



Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Виробниче навчання»

Ищенко Світлана Михайлівна,
старший викладач, доктор філософії за
спеціальністю 015 Професійна освіта
s.m.ischenko@npu.edu.ua

I. Основна мета дисципліни	Формування вмінь і навичок з виробництва кулінарної продукції масового попиту та обслуговування гостей підприємств готельно-ресторанного господарства із дотриманням вимог з санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	Спеціальність 015 Професійна освіта Спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування Освітня програма Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа ПП2.09 Цикл професійної підготовки
III. Програмні результати навчання	ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.
IV. Короткий зміст дисципліни	<i>Модуль I. Виробництво кулінарної продукції</i> Тема 1.1. Вступ, інструктаж, організація робочих місць. Організація технологічного процесу та способи теплової кулінарної обробки Тема 1.2. Кулінарна обробка овочів та приготування страв масового попиту з них Тема 1.3. Приготування бутербродів та салатів Тема 1.4. Приготування бульйонів та супів Тема 1.5. Приготування гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів Тема 1.6. Приготування страв з риби Тема 1.7. Приготування страв з м'яса Тема 1.8. Приготування страв із сільськогосподарської птиці Тема 1.9. Приготування страв з яєць та сиру <i>Модуль II. Технологія надання ресторанних послуг</i> Тема 2.1. Основні вимоги до працівника обслуговування, правила спілкування з відвідувачами Тема 2.2. Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства Тема 2.3. Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни Тема 2.4. Порядок підготовки торговельних приміщень до обслуговування у закладах ресторанного господарства Тема 2.5. Ознайомлення із видами, методами та формами обслуговування у закладах ресторанного господарства Тема 2.6. Ознайомлення з роздавальними лініями у закладах ресторанного господарства і сферою їх застосування <i>Модуль III. Технологія надання готельних послуг</i> Тема 3.1. Ознайомлення з архітектурою та інтер'єром готельних підприємств Тема 3.2. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів Тема 3.3. Вимоги до персоналу при проведенні клінінгових робіт.
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Ищенко Світлана Михайлівна, доктор філософії за спеціальністю 015 Професійна освіта, старший викладач кафедри промислової інженерії та сервісу

VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 450 годин (15 кредити ЄКТС), з яких: лабораторних – 153 год., самостійної роботи – 297 год. Дисципліна викладається у 1, 2, 3 семестрах.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виробниче навчання: програма нормативної навчальної дисципліни спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа, галузі знань 01 Освіта/Педагогіка // Н.М. Зубар Н.М., С.М. Іщенко. – К.: Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2020. – 14 с. 2. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с. 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с. 4. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підр. / Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с. 5. Готельна справа: навч. посіб./І.В. Левицькі, Н.В. Корж, Н.В. Онищук. – Вінниця : Едельвейс і К, 2015 – 580 с. 6. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300с.
VIII. Система оцінювання	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: диференційований залік у 3 семестрі.

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	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни