

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

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



Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВИРОБНИЧА 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>

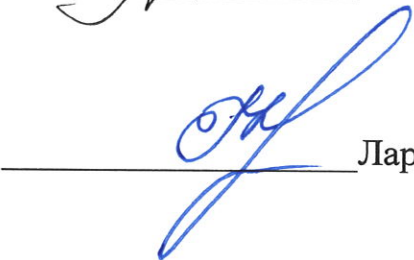
Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Дишкантюк Оксана Володимирівна	0968311112	Dyshkantyuk@ukr.net
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н. Жмудь Альона Вікторівна	0977991225	zmudalona@gmail.com
професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н. Осипова Лариса Анатоліївна	0967345587	Osipova_Larisa@ukr.net

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 виробничої практики.

Метою практики є вивчення технологічних процесів на підприємствах харчової галузі та в закладах ресторанного господарства. Освітня компонента «Виробнича практика» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти передбачає безперервність та послідовність її проведення при отриманні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня. Виробнича практика є невід'ємною і важливою складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності, є первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувачів вищої освіти в галузі інноваційних технологій харчових продуктів та виробів в ресторанному бізнесі.

У результаті проходження виробничої практики студенти повинні :

знати:

- структуру і організацію підприємства щодо виробництва продуктів харчування, питання з економіки, наукової організації праці, планування та керівництва виробництвом;
- питання визначення резервів виробництва, системою морального і матеріального стимулювання, підвищення продуктивності праці та якості готової продукції, системи оплати праці;
- особливості технологічних процесів виробництва різних видів продукції, у т.ч. щодо використання фізіологічно-функціональних інгредієнтів та збереження біологічно активних речовин при здійсненні окремих технологічних операцій;
- особливості використання сировини, матеріалів, пакування різної якості у виробництві, вивчити нормативну документацію, питання стандартизації якості сировини, напівфабрикатів, пакування та готової продукції;

вміти:

- складати технологічні карти, схеми і аналізувати технологічних процесів, вибирати оптимальні варіанти та підбирати необхідного обладнання для переробки харчової сировини і напівфабрикатів
- практично використовувати теоретичні знання за дисциплінами попередніми – «Ділова та професійна мова (англійська)», «Проектування в ресторанному бізнесу», «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі»; наступні – «Переддипломна практика», «Підготовка кваліфікаційної роботи магістра та захист».
- використовувати практичні навички роботи на посадах змінного інженера-технолога, помічника кухаря.
- розробляти пропозиції щодо розробки інноваційних технологій харчових продуктів та виробів

Завдання виробничої практики є:

- ознайомлення з інфраструктурою підприємств харчової галузі та закладів ресторанного бізнесу;
- вивчення нормативно-правової бази, яка регулює діяльність;
- ознайомлення з технологією контролю за дотриманням якості послуг;
- технологією виробництва харчової продукції та виробів;

- ознайомлення з технологічними основами основних та допоміжних технологічних процесів, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства;
- ознайомлення з сучасним обладнанням підприємств харчової галузі та ресторанного бізнесу;
- контроль за дотриманням працівниками харчових підприємств та закладів ресторанного бізнесу технологічних правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку;

1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Виробнича 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 «Виробнича практика» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Відшукувати, 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.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- структури і організацію підприємства щодо виробництва продуктів харчування, питання з економіки, наукової організації праці, планування та керівництва виробництвом;
- питання визначення резервів виробництва, системою морального і матеріального

стимулювання, підвищення продуктивності праці та якості готової продукції, системи оплати праці;

- особливості технологічних процесів виробництва різних видів продукції, у т.ч. щодо використання фізіологічно-функціональних інгредієнтів та збереження біологічно активних речовин при здійсненні окремих технологічних операцій;

- особливості використання сировини, матеріалів, пакування різної якості у виробництві, вивчити нормативну документацію, питання стандартизації якості сировини, напівфабрикатів, пакування та готової продукції;

Уміння:

- складати технологічні карти, схеми і аналізувати технологічних процесів, вибирати оптимальні варіанти та підбирати необхідного обладнання для переробки харчової сировини і напівфабрикатів

- практично використовувати теоретичні знання за дисциплінами попередніми – «Ділова та професійна мова (англійська)», «Проектування в ресторанному бізнесу», «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі»; наступні – «Переддипломна практика», «Підготовка кваліфікаційної роботи магістра та захист»

- використовувати практичні навички роботи на посадах змінного інженера-технолога, помічника кухаря.

Навички:

- робота з сучасним обладнанням підприємств харчової галузі та ресторанного бізнесу;

- контроль за дотриманням працівниками харчових підприємств та закладів ресторанного бізнесу технологічних правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку;

- розробки пропозицій щодо розробки інноваційних технологій харчових продуктів та виробів

3. 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								

4. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

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

5. 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

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		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

6. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.
Підсумковий контроль – **залік**

7. 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

8. 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 нормативноправових 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 захисту звіту з виробничої практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення 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.	16- 20 балів
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

9. 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).

10. 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. технолог. 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. Innovatfvedevelopmentofhececonomy: 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 \(mgu.edu.ua\)](#)