

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постанова вченої ради
31.08.2023
Протокол №9, п. 15

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 31.08.2023 № 107

***ВИРОБНИЧА (ПЕРЕДДИПЛОМНА) ПРАКТИКА /
PRE-DIPLOMA PRACTICAL TRAINING***

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«магістр» / master
Галузь знань	18 «Виробництво та технології» / Manufacturing and Technology
Спеціальність	181 «Харчові технології» / Food Technology
Освітня програма	«Ресторанні технології» / Restaurant Technology

Розробники: Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент.
Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент.
Крижак Лілія, кандидат технічних наук, доцент.
Іваніщева Ольга, старший викладач.

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології» – Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 28.08.2023 протокол №18;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 29.08.2023 протокол №8.

Рецензенти: Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор;
Орочинська Жанна, директор заміського комплексу
«Баттерфляй» (с. Садове, Вінницька обл.).

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти ОС «магістр», спеціальність 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології», передбачена виробнича (переддипломна) практика, тривалістю 6 тижнів (270 год / 9 кредитів).

Виробнича (переддипломна) практика здобувачів вищої освіти є завершальним етапом підготовки фахівців у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ і має на меті поглиблення, узагальнення та вдосконалення теоретичних знань, набутих у ході вивчення обов'язкових освітніх компонент, професійного досвіду, а також набуття компетентностей, формування програмних результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

Основою регламентації практичної підготовки є Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти від 07.02.2022 № 35 <http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/41.pdf> (далі – Положення).

Під час проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти проводять наукові дослідження з проблем функціонування міжнародного туристичного ринку з метою набуття компетентностей інноваційного характеру, навичок науково-дослідної роботи у галузі.

Під час проходження виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти здійснюють збір фактичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

Проходження здобувачами вищої освіти виробничої (переддипломної) практики покликане сформуванню у них відповідні компетентності:

- *інтегральна компетентність*: здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

- *Загальні компетентності*:

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- *Фахові (спеціальні, предметні) компетентності*:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Проходження здобувачами вищої освіти виробничої (переддипломної) практики забезпечить досягнення ними відповідних *програмних результатів навчання*:

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

2. БАЗИ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

Для забезпечення практичної підготовки здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ встановлює різні форми співробітництва з організаціями, закладами, установами тощо, що створюють умови для реалізації робочої програми практики.

Для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Ресторанні технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеню вищої освіти «магістр» базами практики можуть бути закладу, організації, установи, комплексні заклади ресторанного господарства розташовані на території України або за її межами, за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі вимог, передбачених робочою програмою практики та Положенням.

Основні вимоги до баз практики:

- наявність структурних складових, що відповідають спеціальності, спеціалізації, темі кваліфікаційної роботи за якими здійснюється підготовка фахівців;
- наявність кваліфікованого персоналу, який може забезпечити належне керівництво практикою здобувачів вищої освіти;
- можливість надання здобувачам вищої освіти на час практики робочих місць;
- обов'язкове забезпечення безпечних умов праці;
- можливість забезпечення здобувачів-практикантів необхідною робочою документацією, що відображає діяльність різних підрозділів закладу, організації, установи;
- можливість користування усією документацією необхідною для виконання робочої програми практики;
- наявність сучасного спеціалізованого інформаційного та технологічного забезпечення;

- можливість (у разі потреби) забезпечення місця проживання здобувачів-практикантів.

Визначення баз практики для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеню вищої освіти «магістр» здійснюється кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи на основі договорів з закладами ресторанного господарства, незалежно від їх організаційно-правових форм.

Здобувачі вищої освіти можуть самостійно обирати бази практики за умови узгодження цього питання з кафедрою та наявності в закладі належним чином оформленого паспорта. Проходження практики в цьому випадку здійснюється на основі оформлення договору про проведення практики здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ) ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію та проведення виробничої (переддипломної) практики покладається на керівника від ВТЕІ ДТЕУ.

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює завідувач практики (виробничої) та керівник практики від ВТЕІ ДТЕУ.

Навчально-методичне керівництво та виконання робочої програми практики здобувачами вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології», ОС «магістр» забезпечує кафедра туризму та готельно-ресторанної справи під керівництвом декана факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування.

