

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 26 ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Суми – 2026 р.

Розробник:

Ольга СЕРЕДА, д. ф., доцент кафедри
технології харчування

Розглянуто, схвалено та
затверджено на засіданні
кафедри
технології харчування
(назва кафедри)

протокол №22 від 02.06.2026 року

Завідувач
кафедри

Оксана МЕЛЬНИК
(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК
(прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Тетяна СТЕПАНОВА
(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА
(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програми

Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана:

Сергій БОКОВЕЦЬ
(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ
(ПІБ)

Тетяна МАРЕНКОВА
(підпис)

Тетяна МАРЕНКОВА
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Надія БАРАНІК
(підпис)

Надія БАРАНІК
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата:

24.06.

2026р.

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 Переддипломна практика
2	Статус ОК	Обов'язковий
3	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування
4	Програма /Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (2023 рік) 241 «Готельно-ресторанна справа»
5	Рівень НРК	6-й рівень
6	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 7-й семестр Тривалість вивчення – 3 тижні
7	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
8	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	150
9	Мова навчання	Українська
10	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Середа Ольга Григорівна
10.1	Контактна інформація	Середа Ольга Григорівна , д.ф., доцент кафедри технології харчування, НІЛ КГХ, 0997145294, E-mail: seaol@ukr.net
11	Загальний опис освітнього компонента	Переддипломна практика є етапом практичної підготовки здобувачів вищої освіти та спрямована на закріплення, поглиблення й застосування теоретичних знань, набутих під час навчання, в реальних умовах виробничої діяльності.
12	Мета освітнього компонента	Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та перевірка готовності здобувачів освіти до практичної діяльності, а також аналіз матеріалів для дипломної роботи в реальних виробничих умовах підприємства. В процесі проведення практики здобувачі освіти здійснюють аналіз роботи підприємств харчування та готельного господарства, що сприяє розвитку їх знань та досвіду у практичній діяльності, здобуттю професійних та організаційних навичок.
13	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на дисциплінах: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства». 2. Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Кваліфікаційна робота»
14	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Можливими базами практики є: діючі підприємства – готелі, бази відпочинку, котеджи, курортні комплекси, бутік-готелі, Smart-готелі, кейтерингові компанії, ресторани, кафе, їдальні при санаторіях незалежно від форми власності. Вимоги до бази практики: - наявність структур, що відповідають освітній програмі, за якою здійснюється підготовка фахівців; - можливість надати практикантам на час практики робочі місця; - надання права користуватися бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, потрібною для виконання програми практики; - можливість подальшого працевлаштування випускників (на загальних підставах за наявності вакансій); - наявність інформаційного забезпечення практикантів щодо новітніх технологій, що використовують у галузі. База практики має забезпечити здобувачам реальний досвід роботи у галузі та

		сприяти набуттю професійних навичок.
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 курсу системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6032
17	Ключові слова	готельні послуги, ресторанні послуги, готельно-ресторанна справа, планування, управління, практика, кваліфікаційна робота

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

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента здобувач очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК											Як оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 18	ПРН 22	Підготовка щоденника та звіту практики, презентація, захист практики
ДРН 1. Досліджувати основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, організаційні цикли та операції, що лежать в основі готельної діяльності		x		x								
ДРН 2. Здійснювати організацію надання сервісних послуг для відвідувачів.			x		x							
ДРН 3. Виконувати всі операції у ході технологічного процесу, працювати на всіх видах устаткування			x									
ДРН 4. Контролювати якість продукції, що випускається. запропонувати заходи щодо підвищення ефективності якості послуг.				x		x	x					
ДРН 5. 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	
ДРН 6. 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 готельноресторанного бізнесу					x				x	x		
ДРН 7. Підготувати і захистити звіт з практики у відповідності до вимог										x	x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу	Рекомендо - вана література
Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту переддипломної практики.. 1. Знайомство з наказом на переддипломну практику. 2. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. 3. Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту переддипломної практики.	5	6-9
Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й протипожежної безпеки. 1. Приїзд (прихід) на базу практики. 2. Оформлення документів про прибуття. 3. Знайомство із керівництвом підприємства – бази практики. 4. Ознайомлення із керівником практики від підприємства. 5. Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки. 6. Проходження вступного і первинного інструктажу з охорони праці і пожежної безпеки	10	6-9
Тема 3 Базова характеристика підприємства – об'єкту практики 1. Загальна характеристика за типом, класом, спеціалізацією, цільовою групою споживачів, організаційно -правовою формою управління бази практики. 2. Визначення режиму роботи, архітектурно - планувального рішення готельного або ресторанного підприємства, форм обслуговування, елементів фірмового стилю та тематичності. 3. Надання характеристики роботи різних служб готелю та закладів ресторанного господарства при готелі. 4. Надання аналізу функціонального стану підприємства: особливості інфраструктури, розміщення номерів, приміщень загального призначення і побутового обслуговування. 5. Ознайомлення з планувальним розміщенням цехів, основної зали, побутових кімнат, бару, складських приміщень, їх обладнання. 6. Ознайомлення зі схемами водопостачання, протипожежної сигналізації, каналізації, опалювання будівлі закладу, вентиляції в залежності від призначення приміщення. 7. Ознайомлення із засобами внутрішнього та зовнішнього зв'язку в будівлі готелю. 8. Визначення стану матеріально - технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають категорію підприємства. 9. Робота у додаткових службах готелю. 10. Характеристика цільової аудиторії.	35	1-29

