

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

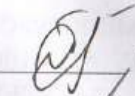
ОК26 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

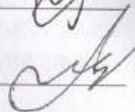
Спеціальність	«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

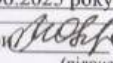
Суми – 2025 р.

Розробники: к.т.н., доцент кафедри технології харчування;

ст. викладач кафедри технології харчування

 Тетяна СТЕПАНОВА

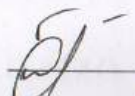
 Тетяна МАРЕНКОВА

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол від 04.06.2025 року, № 23 Завідувач кафедри  Оксана МЕЛЬНИК (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
--	--

Погоджено:

Гарант освітньої програми

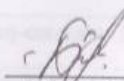
(підпис)

 Тетяна СТЕПАНОВА

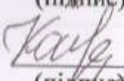
Декан факультету, де реалізується освітня програма
(підпис)

 Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

 Сергій БОКОВЕЦЬ

(підпис)

 Олена КОШЕЛЬ

(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 Надія БАРАНІК

(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 02.07. 2025 р.

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 26 Навчальна практика			
2.	Статус ОК	Обов'язковий			
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій харчування			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (2025 рік) J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»			
5.	Рівень НРК	6-й рівень			
6.	Семестр та тривалість вивчення	2 семестр, 2 тижні			
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5			
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)			Самостійна робота
Лекційні		Практичні/семінарські	Лабораторні		
-		-	-		
9.	Мова навчання	українська			
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна, ст. викладач кафедри технологій харчування			
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
11.	Загальний опис освітнього компонента	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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».			
12.	Мета освітнього компонента	Метою навчальної практики є ознайомлення студентів з організацією роботи закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними формами організації процесів обслуговування гостей, а також основними принципами організації атмосфери закладу, формування у них, на базі одержаних в університеті знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання, вести наукові дослідження та творчо застосовувати отримані знання в практичній діяльності.			
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: «Нутриціологія», «Товарознавство», «Правові основи готельного і ресторанного господарства», «Стрес-менеджмент у індустрії гостинності», «Гігієна та санітарія об'єктів готельно-ресторанного господарства»			
14.	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Навчальна практика проводиться в навчальних аудиторіях, навчально-наукових та навчальних лабораторіях факультету харчових технологій, бібліотеці університету. Також передбачені екскурсії на провідні заклади готельно-ресторанного господарства та рекреаційного господарства.			

		діючі підприємства – готелі, бази відпочинку, котеджи, курортні комплекси, бутік-готелі, Smart-готелі, кейтерингові компанії, ресторани, кафе, їдальні при санаторіях незалежно від форми власності. Вони повинні мати відповідне матеріально-технічне, організаційне та навчально-методичне забезпечення.
15.	Політика академічної доброчесності	Вивчення ОК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».
16.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5515
17.	Ключові слова	готельні послуги, ресторани послуги, готельно-ресторанна справа, сервіс, розміщення, гостинність, планування, управління, практика

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 6	ПРН 7	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 14	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18		
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			X								Поточний контроль проходження навчальної практики проводиться: - за виконанням і оформленням звіту 3 навчальної практики; - за індивідуальним завданням – 3 допомогою перевірки виконаної роботи і відгуком та рекомендаціями керівника практики від СНАУ. Підсумковий контроль відбувається на	
ДРН 2. Аналізувати стан та особливості реалізації технологічних процесів у готельно-ресторанних закладах.	X	X						X					
ДРН 3. Проводити аналіз процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг.			X	X		X	X						

																			захисті звіту з виробничої практики. Диф. залік;
ДРН 5. Вести документацію дослідження, користуватися довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією; проводити дослідження об'єктів готельно-ресторанного господарства.	X					X				X									
ДРН 6. Презентувати результати навчальних випробувань у вигляді презентацій, тез конференцій.											X		X						

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	П.з / семін.		
Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті та отримання щоденника і завдань на практику. 1. Знайомство з наказом на навчальну практику. 2. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. 3. Отримання щоденника практики. 4. Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання, та написанням звіту навчальної практики..	5			[6-9]
Тема 2. Знайомство з закладом готельно-ресторанного господарства та рекреаційного господарства		25		[6-9]
Тема 3. Ознайомлення з готельними послугами засобу розміщення.		25		[1-29]
Тема 4. Ознайомлення з послугою розміщення готельного підприємства (номерний фонд, оснащення номерів).		25		