Обов'язки декана факультету, відповідального за організацію та проведення практики по факультету, завідувача практики, який організовує проходження практики здобувачами вищої освіти, завідувача кафедри, який забезпечує керівництво практикою здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників-керівників практики від кафедри, безпосередніх керівників практики, призначених на базах практики, та здобувачів вищої освіти при проходженні практики визначені Положенням.

На початку практики здобувачі вищої освіти проходять інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності, ознайомлюються з правилами внутрішнього розпорядку організації, закладу, установи тощо, порядком отримання документації, правилами користування програмним забезпеченням.

За наявності вакантних місць і у разі, якщо зміст роботи відповідає вимогам програми практики, здобувачі вищої освіти можуть бути зараховані на штатні посади.

На здобувачів-практикантів під час проходження практики розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього розпорядку організації, закладу, установи тощо.

Порядок проведення практики за кордоном, її керівництво та підведення підсумків практичної підготовки здобувачів вищої освіти здійснюється на загальних засадах, визначених вимогами Положення, робочою програмою практики та чинними нормативними документами Міністерства освіти і науки України, які регламентують організацію практичної підготовки здобувачів вищої освіти у закладах вищої освіти.

4. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

Проходження здобувачем вищої освіти виробничої (переддипломної) практики здійснюється згідно календарного плану, зафіксованого у щоденнику практики і затвердженого керівником практики від інституту. Для виконання здобувачем вищої освіти програми практики рекомендується дотримуватися строків, визначених в таблиці 1.

Таблиця 1 – Календарний план проходження виробничої (переддипломної) практики на підприємстві

№ пор.	Зміст роботи	Тижні проходження практики, год на тиждень					
		1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Оформлення на практику і знайомство з закладом. Інструктаж з техніки безпеки	6					
2.	Ознайомлення з базою практики через маркетингові дослідження ринку. Діяльність закладу ресторанного господарства	24					
2.1	Ознайомлення зі структурою закладу.	6					
2.2	Ознайомлення зі специфікою роботи закладу/структурних підрозділів, екскурсія закладом.	6					
2.3	Ознайомлення з установчими документами закладу.	6					
2.4	Ознайомлення з функціональними обов'язками керівників та працівників закладу.	6					
3.	Аналіз діяльності закладу як суб'єкта господарської діяльності у ресторанній галузі.		30	30	30	30	30
3.1	Дослідження управлінської діяльності.		30				
3.2	Дослідження виробничої діяльності.			30			
					30		
3.3	Дослідження інженерно-технологічної діяльності та обладнання у технологічному процесі закладу.					30	
3.4	Дослідження системи управління якістю та безпечністю.						30

4.	Оформлення щоденника.						
5.	Виконання індивідуального завдання за темою кваліфікаційної роботи.	15	15	15	15	15	15
	Всього:	45	45	45	45	45	45

Наведений календарний план є орієнтовним. В конкретних умовах терміни виконання окремих етапів практики можуть змінюватися, залежно від специфіки закладу. Загальна кількість тижнів виконання тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах.

Зміст практики

Оформлення на практику і знайомство з закладом. Інструктаж з техніки безпеки

У перший день практики здобувач вищої освіти прибуває на заклад, ознайомлюється з правилами внутрішнього розпорядку та власним графіком виходу на роботу. Здобувач вищої освіти проходить інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки. Наказом по підприємству здобувачеві вищої освіти призначається керівник від бази практики.

Ознайомлення з базою практики через маркетингові дослідження ринку. Діяльність закладу ресторанного господарства

Здобувач повинен провести маркетингові дослідження діяльності закладу виробничої (переддипломної) практики:

- аналіз конкурентного середовища;
- адреси, потужності, режиму роботи;
- дослідження споживачів ресторанних послуг;
- дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства. Проведені дослідження при проходженні переддипломної практики дозволять визначити інноваційні тенденції розвитку ресторанного господарства для їх врахування у подальшій роботі на кваліфікаційною роботою.

Ознайомлення зі структурою закладу. Необхідно ознайомитися з типом та статусом закладу (дата створення, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма, основні цілі та стратегія діяльності) та проаналізувати їх, оцінити місце розташування закладу, з точки зору характеру його діяльності, зручності для клієнтів та партнерів тощо.