11. Аналіз виробничого процесу закладу харчування .		
Тема 4. Організаційна структура і ключові посади. 1. Структура управління закладу. 2. Характеристик а основних посад закладу	35	1-29
Тема 5. Розробка інноваційних рішень та рекомендацій. 1. Обґрунтування пропозицій щодо вдосконалення всіх сторін діяльності готелю або ресторану, проблемні елементи які були виявлені. 2. Пропозиції щодо підвищення ефективності роботи закладу та розробка нових сервісів і послуг	40	1-29
Тема 6. Підготовка звіту за результатами переддипломної практики 1. Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження переддипломної практики. 2. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин. 3. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації)	25	1-29
Всього	150	

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
ДРН 1 ДРН 2 ДРН 3 ДРН 4 ДРН 5 ДРН 6 ДРН 7	Консультації з написання звіту, заповнення щоденника, дослідження індивідуального завдання у виробничих умовах		Практичне завдання: Перед здобувачем ставиться задача виконати завдання, аналіз функціонального стану підприємства: особливості інфраструктури, розміщення номерів, приміщень загального призначення і побутового обслуговування; надання характеристики роботи різних служб готелю та закладів ресторанного господарства при готелі; відвідування різних підрозділів підприємства; аналіз роботи виробничих підрозділів та вивчення їх взаємодії, розробка пропозицій щодо оптимізації роботи підрозділів на основі спостережень, співпраця з керівниками змін та відділів для розуміння механізмів управління, самостійне моделювання виробничих ситуацій та пропозиції щодо їх вирішення; пропозиції щодо підвищення ефективності роботи закладу та розробка нових сервісів і послуг; оцінка ефективності виконаної роботи та самостійний аналіз помилок, введення щоденника практики Індивідуальні завдання: збір, аналіз і систематизація інформації для виконання завдання, написання звіту про переддипломну практику згідно з установленими вимогами, підготовка презентації, захист індивідуального завдання	150

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.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту виробничої практики.	35 балів / 35%	Протягом практики
2.	Написання й оформлення: 1) індивідуального завдання (звіту з практики). Вимоги до звіту з практики: - обсяг звіту – не менше 30 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. 2) щоденника з практики	40 балів / 40%	3-й тиждень
3.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	Після проходження практики
Всього		100 балів	

5.2. 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 практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з професійної практики.	Після завершення термінів 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	Задовільно	Добре	Відмінно
Виконання програми практики.	0 балів Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	1-15 балів Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	16-26 балів Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	27-35 балів 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 та щоденника з практики	0 балів 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. Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	1-15 балів 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. Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	16-34 балів 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. Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням вимог установлених вимог	35-40 балів Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином. Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Доповідь-презентація звіту з практики	0 балів За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Здобувач 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.	1-9 балів 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.	10-20 балів Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	21-25 балів 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
(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)

6.1. Основні джерела

Підручники, посібники:

1. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, 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/libraryw/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. Банєва, 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/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>
Інші джерела:

5. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. [та ін.]. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2024. 411 с. ISBN 978-966-2678-20-8.

Додаткові джерела

6. Програма ОК 26 «Переддипломна практика» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів 3 курсу СВО «Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /уклад. Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова, О.Г.Середа - Суми, 2025 р. – 22 с.

7. 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.

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 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
15. 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/.
16. 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.
17. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.
18. ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT).
19. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.
20. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення».
21. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua/>
22. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>
23. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
24. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
25. Virtual Tourist [Electronic resource]. Regime of access <http://http://www.virtualtourist.com/>.
26. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <https://www.unwto.org/aboutus>
27. Офіційний сайт Національної туристичної організації України <http://www.ntoukraine.org>.