

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 24 Навчальна 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

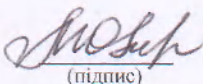
Суми– 2023

Розробник

(підпис)

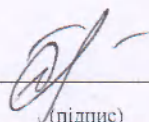
Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

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

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

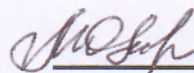
(підпис) (ПІБ)


Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

(підпис) (ПІБ)


Анна ГЕЛІХ



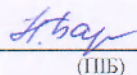
Оксана МЕЛЬНИК

(підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

Ліцензування та акредитації

(підпис)


(ПІБ)

(Надія Баранік)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 19.07. 2023р.

СНАУ, 2023 рік

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 24 Навчальна 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 другий Тривалість вивчення: – 2 тижні	
8.	Кількість кредитів ЄКТС	4 кредитів	
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)	Самостійна робота
		50	70
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: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години	
12.	Загальний опис Освітнього компонента	Навчальна практика є обов'язковим елементом освітньо-професійної підготовки здобувачів у закладі вищої освіти, яка передбачає отримання здобувачами вищої освіти первинного обсягу практичних знань і навичок роботи у сфері готельно-ресторанного господарства. Навчальна практика дозволяє ознайомити здобувачів вищої освіти з особливостями обраного фаху, закріпити та поглибити знання майбутньої сфери діяльності, сформувати загальні професійні уміння та навички. Навчальна практика 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	Основною метою практичної підготовки студентів є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії, систематизація і розширення теоретичних навичок самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять в коло обов'язків фахівця сфери готельно-ресторанного обслуговування. Навчальна практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих	

		місяцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: «Громадська освіта», «Правові основи готельного і ресторанного господарства», «Нутриціологія», «Товарознавство», «Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства»
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 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 курсу Системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5514

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
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 16	ПРН 20	ПРН 22	
ДРН1. Користуватися на практиці положеннями діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	x							x		<p><i>Поточний контроль проходження навчальної практики проводиться: - за виконанням і оформленням звіту з навчальної практики; - за індивідуальним завданням – з допомогою перевірки виконаної роботи і відгуком та рекомендаціями керівника практики. Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з навчальної практики.</i></p> <p><i>Диф. залік</i></p>
ДРН2. Вміти працювати в команді.			x				x		x	
ДРН3. Застосовувати знання у практичних ситуаціях.			x	x			x			
ДРН4. Користуватися інформаційними технологіями для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.				x	x					
ДРН5. Проводити аналіз процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг.		x	x			x				
ДРН6. Презентувати результати виробничих випробувань у вигляді презентацій, тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях.			x						x	
ДРН7. 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	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Контактна робота	Самостійна робота	
<p>Тема 1. Вхідний інструктаж, мета і завдання навчальної практики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомлення із заходами з охорони праці. 2. Інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії. 3. Складання графіка проходження навчальної практики. 4. Ознайомлення із алгоритмом виконання індивідуального завдання. 5. Дослідження територій проведення практики за допомогою програмного забезпечення Google Earth Pro, Google My Maps. 	5	7	[1-8, 14-31]
<p>Тема 2. Дослідження ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомлення з типами підприємств ресторанного господарства. 2. Аналіз сторінок закладів ресторанного господарства: наповнення, оформлення, меню, карта вин, цінова політика, унікальність. 3. Ресторанний продукт. 4. Гастрономічні тренди регіону. 5. Крафтові локації. Фермерські господарства, виробники органічної продукції, дегустації, гастромаршрути регіоном. 6. Кулінарна спадщина регіону. 7. Автентичні страви. 8. Екскурсія в ресторан (1-2 заклади). 9. Екскурсія в загальнодоступне кафе (1-2 заклади). 10. Індивідуальні завдання з дослідження екологічних практик закладів ресторанного господарства регіону (за місцем навчання або за місцем проживання). 	25	35	[1-8, 9-17]
<p>Тема 3. Дослідження готельного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика готельного господарства. 2. Аналіз сторінок закладів готельно-ресторанного бізнесу. 3. Готельний продукт. 4. Назва готелю, адреса, форма власності, місце розташування, відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали), засоби сполучення, тип розміщення, рівень комфорту, сертифікація, розваги, місткість і рівень завантаження, персонал, 	20	28	[1-8, 9-17, 18-31]