Ознайомлення зі специфікою роботи закладу/структурних підрозділів, екскурсія закладом. Необхідно ознайомитися з основними напрямками діяльності закладу/структурних підрозділів. Ознайомитися з будівлею бази-практики, провести аналіз складу приміщень та інфраструктури, матеріально-технічне забезпечення закладу.

Ознайомлення з установчими документами закладу. Необхідно ознайомитися зі Статутом/Положенням закладу, іншою установчою документацією, проаналізувати їх.

Ознайомлення з функціональними обов'язками керівників та працівників закладу. Необхідно ознайомитися зі штатним розписом закладу, посадовими інструкціями керівників та працівників, проаналізувати їх.

Аналіз діяльності закладу як суб'єкта господарської діяльності у ресторанній галузі

Дослідження управлінської діяльності

Вивчення організаційної структури управління. Необхідно розглянути організаційну структуру управління закладом.

Вивчення методів управління. Необхідно розглянути основні методи, які використовуються на підприємстві для провадження управлінської діяльності.

Вивчення процесу реалізації основних функцій управління бізнес-процесами. Необхідно розглянути, яким чином на підприємстві реалізуються функції планування, організації, мотивації та контролю.

Вивчення процесу управління за основними напрямками. Необхідно розглянути:

- Аналіз трудових ресурсів закладу та заробітної плати. Необхідно дослідити кількісний та якісний склад працівників в цілому і по підрозділах окремо (у динаміці), показники плинності та стабільності кадрового складу; дати оцінку ефективності використання робочого часу працівників і визначити чинники, що впливають на неї; дослідити форми та системи оплати праці, що застосовуються щодо різних категорій працівників, тарифну сітку з системою посадових окладів і тарифних ставок; визначити динаміку фонду оплати праці в цілому і його окремих складових частин (фонд основної, додаткової заробітної плати, інші заохочувальні виплати); узагальнити основні види і розміри компенсуючих і стимулюючих надбавок і доплат, джерела їх відшкодування; вивчити діючу систему преміювання; з'ясувати джерела формування фонду оплати праці; визначити вплив на продуктивність праці основних факторів.

- Аналіз доходів закладу. Необхідно проаналізувати структуру доходів по джерелах формування, розрахувати вплив основних факторів на формування доходів від основної діяльності та від надання додаткових послуг, проаналізувати порядок розподілу доходів.

- Аналіз витрат закладу. Необхідно проаналізувати структуру собівартості основних і додаткових послуг, вивчити вплив основних факторів на витрати (обсяг та асортимент наданих послуг, ін.), проаналізувати вплив зміни величини витрат на зміну величини прибутку, розрахувати ефективність витрат у звітному періоді та їх динаміку.

- Аналіз прибутку закладу. Необхідно проаналізувати динаміку та механізм формування балансового та чистого прибутку, маржі, показників

рентабельності, оцінити вплив факторів на прибуток від господарської діяльності, проаналізувати алгоритм розрахунку прибутку, що оподатковується, і чистого прибутку, визначити динаміку загальної суми та структури чистого прибутку за напрямками його розподілу.

- Аналіз фінансових ресурсів закладу. Необхідно проаналізувати стан та структуру майна в динаміці, з'ясувати чинники, що впливали на нього, проаналізувати загальний обсяг оборотних коштів, їх структуру та джерела формування, оцінити платоспроможність і фінансову стійкість, проаналізувати алгоритм розрахунку податкових платежів, проаналізувати динаміку та структуру податкових платежів; оцінити вплив податкових платежів на суму чистого прибутку закладу; проаналізувати вплив коливання валютних курсів та результати господарської діяльності.

- Аналіз цін закладу на ресторанні послуги. Необхідно: вивчити ціни на ресторанні послуги; вивчити фактори, що впливають на ціни(сезонність, врожайність); проаналізувати політику щодо знижок на ресторанні послуги; вивчити вплив цінового фактора на результати господарської діяльності.