Тема 5. Ознайомлення з додатковими послугами засобу розміщення (дозвіл, спортивні, екскурсійні, оздоровчі, лікувальні та інші послуги).				
Тема 6. Ознайомлення з закладами ресторанного господарства.		25		
Тема 7. Виконання індивідуального завдання.			35	
Підготовка звіту за результатами навчальної практики.			10	
Всього			150	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1 - 6	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	150

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	10 балів / 10%	1-й тиждень
2.	Виконання програми практики. Участь в екскурсіях.	30 балів / 30%	протягом практики
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики) Вимоги до звіту з практики: Обсяг звіту – не менше 10 сторінок машинописного тексту. Орієнтовний зміст: Титульна сторінка Зміст. Основна частина (відповідно до індивідуального завдання). Список використаної літератури оформляється згідно з чинним правилами після основного тексту	35 балів / 35%	2-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	2-й тиждень
	Всього	100 балів	

5.1.Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження навчальної практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з навчальної практики.	Після завершення термінів навчальної практики.
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

Форма підсумкового контролю – *диференційний залік*.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю практики (захисту), якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% годин практики**, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом з цього освітнього компонента, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком (0–59 балів).

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно <i>0 балів</i>	Задовільно <i>1-7 балів</i>	Добре <i>7-9 балів</i>	Відмінно <i>10 балів</i>
Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог.	Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Виконання програми практики.	<i>0 балів</i> Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	<i>1-15 балів</i> Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	<i>16-26 балів</i> Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	<i>27-30 балів</i> Здобувач вищої освіти чітко дотримувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
Написання й оформлення звіту з практики	<i>0 балів</i> Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійснюваної під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	<i>1-15 балів</i> Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту.	<i>16-29 балів</i> Звіт у цілому висвітлює необхідну інформацію, передбачену вимогами, містить високу позитивну оцінку керівника, однак наявні несуттєві зауваження. Зі змісту можна зробити висновок, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.	<i>30-35 балів</i> Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином.
Доповільна презентація звіту з практики	<i>0 балів</i> За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Добувач вищої освіти не виконав програму практики хоча б за одним з етапів практики й одержав 0 балів за відповідний звіт, то бали, одержані за інші звіти, не враховуються, і виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	<i>1-9 балів</i> Здобувач вищої освіти не дає задовільних відповідей по суті поставлених запитань, не орієнтується у програмі практики або в окремих її частинах, або припускається грубих помилок, що дають змогу зробити висновок про невиконання або неналежне виконання програми практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмінь.	<i>10-20 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	<i>21-25 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, вільно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики в цілому, чим підтверджує її виконання, надає правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з програми практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотний зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження навчальної практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти звіту з навчальної практики.	Після завершення термінів навчальної практики.
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	<i>відмінно</i> – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	<i>дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		<i>добре</i> – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	<i>задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		<i>достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	<i>незадовільно</i> – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	<i>незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

Підручники, посібники:

1. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>
2. Інноваційні технології у готельному господарстві: навч. посіб./ Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім.О.М. Бекетова, 2023. 150с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2123063>
3. Організація та проектування готельного господарства: навч. посіб./ А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса : Маджента, 2021.264 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735116>
4. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб./ В. Я. Брич, І. О. Бансва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>

Інші джерела:

5. 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.

Додаткові джерела:

6. Програма навчальної практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /уклад. Т.М. Степанова, А.А. Гелих, Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова - Суми, 2023р. – 28 с.
7. Рішення вченої ради Сумського НАУ від 31 березня 2025 року № 17/5.1.3 «Про затвердження Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти сумського національного аграрного університету»
8. 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.
9. Наказ СНАУ № 140/аг від 18.03.2025 р. «Про внесення змін до наказу № 206/аг від 23.08.2024 р «Про перегляд та затвердження інструкцій з охорони праці».
10. 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).
11. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
13. 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/>.
14. 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=1022.260.0&nobreak>.

15. 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>.
16. 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/.
17. 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>.
18. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. Офіц. вид. К 2004.
19. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.
20. ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT).
21. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.
22. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення».
23. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua/>
24. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>
25. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
26. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
27. Virtual Tourist [Electronic resource]. Regime of access <http://http://www.virtualtourist.com/>.
28. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <https://www.unwto.org/about-us>
29. Офіційний сайт Національної туристичної організації України <http://www.ntoukraine.org>.