розміщення у системі інтернет бронювання. 5. Екскурсії закладами готельно-ресторанного господарства (1-2 заклади). 6. Індивідуальне завдання з дослідження екологічних практик готельних підприємств (за місцем навчання або за місцем проживання).			
Всього	50	70	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН1	Контактна робота (викладання матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу), організація коротких екскурсійних програм до перелічених об'єктів.	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, матеріалом бесід, Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	10
ДРН2	Контактна робота (розгляд практичних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання організаційних та технологічних проблем виробництва), організація коротких екскурсійних програм до перелічених об'єктів.	8	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	10
ДРН3	Контактна робота (розгляд практичних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання організаційних та технологічних проблем виробництва), організація коротких екскурсійних програм до перелічених об'єктів.	14	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	12
ДРН4	Контактна робота (розгляд практичних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання організаційних та технологічних проблем виробництва), організація коротких екскурсійних програм до перелічених об'єктів.	12	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	12
ДРН5	Контактна робота (розгляд практичних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання організаційних та технологічних проблем виробництва), організація коротких екскурсійних програм до перелічених об'єктів.	12	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	12
ДРН6	Контактна робота (розгляд практичних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання організаційних та технологічних проблем виробництва), організація коротких екскурсійних програм до	12	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	10

	перелічених об'єктів.			
ДРН7	Контактна робота (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу), організація коротких екскурсійних програм до перелічених об'єктів.	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, матеріалом бесід, Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІ 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 опрацювання презентації індивідуального завдання, заповнення щоденника практики.	20 балів/20%	Згідно графіка
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання індивідуального завдання, заповнення щоденника практики.	25 балів/25%	Згідно графіка
3.	Виконання самостійної роботи щодо написання звіту практики, заповнення щоденника практики. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми індивідуального завдання.	25 балів/25%	Згідно графіка
5.	Захист звіту. Диф. залік	30 балів / 30%	Останній день практики

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання презентації індивідуального завдання, заповнення щоденника практики.	<12балів	12-15	15-18балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання індивідуального завдання, заповнення щоденника практики.	<12балів	12-18	19-24балів	25 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		питання		
<i>Виконання</i>	<i><12балів</i>	<i>12-18</i>	<i>19-24балів</i>	<i>25 балів</i>
<i>самостійної роботи щодо написання звіту практики, заповнення щоденника практики. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми індивідуального завдання.</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
<i>Захист звіту. Диф. залік</i>	<i><12балів</i>	<i>12-24</i>	<i>25-29балів</i>	<i>30 балів</i>
	<i>Відгук про проходження практики негативний. На запитання здобувач вищої освіти не дає правильної відповіді. Програма практики виконана не в повному обсязі. Звіт компліятивний, а його складники містять очевидні порушення принципів академічної доброчесності.</i>	<i>Відповідь свідчить про розуміння основних питань програми практики, однак можна спостерігати значні прогалини в знаннях: визначення понять нечіткі, висновки й 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</i>	<i>Відповідь сформована згідно із зазначеними вимогами, але виклад недостатньо систематизовано, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце 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.</i>	<i>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.</i>

		<i>звітній документації не порушено принципів академічної добросовісності</i>		
--	--	---	--	--

5.2. Формативне оцінювання:

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

№		Дата
1.	Усне опитування після вивчення теми 1	Згідно графіка
2	Усне опитування після вивчення теми 2-3	Згідно графіка
3	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки виконання індивідуального завдання згідно програми практики, проведення екскурсій до перелічених об'єктів.	Згідно графіка
4	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над написанням звіту практики, заповненням щоденника практики.	Згідно графіка

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Законодавча та нормативна:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. 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://zumf.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/getcnt.php?uid=1022.260.0&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'юсті 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.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

6.3. Методичні джерела:

17. Програма навчальної практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів 1 курсу ОС «Бакалаврспеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /уклад. Т.М. Степанова, А.А. Гелих, Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова, Серeda О.Г. - Суми, 2023р. – 28 с.

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. CouncilofHotel, Restaurant&InstitutionalEducators [Electronicresource]. – Regimeofaccess: <http://www.chrie.org>
27. Hcareers [Electronicresource]. – Regimeofaccess: <http://www.hcareers.com>
28. InternationalHospitality E-Magazine [Electronicresource]. – Regimeofaccess: <http://www.hoteliero.com/>
29. VirtualTourist [Electronicresource]. – Regimeofaccess: <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>