



СИЛАБУС

ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Доцент Косяк Інна Василівна
кандидат педагогічних наук,
invako@i.ua

I. Основна мета дисципліни Формування у студентів вмінь і практичних навичок із технологічних процесів надання готельних та ресторанних послуг, виробництва кулінарної продукції.

II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців Спеціальність **015 Професійна освіта**
Спеціалізація **015.16 Сфера обслуговування**
Освітня програма **Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**
П 03
Практична підготовка

III. Програмні результати навчання

ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.

ПР16. Уміти організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанних послуг, знаходити організаційні рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.

ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.

ПР19. Уміти надавати основні та спеціалізовані послуги, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, системи управління якістю продукції та послуг.

IV. Короткий зміст дисципліни

- Ознайомлення з підприємством, його місією, окремими підрозділами та структурою управління;
- вивчення діяльності основних структурних підрозділів підприємства, його технологічних процесів;
- придбання майбутніми фахівцями практичних навичок з організації технологічних процесів підприємства;
- ознайомлення з устаткуванням підприємства та дослідження ефективності його використання.

V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни

Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова доц. Косяк Інна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу. Іщенко Світлана Михайлівна, доктор філософії, старший викладач кафедри промислової інженерії та сервісу.

VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни

На виробничу технологічну практику відводиться 180 годин (6 кредитів ЄКТС) Практика проходить у 6 семестрі.

VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни

1. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.с.
2. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
3. Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
4. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.)

VIII. Система оцінювання

Практика проходить протягом чотирьох тижнів, форма підсумкового контролю - диференційований залік. Оцінка виставляється за результатами виконання завдань практики від 0 до 100 балів.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D		
60-64	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	