З огляду на специфіку закладу, доцільним може бути вивчення процесу управління (також) за іншими напрямками, а саме:

- спеціальні функції управління в закладі. Зміст та форми реалізації виробничої (операційної) функції закладу (основне та допоміжне виробництво (організація надання послуг), управління якістю), логістичної (матеріально-технічного забезпечення, транспортування, зберігання, збуту продукції та послуг), капітального будівництва, керівництва науково-технічним та інноваційним розвитком, управління кадрами, обліку та аналізу господарської діяльності, управління фінансами, управління маркетингом.

- управління персоналом в закладі. Штатний розклад працівників та їх посадові інструкції (зразки приклади посадових інструкцій).

- система підбору, розстановки та підготовки кадрів в закладі. Процес управління в закладі, основні види комунікацій, що існують в закладі.

- основні етапи комунікаційного процесу. Основні види управлінських рішень, що розробляються в закладі, форми їх ухвалення, основні етапи процесу прийняття та реалізації конкретного управлінського рішення.

- основні види документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Організація діловодства на підприємстві.

Дослідження виробничої діяльності.

Аналіз виконання закладом виробничої програми. Необхідно: проаналізувати обсяг реалізації (у динаміці); дослідити структуру реалізованих страв (у динаміці); розглянути структуру по окремих сегментах меню; вивчити зміну обсягу наданих меню по місяцях року, сезонність коливань попиту (у динаміці); з'ясувати вплив основних факторів на зміну обсягів реалізованих страв.

Дослідження особливостей використання нової сировини для виробництва ресторанної продукції та обґрунтування можливостей її

використання у ЗРГ; використання нетрадиційної сировини рослинного та тваринного походження.

Аналіз можливостей застосування емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем у процесах виробництва ресторанної продукції ЗРГ; особливості використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення ресторанної продукції, функціональних інгредієнтів, харчові та біологічно-активні добавки (БАД) у технологіях ресторанної продукції ЗРГ.

Дослідження технологічних особливостей виготовлення функціональної ресторанної продукції і забезпечення її якості та безпечності у ЗРГ; інноваційних прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Наукове обґрунтування їх використання.

Дослідження застосовуваних методик проектування багатокомпонентної ресторанної продукції, моделювання рецептур та можливостей патентування розробленої продукції у ЗРГ.

Аналіз напрямків оформлення та презентації ресторанної продукції у досліджуваному ЗРГ та використання інноваційних ресторанних технологій: Thermomix, PacoJet, Souse-vide, Crockpot, Cookvac, Cook&Chill, Cook&freeze, CapCold, молекулярних технологій, технологій реструктурованої, гранульованої, капсульованої ресторанної продукції.

Дослідження інженерно-технологічної діяльності та використання обладнання у технологічному процесі закладу.

Аналіз концептуальних засад діяльності закладу ресторанного господарства. Характеристика виробничого процесу закладу. Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства. Технологічні процеси виготовлення продукції. Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ.

Загальний аналіз функціональних груп приміщень ЗРГ та їх взаємозв'язок; виробничої програми ЗРГ; системи постачання сировини та напівфабрикатів до ЗРГ; організації виробничих процесів ЗРГ; проектування виробничих приміщень; проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень ЗРГ; проектування торговельних приміщень та організації процесів обслуговування споживачів у ЗРГ.

Дослідження номенклатури механічного обладнання у закладі ресторанного господарства та обґрунтування його використання.

Аналіз використовуваного теплового обладнання для ресторанного господарства, зокрема інноваційних його видів (піч Хоспер, Стефан-гриль, аеро-гриль, су-від, ін.) та обґрунтування його використання.

Дослідження особливостей використання багатофункціонального обладнання для ресторанного господарства (термомікс, кук-вак, фрізер, посудина Дьюара і т.д., ін.) та обґрунтування його використання.

Аналіз наявних видів холодильного обладнання для виготовлення та зберігання продукції ресторанного господарства (сучасні моделі холодильних

шаф, камер, прилавків, вітрин), у т. ч. інноваційного (фризери, шокери, пакоджет). Дослідження допоміжного холодильного обладнання, можливостей використання при виробництві кулінарної продукції шокового охолодження та заморожування.

Дослідження системи управління якістю та безпечністю закладу.

Аналіз ДСТУ ISO, згідно якого сертифіковано заклад. Визначити програми-передумови якості та безпечності харчових продуктів. Провести контроль біологічного, хімічного та фізичного забруднення продукту.

