



НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Навчально-виробнича практика
Викладач (і), його e-mail	Цьось Андрій Іванович, tsos.andrii@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестр.
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи. Базовою платформою для комунікації викладача зі здобувачами освіти є онлайн платформа ZOOM
Розклад консультацій	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх), у Viber-групі відповідної навчальної групи та інформаційних таблицях навчальних кабінетів (аудиторій).
АНОТАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Мета курсу	Метою навчально-виробничої практики є поглиблення і закріплення теоретичних знань та практичних навичок, отриманих студентами в процесі вивчення певного циклу теоретичних навчальних дисциплін та проходження навчальної практики, ознайомлення безпосередньо в закладі ресторанного господарства, відпрацювання вмінь та навичок у виробництві напівфабрикатів та готової кулінарної продукції, обслуговування споживачів із дотриманням правил техніки безпеки, санітарії, виробничої гігієни та охорони праці.
Цілі та завдання курсу	Основними завданнями навчально-виробничої практики є здобуття професійних умінь, розвиток здібності та застосування системних знань на практиці
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Обсяг освітньої компоненти становить 12 кредити ЄКТС (360 годин) у 1 семестрі 3 року навчання. Освітня компоненти реалізовується за денною та заочною формами навчання. (далі про основні форми та методи навчання) Навчально-виробнича практика проводиться упродовж 40 робочих днів (8 тижнів) на базах практики, де студенти опрацьовують теоретичні питання та виконують практичні завдання. Консультація — форма навчального заняття, що передбачає надання студентам потрібної допомоги у засвоєнні теоретичних знань і виробленні практичних умінь і навичок шляхом відповіді майстра виробничого навчання на конкретні запитання або пояснення окремих теоретичних положень та аспектів їх практичного застосування. За спрямованістю вона має скеровуватися на допомогу студентам в оволодінні методологією теми чи розділу, а також методами самостійної навчальної роботи. Під час під час проведення консультацій із навчально-виробничої практики використовують такі навчальні методи, як: розповідь, пояснення порядку виконання конкретних завдань, бесіда
Перелік модулів, розділів, тем	Навчально-виробнича практика проводиться згідно з планом та програмою навчально-виробничої практики
Самостійна робота здобувачів освіти	Робота студентів складається із самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до програми навчально-виробничої практики. Увесь обсяг самостійної роботи містить завдання, які вимагають від студента систематичної його роботи над завданнями самостійної роботи
Політика викладача щодо студента	Здобувач(-ка) освіти під час проходження навчально-виробничої практики повинен оволодіти та відпрацювати програму навчально-виробничої практики в повному обсязі. Студент-практикант підпорядковується керівнику бази практики, або керівнику практики (майстру виробничого навчання). Здобувач освіти під час проходження практики повинен дотримуватися локальних нормативних документів, які існують на підприємстві (базі практики) та несе відповідальність за не виконання обов'язків покладених на нього та завдань згідно з навчальним планом; за порушення правил трудового розпорядку підприємства; за відсутність спецодягу; за запізнення та знаходження під час робочого дня за межами свого бази практики; за паління у невстановлених місцях; за вживання нецензурних слів на території бази практики; за недотримання правил техніки безпеки та охорони праці на виробництві та торговельних приміщеннях; за неохайний зовнішній вигляд. Здобувач освіти повинен відвідувати консультації з навчально-виробничої практики згідно розкладу, своєчасно виконувати та здавати завдання самостійної роботи
Програмні результати навчання	За результатами проходження навчально-виробничої практики здобувач(-ка) фахової передвищої освіти повинен повністю опанувати практичними вміннями і навичками безпечного контролюваного виробництва харчової продукції, а саме приготування страв і гарнірів із овочами, круп, макаронних виробів та соусів до них, других страв із риби, м'яса, птиці, сиру та яєць, холодних закусок, страв та закусок, соусів і заправок до них, солодких страв і напоїв, виробів із тіста; процесу обслуговування в торговому залі закладу ресторанного господарства. Повинен знати : режим і термін теплової обробки (варіння, смаження, припускання, випікання); приготування різних видів пасеровок; норми співвідношення і послідовність закладання сировини; технологічний процес приготування перших, других, холодних, солодких страв та виробів із тіста в асортименті масового попиту; порядок складання технологічних карт; правила користування нормативно-технологічної документації; основні типи механічного, теплового, вимірювального та холодильного устаткування. Вміти : готувати холодні, перші, другі, треті страви і кулінарні вироби масового попиту і страви середнього ступеня складності; відпускати холодні страви і закуски (салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу, холодець, оселедець);; другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, смаженому вигляді; гарячі та холодні напої, солодкі страви; замішувати тісто і випікати вироби з нього; виконувати роботу офіціанта



