

**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* 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ**

Обов'язкова навчальна дисципліна


Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Освітня програма	<u>«Ресторанні технології»</u>
Рівень вищої освіти	перший ( <u>бакалаврський</u> ) рівень

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2023 року.


## РОЗРОБНИКИ:

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	Контактний тел.	E-mail
<p>Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент <b>Тітомир Людмила Анатоліївна</b> старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу <b>Власюк Карина Вікторівна</b></p>	<p>0951898901</p> <p>0679589510</p>	<p><a href="mailto:titomirluda@gmail.com">titomirluda@gmail.com</a></p> <p><a href="mailto:karinavlasyuk26@gmail.com">karinavlasyuk26@gmail.com</a></p>

Декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму

  
Оксана ДИШКАНТЮК


В.о.завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ,

  
Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми

  
Людмила ТІТОМИР

Узгоджено  
Начальник навчального відділу

  
Лариса РАЙЧЕВА

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 1.1 Мета та завдання ознайомчої практики

**Метою** ознайомчої практики є ознайомлення з типами харчових підприємств, методами, формами організації в галузі майбутньої професії, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових та виробничих умовах.

В результаті проходження ознайомчої практики студенти повинні **знати**:

- класифікацію підприємств за типами і за спеціалізацією;
- режим роботи, схему організації та технологію обслуговування на підприємствах харчового господарства;
- будівельно-компонувальні рішення;
- цехову структуру підприємства;
- структуру вартості послуг;
- правила техніки безпеки;
- санітарно-гігієнічні норми.

**Вміти**:

- аналізувати особливості функціонування об'єктів харчового господарства;
- обрати ефективні методи отримання необхідної інформації, користування довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією;
- підбирати, аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітні та статистичні матеріали.

**Завданням** ознайомчої практики є:

- ознайомлення студентів з діяльністю закладів харчових підприємств всіх форм власності і видів діяльності;
- ознайомлення із історією створення закладу, концепцією та унікальною атмосферою;
- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- ознайомлення з типами підприємств, їх структурою та управлінням;
- ознайомлення з організацією та технологією виробництва, обслуговування на підприємствах харчового господарства
- ознайомлення з правилами пожежної безпеки при роботі на підприємствах.

Ознайомча практика студентів проводиться в ресторанах, кафе, столових або на харчових виробництвах різних форм власності.

## 1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У результаті проходження ознайомчої практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» та освітній програмі підготовки бакалаврів.

### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

### Загальні компетентності

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу

### Програмні результати навчання

- ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

### 1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Харчова хімія, Загальні технології харчових виробництв.

#### 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Ознайомча практика проводиться на 1 курсі у 2 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – 3, годин – 90 (денна та заочна)

#### 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Практика проводиться у формі екскурсій на підприємствах ресторанної сфери, а також харчових виробництв.

Перший день практики розпочинається зі вступної лекції керівника практики, під час якої студенти ознайомлюються:

- з метою, завданням практики, детально вивчають методичні рекомендації, робочу програму практики, отримують інформацію про звітну документацію з практики, рекомендації щодо написання звіту та головні вимоги його оформлення;
- з правилами техніки безпеки і трудової дисципліни впродовж проходження практики.

В ході практики студенти під керівництвом викладача відвідують підприємства ресторанного господарства з ознайомчими візитами: ресторани (люкс, вищий, перший), кафе, столові та інші підприємства харчової промисловості.

Студенти аналізують стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства. При проходженні практики студенти повинні ознайомитись з:

- інформативністю та доступністю інформації про підприємство на сайті;
- характеристикою закладів харчового господарства: типом, класом, спеціалізацією підприємства, організаційно-правовою формою та організаційною структурою підприємства, режимом роботи, районом розташування, контингентом споживачів, дизайнерським рішенням, концептуальною направленістю закладу;
- переліком основних та додаткових послуг;
- меню, преїскурантами, асортиментом кулінарної продукції;
- складом і призначенням приміщень для обслуговування відвідувачів та їх матеріально-технічним оснащенням;
- складом і призначенням функціональних груп приміщень та їх матеріально-технічним оснащенням;
- характеристикою інженерно-технічних приміщень та наявного устаткування, правилами охорони праці, правилами пожежної безпеки.

Після закінчення практики студент оформлює звіт, який містить опис

підприємств, які відвідав під час практики, за наступним планом:

Зміст

Вступ

1. Характеристика типу підприємства харчування:

- характеристика району розташування підприємства
- архітектурно-планувальний опис
- характеристика приміщень для відвідувачів і кількість посадочних місць
- характеристика контингенту відвідувачів.
- протипожежна система безпеки підприємства.

2. Характеристика підприємства харчування та аналіз його відповідності нормативним документам.

3. Опис технологічних процесів закладу харчування:

- наявність цехової інфраструктури;
- процесів виробництва окремих видів продукції ;
- наявності технологічних ліній і оснащення окремих операцій і процесу в цілому;
- умов зберігання готової продукції та організації споживання або продажу.

4 Опис сервісного обслуговування або додаткових послуг закладу харчування

5. Характеристика системи управління на підприємстві:

- тип управління;
- персональні обов'язки персоналу, згідно посади;
- особливості складання робочого графіку працівників.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

### 3. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

**Види контролю: поточний, підсумковий – залік**

Таблиця 1 – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1. Ознайомлення з інфраструктурою закладу	5	10
1. Ознайомлення з технологічною складовою підприємства.	5	10
2. Оформлення щоденника та звіту	20	25

3. Доповідь на захисті практики	20	30
4. Відповіді на запитання під час захисту звіту	10	25
Загальний бал	60	100

Таблиця 2 – Критерії оцінювання відповідей на запитання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
25-23	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
22-20	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
19-13	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
12-10	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В.І. Кочерга, В.О. Губеня та ін. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
3. Мальська М. П., Гаталяк О.М, Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
4. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Н. В. Притульська, та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка . Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с

##### Додаткові:

1. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої та фахової передвищої освіти Міжнародного гуманітарного університету. – Одеса, 2023 рік. URL: [https://docs.mgu.edu.ua/docs/poloj\\_pro\\_prakt\\_studmgu.pdf](https://docs.mgu.edu.ua/docs/poloj_pro_prakt_studmgu.pdf)
2. ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація).
3. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. 432 p