



НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Виробнича практика
Викладач (і), його e-mail	Новосад Тетяна Іванівна, novosad.tetiana@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестр, у Viber-групі відповідної навчальної групи. Базовою платформою для комунікації викладача зі здобувачами освіти є онлайн платформа ZOOM
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи
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 виробничої практики є поглиблення і закріплення теоретичних знань та практичних навичок, отриманих студентами в процесі вивчення певного циклу теоретичних навчальних дисциплін та проходження навчальної та навчально-виробничої практик, ознайомлення безпосередньо в закладі ресторанного господарства, відпрацювання вмінь і навичок у виробництві напівфабрикатів, готової кулінарної продукції та борошняних кондитерських виробів із дотриманням правил техніки безпеки, санітарії, виробничої гігієни та охорони праці, опанування організацією обслуговування споживачів на бенкетах і спеціальних заходах
Цілі та завдання курсу	Основними завданнями виробничої практики є поглиблення професійних умінь, розвиток здібностей та застосування системних знань на практиці
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Обсяг освітньої компоненти становить 15 кредити ЄКТС (450годин) у 6 семестрі 2023 року навчання. Освітня компоненти реалізовується за денною та заочною формами навчання. Виробнича практика проводиться упродовж 50 робочих днів (10тижнів) 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 керівника практики 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 виробничої практики використовують такі навчальні методи, як: розповідь, пояснення порядку виконання конкретних завдань, виробничих ситуацій, бесіда
Перелік модулів, розділів, тем	Виробнича практика проводиться згідно з планом та програмою 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 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 виробничої практики повинен оволодіти та відпрацювати програму виробничої практики в повному обсязі. Студент-практикант підпорядковується керівнику бази практики, або керівнику практики. Здобувач освіти під час проходження практики повинен дотримуватися локальних нормативних документів, які існують на підприємстві (базі практики) та несе відповідальність за невиконання обов'язків покладених на нього та завдань згідно з навчальним планом; за порушення правил трудового розпорядку підприємства; за відсутність спеодягу; за запізнення та знаходження під час робочого дня за межами свого бази практики; за паління у невідомості місцях; за вживання нецензурних слів на території бази практики; за недотримання правил техніки безпеки та охорони праці на виробництві та торгівельних приміщеннях; за неохайний зовнішній вигляд. Здобувач освіти повинен відвідувати консультації з виробничої практики згідно розкладу, своєчасно виконувати та здавати завдання самостійної роботи
Програмні результати навчання	За результатами проходження практики здобувач фахової передвищої освіти повинен повністю опанувати практичними вміннями і навичками безпечного контрольованого виробництва харчової продукції, організації обслуговування споживачів на бенкетах і спеціальних заходах. Повинен знати : організацію робочих місць у виробничих цехах із дотриманням вимог із охорони праці та техніки безпеки; технологічні процеси виробництва страв і кулінарних виробів, які вимагають складної обробки, зі здійсненням контролю над безпечним їх веденням; основи дієтичного харчування, види та способи обробки сировини для дієтичних страв, способи скорочення витрат і збереження харчової цінності при теплових процесах; технологію приготування кондитерських борошняних виробів; організацію і проведення бракеражу готової продукції; нормативно-технологічну документацію, що використовується в процесі виготовлення страв, кондитерських борошняних виробів; основи кулінарного дизайну та вимоги щодо оформлення страв, кондитерських борошняних виробів; технологічні схеми виробничого процесу кулінарної та кондитерської продукції в закладі - базі практики; правила складання меню; правила подачі страв і напоїв, види бенкетів; прогресивні форм та методи обслуговування в закладі ресторанного господарства.