ПОЛІТИКА ЩОДО ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Форми контрольних заходів та організація оцінювання

Попередній, поточний, повторний контроль	Усне опитування проводиться під час практичних занять, проведення консультацій і оцінюється за дванадцятибальною шкалою. Виконання практичних робіт оцінюється по результатах виконаних завдань за дванадцятибальною шкалою. Виконання практичних робіт оцінюється за такими показниками: дотримання правил техніки безпеки, особистої гігієни і виробничої гігієни та санітарії організації робочого місця; знання теоретичного матеріалу; вміння вирішувати виробничу ситуації; якість виконання індивідуальних завдань та оформлення звіту за дванадцятибальною шкалою як середня статистична. Самостійна робота обчислюється як середнє арифметичне за всі види виконаних робіт і оцінюються за дванадцятибальною шкалою
Рубіжний контроль	Відсутній
Підсумковий контроль	Підсумковим контролем навчально-виробничої практики є кваліфікаційна пробна робота, що враховує підсумкову оцінку за навчально-виробничу практику. Кваліфікаційна пробна робота з навчально-виробничої практики передбачає виконання п'ятих практичних завдань із приготування страв та вирішення виробничих ситуацій, тестів. Перше завдання включає тестові питання з охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії, друге, третє, четверте – практичні завдання з приготування страв, які вивчалися на навчальній та навчально-виробничій практиці, вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із процесом обслуговування в закладах ресторанного обслуговування. П'яте практичне завдання пов'язане з виконанням художнього різьблення з овочів та фруктів (карвінгу), яке здобувач освіти повинен виконати у відведений для цього час (під час виставки різьблених композицій з овочів та фруктів, що проводиться на тижні циклової комісії або безпосередньо на самій кваліфікаційній пробній роботі). Кваліфікаційна робота виконується здобувачем освіти в навчальній кухні –лабораторії. Оцінка за пробну роботу виставляється за дванадцятибальною шкалою. Обчислюється оцінка як середнє арифметична оцінок за кожне завдання білету, а також підсумкову оцінку з навчально-виробничої практики, що округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти.
Перескладання	Не перескладається. Здобувач(-ка) освіти, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості відвідувати навчально-виробничу практику та виконувати завдання з практики, має право на відпрацювання програми навчально-виробничої практики у графік встановлений навчальною частиною. Здобувач(-ка) освіти, який не виконав увесь обсяг навчально-виробничої практики не допускається до складання заліку.

ПОЛІТИЧНА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Викладачі та студенти зобов'язані дотримуватися вимог, які встановлені статтею 42 Закону України "Про освіту". Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- ✓ самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- ✓ посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- ✓ дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- ✓ надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації

ПОРЯДОК ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

При проведенні оцінювання застосовується шкала та загальні критерії, визначені Порядком забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1umSggGw7M8n-IU39occRC_r-qm8K9Nlt/view)

Шкала оцінювання у фаховому коледжі

Оцінювання за національною шкалою:		Оцінювання за шкалою ЄКТС:	
рівень компетентності (навчальних досягнень)	12-бальна оцінка	відсотки (бали) оцінки	оцінка
Високий (творчий)	12	98-100	A (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній (конструктивно-варіативний)	9	82-89	B (дуже добре)
	8	79-81	C (добре)
	7	75-78	
Середній (репродуктивний)	6	67-74	D (задовільно)
	5	64-66	E (достатньо)
	4	60-63	
Початковий (рецептивно-продуктивний)	3	35-59	FX (незадовільно)