Дослідження маркування продукції (вимоги до відповідальності за правильність та повноту маркування). Проаналізувати особливості управління послугами та закупленими матеріалами (вибір лабораторії – компетентність персоналу, достовірність вимірювань, вибір методик, підготовка Специфікацій на послуги, закупівля в умовах надзвичайних ситуацій). Охарактеризувати контрольно-критичні точки технологічного процесу виготовлення продукції закладу. Здійснити аналіз плану НАССР виробництва закладу (при його наявності).

Оформлення щоденника

Упродовж періоду проходження практики здобувачі вищої освіти повинні кожного дня робити записи у щоденнику практики, відповідно до календарного плану проходження практики та визначених завдань. По завершенню практики у щоденнику має залишити свій відгук керівник практики від закладу, у якому має відобразити оцінку здобувачеві вищої освіти за пройдену ним практику.

Виконання індивідуального завдання за темою кваліфікаційної роботи

Упродовж періоду проходження практики здобувачі вищої освіти повинні працювати над виконанням індивідуального завдання (у рамках другого розділу кваліфікаційної роботи).

5. ПОРЯДОК ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну виробничої (переддипломної) практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики та індивідуальних завдань.

Формою звітності здобувача вищої освіти за результатами проходження практики є складання заліку за наявності відповідним чином оформленого щоденника, підписаного з відгуком і оцінкою роботи здобувача вищої освіти під час виконання програми практики безпосереднім керівником від бази практики.

При складанні заліку за результатами проходження практики здобувач вищої освіти зобов'язаний досконало володіти інформацією про виконання всіх розділів робочої програми практики та індивідуального завдання, робити висновки та пропозиції тощо.

Залік з практики складається здобувачем вищої освіти за наявності позитивного висновку керівника практики від бази практики.

Викладач-керівник практики приймає залік у здобувача вищої освіти відповідно до діючої у ВТЕІ ДТЕУ системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти (Таблиця 2), на базах практики протягом останніх 3-х днів, або не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики за графіком деканату, який розміщений на сайті ВТЕІ ДТЕУ.

Таблиця 5.1 – Критерії оцінювання проходження здобувачами вищої освіти виробничої (переддипломної) практики

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Здобувач вищої освіти повністю виконав програму практики; логічно мислить і буде відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання для аналізу практичного матеріалу; відгук керівника практики від підприємства/управління – бази практики відмінний; щоденник практики оформлений належним чином; індивідуальне завдання виконане у повному обсязі та згідно вимог.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Здобувач вищої освіти аргументовано викладає матеріал; має практичні навички; виконав програму практики, але мають місце незначні зауваження; відгук керівника практики від підприємства/управління – бази практики позитивний; щоденник практики оформлений належним чином; індивідуальне завдання виконане у повному обсязі та згідно вимог.
	75-81	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; демонструє всебічні систематичні і глибокі знання матеріалу; вміє використовувати на практиці здобуті знання та вміння; має позитивну характеристику від керівника практики від підприємства/управління – бази практики; щоденник практики оформлений згідно вимог; індивідуальне завдання виконане у повному обсязі та згідно вимог.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Здобувач вищої освіти виконав програму практики, володіє базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм, має окремі, дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства/управління; відгук керівника практики від підприємства/управління – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з окремими недоліками; індивідуальне завдання виконане у повному обсязі, але з деяким порушенням існуючих вимог.
	60-68	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; володіє окремими базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм; має дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства/управління; відгук керівника практики від підприємства/управління – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з деякими недоліками; індивідуальне завдання виконане не в повному обсязі та з порушенням існуючих вимог.

Низький (фрагментарний)	35-59	Здобувач вищої освіти частково виконав програму практики; володіє поверховими та неглибокими знаннями, лише окремими категоріями понятійного матеріалу, одним чи двома методами оцінки діяльності підприємства/управління; відгук керівника практики від підприємства/управління – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений зі значними недоліками; індивідуальне завдання не виконане.
	1-34	Здобувач вищої освіти не виконав програму практики; володіє поверховими знаннями; знає небагато базових категорій; не володіє методами оцінки діяльності підприємства/управління; відгук керівника практики від підприємства/управління – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з порушенням існуючих вимог; індивідуальне завдання не виконане.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або не встиг скласти залік у визначені терміни без поважних причин, за поданням кафедри відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Якщо програма практики не виконана здобувачем вищої освіти з поважної причини, то йому надається можливість пройти практику повторно за індивідуальним графіком з дозволу директора за поданням декана факультету.

