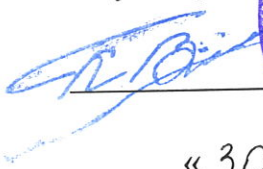


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
ТА ТУРИЗМУ**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

  **Костянтин ГРОМОВЕНКО**

«30» серпня 2024 р

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Інноваційні технології ресторанного бізнесу</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 23 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н. Осипова Лариса Анатоліївна	0967345587	Osipova_Larisa@ukr.net
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Жмудь Альона Вікторівна	0977991225	zmudalona@gmail.com
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна	0977877071	titomirluda@gmail.com

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу, к.т.н., доцент

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

 Альона ЖМУДЬ

Узгоджено
Начальник навчального відділу

 Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1 Мета та завдання переддипломної практики

Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та перевірка готовності студентів до практичної діяльності, а також аналіз матеріалів для кваліфікаційної роботи в реальних виробничих умовах.

У процесі проведення практики студенти здійснюють аналіз роботи підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства, що сприяє розвитку їх знань та досвіду у практичній діяльності, здобуттю професійних та організаційних навичок.

В результаті проходження переддипломної практики здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- методи збору, аналізу та систематизації науково-технічної інформації, вибору методик та засобів вирішення поставленого завдання;
- сучасних методів дослідження, зокрема інструментальних;
- теоретичні основи інноваційних технологій виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- правила техніки безпеки, санітарії і гігієни;
- організацію доставки і зберігання сировини;
- організацію робіт у всіх цехах і підрозділах підприємства;
- права і обов'язки працівників різних структурних підрозділів підприємства.

Вміти:

- здійснювати організацію роботи структурного підрозділу
- проводити контроль якості сировини, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- виконувати всі операції у ході технологічного процесу, працювати на всіх видах устаткування;
- запропонувати заходи щодо підвищення ефективності харчових продуктів та виробів.

Завданням переддипломної практики є:

- здобуття досвіду у проведенні наукових досліджень та обробки результатів експериментальних досліджень;
- вміння складання наукових звітів та виступів на наукових конференціях;
- збирання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

- закріплення та поглиблення знань з дисциплін: Попередні – «Ділова та професійна мова (англійська)», «Методологія та наукових досліджень», «Проектування в ресторанному бізнесі», «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі»; наступні – «Підготовка та кваліфікаційної роботи та захист»
- набуті практичні навички, знання та вміння з професійної, організаційної роботи у промисловості на посаді технолога, начальника цеху, зав. виробництвом.

Переддипломна практика студентів проводиться на підприємствах харчової галузі та ресторанного господарства.

1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Переддипломна практика» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 8*. Здатність виявляти проблеми і обґрунтовувати технологічні рішення щодо їх усунення, інноваційні заходи при удосконаленні технологій для підвищення ресурсозбереження, покращення якості і складу харчових продуктів та виробів.

Навчальна дисципліна «Переддипломна практика» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

РН 13*. Вміти комплексно оцінювати існуючі технології, обґрунтовувати технологічні заходи для їх удосконалення, раціоналізації технологічних процесів, покращення якості та збереженості харчових продуктів та виробів для підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств галузі.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
	180	-	-	180	180	-	-	180
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЗАЛІК								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторанні заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Виробнича практика» включаються:

1. Відвідування закладу проходження практики. Знайомство з його структурою.
2. Виконання своїх обов'язків згідно вказівок керівника згідно штатного розкладу.
3. Опрацювання нормативної документації, відомостей про підприємство ч заклад ресторанного бізнесу.
4. Робота з програмним забезпеченням підприємства чи закладу ресторанного бізнесу.
5. Виробництво харчових продуктів та виробів, ознайомлення з інноваційними технологіями ресторанного бізнесу.
6. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
7. Виконання індивідуальних завдань.
8. Підготовка звіту.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№	Назва теми	Кількість год.
---	------------	----------------

з/п		денна	заочна
1.	Основні відомості про підприємство чи заклад ресторанного бізнесу. Загальна характеристика (місце знаходження, клас, концепція, форма обслуговування, характер контингенту, меню, додаткові послуги)	30	30
2.	Аналіз структури управління підприємством чи закладом	10	10
3.	Аналіз плану	30	30
4.	Перелік постачальників сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів. Проблема утилізації відходів.	30	30
5.	Характеристика виробничих цехів закладу ресторанного господарства (страви, обладнання, нормативна документація, техніка безпеки).	30	30
6	Використання програмного забезпечення підприємства чи закладу ресторанного бізнесу.	20	20
7.	Індивідуальне завдання	30	30
8.	Список літератури	10	10
Всього		180	180

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *залік*

8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЗАЛІКУ/ЕКЗАМЕНУ

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

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

(заліку)

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; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни;	41-50 балів
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 посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	31-40 балів
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
Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку	0-10 балів

Критерії оцінювання оформлення звіту з передипломної практики

Критерії оцінювання	Кількість балів

Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення	16- 20 балів
матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденника, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту.	
Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденника. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	11- 15 балів
Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденника. Не заповнення всіх облікових документів.	1- 10 балів
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики.	0

Критерії оцінювання захисту звіту з переддипломної 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
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в 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	11- 20 балів
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

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
--	---

10. 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 статистичноаналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами НДРС, реферування, конспектування).

11. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Наскрізна програма практики [Електронний ресурс] : ден. та заоч. форм навчання / Дишкантюк О.В., Жмудь А.В. Осипова Л.А.; Каф. готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. — Одеса : МГУ, 2024. — 12 с.
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.
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.
4. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. /О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран; Нац. ун-т харч. технол. Київ: НУХТ, 2017.- 227 с.
6. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник /В.В. Архіпов. Київ: Центр учбової літератури, 2019.-382 с.
7. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Іновації індустрії гостинності в Україні. Innovativedevelopmentoftheconomy: globalrendsandnationalfeatures: Collectivemonograph._Lithuania; Publishing House "Baltija Publishing", 2018.-716 p. 353-376.

Додаткові:

1. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої та фахової передвищої освіти Міжнародного гуманітарного університету, 2023 [Електронний ресурс]. Режим доступу: [poloj_pro_prakt_studmgu.pdf](#)
2. Положення про складання наскрізної практики здобувачів освіти МГУ. МГУ, 2023 [Електронний ресурс].
3. Положення про організацію освітнього процесу в МГУ. МГУ, 2020 [Електронний ресурс]. [poloj_osv_proces.pdf \(mgu.edu.ua\)](#)