		2	20-34	F (неприйнятно)
		1	1-19	
Неатестований (неатестована)		0	0	—
Критерії оцінювання в межах освітньої компоненти				
Рівні компетентності	Оцінка, бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в межах освітньої компоненти, визначені у термінах оцінювання		
Високий	12	Здобувач(-ка) освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання. Володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно виконує всі прийоми необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та практичних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз та узагальнення. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання. Зразково дотримується нормативів в межах навчальної програми. Опанував основи професійної культури та виявляє здатність до творчої співпраці. В процесі роботи може припускатися неточностей, виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. В повному обсязі виконує завдання самостійної роботи		
	11	Здобувач(-ка) освіти володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно виконує всі прийоми необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та практичних завдань. Вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз та узагальнення. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання. Зразково дотримується нормативів в межах навчальної програми. Опанував основи професійної культури та виявляє здатність до творчої співпраці. В процесі роботи може припускатися неточностей, виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. В повному обсязі виконує завдання самостійної роботи		
	10	Здобувач(-ка) освіти володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно виконує всі прийоми необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та практичних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз та узагальнення. Самостійно, в повному обсязі, виконує навчально-виробничі завдання. Зразково дотримується нормативів в межах навчальної програми. Опанував основи професійної культури та виявляє здатність до творчої співпраці. В процесі роботи може припускатися неточностей, виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. В повному обсязі виконує завдання самостійної роботи		
Достатній	9	Здобувач(-ка) освіти вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці, вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Відповідь студента в цілому правильна, логічна та обгрунтована. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Дотримується правил безпеки праці. В завдання самостійної роботи допускає несуттєві помилки		
	8	Здобувач(-ка) освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом майстра виробничого навчання, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії. Відповідь студента в цілому правильна, логічна та обгрунтована. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики професії на даний період навчання. Дотримується правил безпеки праці. Завдання самостійної роботи виконані з незначними помилками		
	7	Здобувач(-ка) освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень. Дає визначення основних понять, аналізує та порівнює інформацію і робить висновки. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії. Відповідь студента в цілому правильна, логічна та обгрунтована. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики професії на даний період навчання. Дотримується правил безпеки праці. Виконує завдання самостійної роботи з помилками та неточностями		
Середній	6	Здобувач(-ка) освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою майстра виробничого навчання може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. З частковою допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Не в повному обсязі виконує завдання самостійної роботи		
	5	Здобувач(-ка) освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою майстра виробничого навчання логічно відтворити значну його частину. При відповіді та виконанні практичних завдань		



		припускається помилок, які самостійно виправити не може. З частковою допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. В окремих, випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Частково виконані завдання самостійної роботи та з помилками
	4	Здобувач(-ка) освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні. Студент без запам'ятовування, достатнього розуміння відтворює окремі компоненти навчального матеріалу та професійних знань та виконує практичні завдання недостатньо усвідомлено з допомогою майстра виробничого навчання. Має значні труднощі при виконанні технологічних операцій. Недостатньо усвідомлено користується технічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може. З частковою допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії. В окремих, випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Значна частина завдань самостійної роботи не виконана та з допущеними помилками
	3	Здобувач(-ка) освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. З допомогою майстра виробничого навчання виконує елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги в дотриманні правил безпеки праці. Завдання самостійної роботи майже не виконуються
Початковий	2	Здобувач(-ка) освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. З допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Не виконує завдання самостійної роботи
	1	Здобувач(-ка) освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Не виконує завдання самостійної роботи
Неатестований	0	Здобувач (-ка) освіти порушує політику академічної доброчесності та майстер виробничого навчання не може провести підсумковий контроль через систематичну відсутність його (її) на навчально-виробничій практиці і невиконання ним (нею) самостійної роботи. Не виконує завдання самостійної роботи
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА		
1.	Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.	
2.	Сало Я. М. Технологія ресторанної справи: Навч.-практ. Посібник / Я.М. Сало – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.	
3.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. І доп./ За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.	
4.	О. М. Олійник «Основи санітарії та гігієни»: Підручник, Львів – Оріяна, Україна 2012. -80 с.	
5.	Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О., Мумін Г.Б. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.	
6.	Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Навчальний посібник. – Львів: Афіша, 2011. – 404 с.	
7.	Дичківська І. М. Іноваційні педагогічні технології: Навчальний посібник – Київ: Академ видав 2004. – 352 с.	
8.	Кучерявий В. Охорона праці в галузі: Навчальний посібник Львів «Оріяна – Нова» 2007. - 272 с.	
9.	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.А.С.К., 2016.-822с.	
10.	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства \ автор – розробник і укладач: О. В. Шалиминов. – К.: Арії, 2011. –992с.	
11.	Збірник рецептур страв української кухні. М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992. –256с.	
12.	Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор». 2011. – 506 с.	