Здобувач вищої освіти, який повторно отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Результат заліку з практики заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки здобувача вищої освіти за підписом викладача-керівника практики.

Підсумки проходження практики здобувачами вищої освіти обговорюються на засіданнях кафедр, вчених радах не рідше одного разу протягом навчального року.

6. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні

1. Архіпов В. В. *Організація виробництва на закладах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.*
2. Архіпов В. В. *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.*
3. Архіпов В. В. *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.*
4. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.*
5. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. *Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Електронні дані. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. URL: http://10.0.2.150/docs/Pidruchnyky/2018/Tekhnolohiia_produktsii_restoranno_hospodarstva.pdf.*
6. Влащенко Н. М. *Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.*
7. Гладкий Ф. Ф. *Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. посіб. Нац. тех. ун-т «Харків. Політехн. Ін-т». Харків : Технологічний центр. 2018. 131 с.*
8. Гнидюк І. В. *Методологія і організація наукових досліджень : опорний конспект лекцій. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 73 с.*
9. Грегірчак Н. М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. *Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР : лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 276 с.*
10. Гринченко О. О. та ін. *Харчові добавки : навч. посіб. Харків. ХДУХТ, 2017. 420 с.*
11. Доценко В.Ф. *Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2021. 292 с.*
12. Дударев І.М., Кузьмін О.В. *Практикум з методології наукових досліджень : навчальний посібник. Одеса : Олді+, 2023. 278 с.*
13. Конверський А. Є. *Основи методології та організації наукових досліджень. URL: https://biology.univ.kiev.ua/images/stories/Upload/Kafedry/Biofizyky/2014/konversky_osn_metod_ta_org_nayk_dosl.pdf.*
14. Коркач Г., Котузаки О., Нікітчина Т., Шунько Г. *Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для забезпечення конкурентоспроможності закладу. Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13, № 4. С. 69–74. URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/view/2194/2383>.*
15. Ладанюк А. П., Власенко Л. О., Кишенько В. Д., Смітюх Я. В. *Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 352 с.*
16. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. *Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181*

«Харчові технології» / за заг. редакцією Ладики В. І. Херсон : ОЛДІ+, 2022. 352 с.

17. Ладики В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. *Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. редакцією Ладики В. І. Херсон : ОЛДІ+, 2022. 222 с.*

18. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. *Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 304 с.*

19. *Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / авт.: М. Ю. Євтушенко, М. І. Хижняк. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 351 с.*

20. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.*

21. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. *Організація харчування та обслуговування туристів на закладах ресторанного господарства. Київ: Світ книг. 2019. 411 с.*

22. *Організація харчування та обслуговування туристів на закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовшина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.*

23. Про інноваційну діяльність: Закон України № 40-IV від 04.07.2002 р. (редакція від 05.12.2002 р.) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.

24. П'ятницька Г.Т. *Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. Київ: КНТЕУ, 2018. 465 с.*

25. Сирохман І. В., Гирка О. І., Калимон М.-М. В. *Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.*

26. *Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб./ Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шилдовська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. Київ : Кондор, 2019. 292 с.*

27. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. *Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 512 с.*

Додаткові

1. Закон України про охорону прав на винаходи і корисні моделі. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3687-12#Text>

2. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності : Закон України № 284-XIV від 01.12.1998 р. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14>.

3. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні : Закон України № № 3715-VI від від 08.09.2011 р. [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>.

4. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки: Закон України № 2623-XIV від 11.07.2001 р. (редакція від 05.12.2012 р.) [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>.

5. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.

5. Вудс Річ. Коктейлі від @THE_COCKTAILGUY: настоянки, дистиляції та інноваційні поєднання. Харків: ТОВ «Видавництво «Жорж», 2022. 176 с.

6. Гошовська Г. Сучасні напрями розвитку інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства. Методичний посібник. Стрий, 2020 р.

7. Денні Меєр. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес. Київ: Наш формат. 2019. 344 с.