	Повинен вміти: правильно організовувати робочі місця, застосовувати сучасне технологічне устаткування; здійснювати розрахунки рецептур і витрат сировини на виробництво харчової продукції з урахуванням її якості та асортименту, володіти технологічними процесами виробництва харчової продукції і вміти контролювати їх; оформляти, порціонувати страви і кулінарні вироби, які вимагають найбільш складної кулінарної обробки; володіти основами приготування та оформлення кондитерських борошняних виробів; проводити оцінку якості сировини, напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських борошняних виробів; здійснювати аналіз технологічних схем виробництва продукції в закладі ресторанного господарства; забезпечувати зберігання товарно-матеріальних цінностей і високу культуру обслуговування; застосовувати ефективні форми та методи обслуговування споживачів		
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 згідно результатів 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 виробничі ситуації та завдання технологічного характеру; 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 виробничої практики є кваліфікаційна пробна робота, що враховує підсумкову оцінку за виробничу практику. Кваліфікаційна пробна робота з виробничої практики передбачає виконання чотирьох практичних завдань із приготування страв, борошняних кондитерських виробів та вирішення виробничих ситуацій, тестів. Перше, друге завдання включає практичні завдання з приготування страв, які вивчалися на виробничій практиці. Третє завдання – з приготування борошняних кондитерських виробів. Четверте завдання пов'язане з вирішенням виробничих ситуацій із організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного обслуговування. Кваліфікаційна робота виконується здобувачем освіти в навчальній кухні –лабораторії. Оцінка за пробну роботу виставляється за дванадцятибальною шкалою. Обчислюється оцінка як середньо арифметична оцінок за кожне завдання білету, а також підсумкову оцінку з 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 виробничу практику та виконувати завдання з практики, має право на відпрацювання програми виробничої практики у графік встановлений навчальною частиною. Здобувач(-ка) освіти, який не виконав увесь обсяг 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); ✓ посилення 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 стриктурного 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	А (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній (конструктивно-варіативний)	9	82-89	В (дуже добре)
	8	79-81	
	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 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 вищий рівень володіння прийомами та технологічними операціями, досить вміло застосовує прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, оформлення страв та борошняних кулінарних виробів, 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 відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. Забезпечує досить високий рівень володіння прийомами та технологічними операціями, вміло застосовує прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, оформлення страв та борошняних кулінарних виробів, 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. Забезпечує високий рівень володіння прийомами та технологічними операціями, вміло застосовує прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, оформлення страв та борошняних кулінарних виробів, організації праці та дотримання правил безпеки праці. 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, розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Відповідь студента в цілому правильна, логічна та обґрунтована. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. Забезпечує досить хороший рівень володіння прийомами та технологічними операціями, застосовує прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, гарно оформляє страв та борошняні кулінарні вироби. Дотримується правил організації праці та безпеки праці. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. В завданнях самостійної роботи допускає неістотні помилки	
	8	Здобувач(-ка) освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом керівника практики, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії. Відповідь студента в цілому правильна, логічна та обґрунтована. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. Забезпечує хороший рівень володіння прийомами та технологічними операціями, вміло застосовує прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, оформлення страв та борошняних кулінарних виробів, організації праці та дотримання правил безпеки праці. В повному обсязі виконує завдання самостійної роботи	



		технологічними операціями, застосовує прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, добре оформляє страви та борошняні кулінарні вироби. При виконанні роботи припускається незначних 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 неважливими 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 обґрунтована. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики професії на даний період навчання. Забезпечує непоганий рівень володіння прийомами та технологічними операціями, може застосовувати прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, стандартно оформляє страви та борошняні кулінарні вироби. При виконанні роботи припускається невеликих помилок, які може виправити. 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 керівника практики може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки, організовує робоче місце, планує виробничі дії. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. Забезпечує задовільний рівень володіння прийомами та технологічними операціями, застосовування прийомів самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, оформлення страв та борошняних кулінарних виробів. 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. Забезпечує достатній задовільний рівень володіння прийомами та технологічними операціями, застосовування прийомів самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, оформлення страв та борошняних кулінарних виробів. 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 керівника практики. 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 керівника практика організовує робоче місце, планує виробничі дії. Забезпечує слабкий рівень володіння прийомами та технологічними операціями, застосовування прийомів самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, погано оформляє страви та борошняні кулінарні вироби. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Значна частина завдань самостійної роботи не виконана та з допущеними помилками
Початковий	3	Здобувач(-ка) освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. З допомогою керівника практики 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. Забезпечує дуже слабкий рівень володіння прийомами та технологічними операціями, застосовування прийомів самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, погано та з грубими помилками оформляє страви та борошняні кулінарні вироби. Потребує постійної допомоги в дотриманні правил безпеки праці. Завдання самостійної роботи майже не виконуються
	2	Здобувач(-ка) освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. З допомогою керівника практики 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 керівника практики виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи допускається 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 керівника практики не може провести підсумковий контроль через систематичну відсутність його (її) на виробничій практиці і невиконання ним (нею) самостійної роботи. Не виконує завдання самостійної роботи
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА		
1	ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування" терміни та визначення Київ Держспоживстандарт України, 1999р.	
2	Правила роботи закладів громадського харчування затверджено наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 27.07.2002р. за №219.	
3	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для ПГХ: А.І. Здобнов, -К., ООО "Видавництво Арій", 2012.-680с.	
4	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. [Укладач О.В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2013.– 1008 с.	
5	Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.	
6	Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник./ [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – Житомир: "Полісся", 2020. – 514 с. ISBN 978-966-655-966-4	
7	Новосад Т.І. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (181 "Харчові технології"/ 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"): Навчальний посібник. – Луцьк: Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки, 2016. – 328 с.	
8	Новосад Т.І. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства (Виробництво харчової продукції/Харчові технології): Навчальний посібник / Тетяна Іванівна Новосад. – Луцьк: Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки, 2017. - 368 с.	
9	Новосад Тетяна. Ресторанний сервіс та етикет, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства (Харчові технології, Готельно-ресторанна справа): Навчальний посібник / Тетяна Іванівна Новосад. – Луцьк: Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки, 2018. – 256 с.УДК 338.488.2:640.43]:395Н 76	
11	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.	
12	www.restoran.ua – сайт кращих ресторанів України	
13	www.relax.ua – ресторани новини	