їздом на практику. Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту виробничої практики. 	[17]
<p>Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й протипожежної безпеки.</p> <ol style="list-style-type: none"> Приїзд (прихід) на базу практики. Оформлення документів про прибуття. Знайомство із керівництвом підприємства – бази практики. Ознайомлення із керівником практики від підприємства. Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки. Проходження вступного і первинного інструктажу з охорони праці і пожежної безпеки. 	[1-8]
<p>Тема 3. Знайомство з організаційно-управлінською структурою бази практики.</p> <ol style="list-style-type: none"> Знайомство з особливостями діяльності підприємства, основними 	[1-8, 18-31]

<p>службами та відділами підприємства, з організацією роботи підприємства, функціональними обов'язками його служб, підрозділів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Кількість та склад керівних рівнів. 3. Організаційна структура управління підприємства. 4. Штатний розпис. 5. Графік роботи та посадові обов'язки практиканта. 	
<p>Тема 4. Організація і управління закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знайомство з організацією та управлінням закладу (залежно від бази практики). 2. Вивчення процесів організації та управління службою приймання та розміщення готельного господарства. 3. Склад та структура служби приймання та розміщення. 4. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. 5. Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення. 6. Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення. 7. Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи. 8. Організація ведення білизняного господарства. 9. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. 10. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. 11. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі. 12. Організація надання додаткових послуг в готелі. 13. Служба консьєржів, дворецьких. 14. Функціональні обов'язки органів управління підприємством. 15. Організація послуг харчування на підприємстві. 16. Знайомство з технологічним процесом виробництва продукції ресторанного господарства у закладі. 17. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. 18. Організація обслуговування гостей. 19. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства. 20. Аналіз видів меню, преїскурантів, асортименту кулінарної продукції. 21. Система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points). 22. Контроль за рівнем якості послуг. 	<p>[1-16, 18-31]</p>
<p>Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному з відділів закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отримання навичок роботи у колективі. 2. Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих працівників готельно-ресторанного закладу. 3. Отримання навичок продуктивного спілкування з споживачами готельно-ресторанних послуг. 4. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі. 	<p>[1-16, 18-31]</p>
<p>Тема 6. Характеристика діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Збір даних про об'єкт практики. 	<p>[1-16, 18-31]</p>

<p>2. Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта практики.</p> <p>3. Місце розташування та місія підприємства.</p> <p>4. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу.</p> <p>5. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру.</p> <p>6. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі.</p> <p>7. Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанных послуг.</p> <p>8. Ділові партнери, конкуренти та споживачі даного підприємства.</p> <p>9. Договірні відносини з партнерами та клієнтами.</p>	
<p>Тема 7. Підготовка звіту за результатами виробничої практики.</p> <p>1. Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження виробничої практики.</p> <p>2. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частини.</p> <p>3. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації).</p>	[1-16, 18-31]
Всього	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1 - 7	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	120

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки відгуку з виробництва, виконання завдання практики, заповнення щоденника практики, звіту практики. Захист звіту. Диф. залік	100 балів / 100%	Диференційований залік з практики виставляється головою комісією із захисту звітів з практики згідно графіку

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<60 балів	60-74	75-89 балів	90-100 балів
Захист звіту. Диф. залік	Відгук про проходження практики негативний. На запитання здобувач вищої освіти не дає правильної відповіді. Програма практики виконана не в повному обсязі. Звіт компілятивний, а його складники містять очевидні порушення принципів академічної доброчесності.	Відповідь свідчить про розуміння основних питань програми практики, однак можна спостерігати значні прогалини в знаннях: поняття нечіткі, висновки її узагальнення аргументовані слабо, у них є помилки, знання практиканта фрагментарні, неповні, невміння працювати з документами, джерелами. Відгук щодо проходження практики позитивний. Небале оформлення звіту і щоденника про проходження практики. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.	Відповідь сформована згідно із зазначеними вимогами, але виклад недостатньо систематизовано, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають окремі неточності, які легко можна виправити за допомогою додаткових питань викладача. Відгук про проходження практики позитивний. Наявні неістотні зауваження щодо змісту й оформлення матеріалів. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.	Відповідь повна, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні; виклад логічний, доказовий, висновки і узагальнення точні; практикант орієнтується в системі чинного законодавства; правильно використовує термінологію. Відгук керівника про проходження практики позитивний. Матеріали оформлені відповідно до вимог і з дотриманням принципів академічної доброчесності.

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Консультування, обговорення теми 1.	Перед від'їздом на практику
2	Зворотний зв'язок від викладача під час виробничої практики, виконання індивідуального завдання згідно програми практики, заповненням щоденника практики.	Відповідно до графіка
3	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над написанням звіту практики, заповненням щоденника практики.	

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Законодавча та нормативна:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
5. ДСТУ 3862-99 ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003 26 с. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getent.php?uid=1022260.d&nobreak>.
6. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
7. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/.
8. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.

6.2. Додаткові джерела:

9. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані. Навч. Пос. / В.В.Архіпов–К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ, 2019. – 304 с.
11. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.
12. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Харків : Світ книг, 2020. – 679 с. – ISBN 978-966-2678-01-7.
13. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.] – Харків : Світ Книг, 2019. – 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8.
14. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету, схвалено рішенням вченої Ради СНАУ (протокол № 13 від 27.02 2023 року), затверджено наказом ректора № 103-К від 01.03 2023 р.
15. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсти України 02.04 2004 за № 413/.
16. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.- практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393, <http://repository.lidufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

6.3. Методичні джерела:

17. Інструкція з охорони праці № 11 для студентів, які направляються для проходження практики на бази університету та сторонніх організацій. Затверджено наказом ректора СНАУ № 387 –А від 06.12. 2017 р.

6.4. Інформаційні ресурси:

18. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>.
19. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

20. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>.
21. Пошукова система booking: <https://www.booking.com/>
22. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels.tickets.ua/uk>
23. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotelmix.com.ua/>
24. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>
25. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua/>
26. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>
27. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
28. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
29. Virtual Tourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>.
30. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <https://www.unwto.org/about-us>
31. Офіційний сайт Національної туристичної організації України <http://www.ntoukraine.org>