8. Клопотенко Євген. Святкові страви. Київ: Книголав, 2022. 168 с.

9. Клопотенко Євген. Зваблення їжею: 70 рецептів, які захочеться готувати. Київ: Книголав, 2023. 192 с.

10. Клопотенко Євген. Зваблення їжею з українським смаком. Київ: Книголав, 2023. 176 с.

11. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів. URL:https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/4114/1/modern%20methods_181.pdf

12. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450/1395>.

13. Павлова С. Управління якістю послуг ресторану через механізми впровадження внутрішніх стандартів обслуговування. *Економіка та суспільство*. 2021. № 34. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/988/946>.

14. Пакетт Мадлен, Геммек Джастін. WINE FOLLY. Усе, що треба знати про вино. Пер. з англ. Ольги Горби. Львів: Видавництво Старого Лева, 2022. 240 с.

15. Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Осьмак Т. Г., Басс О. О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів підручник / за ред Г. Є. Поліщук ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 195 с.

16. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № Вип. 65. С. 98–103. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/19.pdf.

17. Постова В. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. № 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192/184>.

18. Постова В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food». Готельно-ресторанний сервіс та

регіональна кухня Поділля: матеріали сьомої міжвуз. наук.-практ. конференції (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.). Хмельницький: ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», 2023. С. 19-21.

19. Постова В.В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». Економіка і регіони. Науково-практичний журнал. Вип. 85 (2). Полтава, 2022. С. 21-25.

20. Постова В.В. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «FAST FOOD». Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції. Львів, 06 жовтня 2022 року. С. 358-360.

21. Постова В.В. Пропозиції щодо модернізації формату «Casual Dining» в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: збірник тез доповідей IX Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17-18 травня 2022 р., НУХТ. Київ, 2022. С. 155-156.

22. Рябенюк М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. № 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229>.

23. Савелій Лібкін, Антон Фридлянд. Бізнес по-одеськи. Як побудувати мережу, не втративши себе. Одеса: Book Chef. 2021. 256 с.

24. Сердюк М.О., Калюжна Т.М. Як відкрити ресторан. Магічний посібник з ресторанної справи. Київ: Моя книжкова полиця. 2021. 132 с.

25. Юринець В. Є. Методологія наукових досліджень : URL: http://ism-lnu.podia.com.ua/wp-content/vidannia/pidr/metod_nauk_dosl.pdf

26. Янчева М. О., Желева Т. С., Погожих М. І., Гринченко О. О.. Кріоскопічні дослідження розчинів харчових інгредієнтів полісахаридної природи. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2016. Vol. 4. Is. 2. P. 299-309.

27. Peresichnyi M., Peresichna S. Innovative culinary production technologies using quinoa and inulin. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Т.3, № 1. С. 46–58. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205566/205721>.

Інтернет-ресурси:

1. ГО «Ресторанна гільдія». Веб-сайт. URL: <http://restoguild.com/>
2. Група компаній Fozzy Group: *Веб-сайт*. URL: <https://www.fozzy.ua/ua/restaurants/>.
3. Кращі заклади ресторанного господарства України: *Веб-сайт*. URL: <https://reston.ua/>.
4. Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCH. *Веб-сайт*. URL: <https://www.forech.kiev.ua/>.
5. Ресторатор. Журнал для професіоналів ресторанного бізнесу. *Веб-сайт*. URL: <https://www.restorator.ua/>
6. Ресторани України: *Веб-сайт*. URL: <http://ukraine3d.com/uk>.
7. Ресторанна премія «Сіль»: *Веб-сайт*. URL: <https://saltawards.com/>.

8. Сім'я ресторанів Дмитра Борисова: *Веб-сайт*. URL: <https://borysov.com.ua/>.
9. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. *Веб-сайт*. URL: <https://yanusia.com/2022/07/suchasni-tekhnologii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/>
10. Українська Ресторанна Організація. *Веб-сайт*. URL: <https://www.uara.org.ua/>
11. Profi-Club. *Веб-сайт*. URL: <https://www.profi-club.com.ua/uk>
12. ДП «Український інститут інтелектуальної власності». *Веб-сайт*. URL: <https://ukrpatent.org/uk/articles/about>