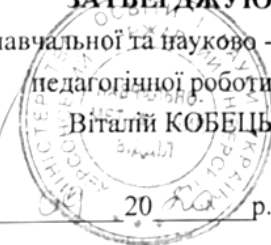


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Проректор з навчальної та науково -  
педагогічної роботи  
Віталій КОБЕЦЬ  
« 17 » 20 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Факультет економіки і менеджменту

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Курс I

Ступінь вищої освіти бакалавр

Форма навчання денна

Херсон 2020-2021 н.р.

## Програма розроблена:

1. Бурак Валентина Геннадіївна, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(прізвище, ім'я, по-батькові, посада, вчене звання викладача)

Затверджена на засіданні кафедри  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол № 2 від «7» вересня 2020р.

Завідувач кафедри  Олена ОРЛЕНКО  
підпис

## ВСТУП

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи вимагає закріплення набутих у вищому навчальному закладі теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві.

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" є складовою частиною освітнього процесу й спрямована на оволодіння здобувачами системою професійних умінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» обов'язковим елементом освітньо-професійної програми підготовки студентів вищих навчальних закладів є практична підготовка, найважливішою складовою якої є практика на різних етапах навчання.

Робоча програма навчальної практики, яку розроблено для здобувачів першого «бакалаврського» ступеня освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», є основним навчально-методичним документом, який регламентує діяльність керівників практики від закладу вищої освіти, бази практики, студентів-практикантів і визначає мету, зміст, послідовність проведення навчальної практики студентів та вимоги до результатів практики у вигляді знань, умінь, навичок, яких набувають студенти, видів, форм та методів контролю.

Основною метою практичної підготовки студентів є систематизація й розширення навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять у коло обов'язків фахівця готельно-ресторанної справи.

Організація практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" регламентується Законом України "Про вищу освіту".

Навчальна практика проводиться зі студентами 1 курсу (в другому семестрі) згідно з навчальним планом галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Положення щодо організації практики розроблено відповідно до типового Положення про проведення практик студентів вищих навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України, а також наскрізною програмою практичної підготовки.

Навчальна практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.04.1993 р. за № 35, практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу

підготовки спеціалістів в вищих навчальних закладах і проводиться на оснащених відповідним чином базах практик.

Метою практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії формування у них, на базі одержаних у закладі вищої освіти знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Програма навчальної практики для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є основним навчально-методичним документом, де розглядаються загальні питання організації, проведення та підведення підсумків практики. Вони забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практики, її системності, неперервності та послідовності навчання студентів.

Робочий час студента протягом практики планується наступним чином:

- організаційні питання початкового періоду практики, проходження інструктажів з техніки безпеки та охорони праці у лабораторії ресторанних технологій, одержання індивідуальних завдань – 5 % часу, відведеного на проходження практики;
- виконання функцій практиканта на робочому місці лабораторії кафедри, робота з літературою, технічною й нормативною документацією, складання відповідної документації, виконання індивідуальних завдань – 70 %;
- участь в лекціях, екскурсіях, теоретичних заняттях – 10 %;
- робота над звітами з практики – 10 %;
- одержання заліку з практики – 2 %;
- інші види робіт – 3 % години практики.

Практика проводиться на кафедрі готельно-ресторанного та туристичного бізнесу у лабораторії ресторанних технологій.

Студенти зобов'язані пройти навчальної практику у встановлені терміни відповідно графіку освітнього процесу, виконати програму практики, скласти визначений програмою звіт. Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки та охорони праці.

Керівники практики від кафедри забезпечують організацію і проведення практики відповідно до навчального плану, наскрізної і робочих програм практик, проводять інструктажі студентів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами звітів.

Програма складається з розділів, які визначають мету та завдання практик; основних положень щодо її організації практики; контроль та основні обов'язки студентів, керівників практики від інституту та підприємства; вимоги щодо оформлення звіту з практики; підведення підсумків практики.

Навчальна проходить на 1 курсі у 2 семестрі впродовж трьох тижнів (3 кредити).

Робоча програма навчальної практики складається з наступних розділів та

підрозділів:

1. Мета та завдання практики.
2. Зміст практики:
  - 2.1. Види робіт під час практики.
  - 2.2. Список рекомендованої літератури (навчально-методичні видання)
  - 2.3. Методичні рекомендації
  - 2.4. Питання до заліку.
3. Форми та методи контролю.
4. Вимоги до звіту.
5. Критерії оцінювання.

### 1. Мета і завдання практики

*Метою навчальної практики* є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанної справи.

#### Завданнями практики є:

##### пізнавальні

- закріплення знань, які одержано студентами в процесі навчання; практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;
- ознайомити з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства.
- вивчення форм і організаційних структур підприємств готельно-ресторанної справи; вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;
- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства.

##### практичні

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- збір практичного матеріалу для написання звіту з практики.
- підвищення рівня практичної та загальної підготовки студентів.
- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта.

##### дослідницькі

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;

- організація систематичної самостійної роботи з навчальної, наукової, спеціальної нормативне – методичної літератури, яка допомагає формувати творчий підхід в рішенні проблем науково-дослідницької діяльності (участь у соціальному проекті «Смаки Херсонщини»).

### **організаторські**

- організувати своє робоче місце (у лабораторії ресторанних технологій);
- організувати планування своєчасного виконання плану навчальної практики студентом.
- проведення досліджень і збір необхідного практичного матеріалу для створення єдиних вимог щодо навичок самостійної науково-дослідницької діяльності.

### **Компетентності**

Навчальної практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

### **Компетентності**

Виробничої практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

ЗК 10 - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Програмні результати навчання**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

## **2. Зміст практики**

### **2.1 Види робіт під час практики**

Навчальна практика проводиться зі студентами 1-го курсу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протягом 3-х тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики.

На початку практики у здобувачів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

**Навчальна практика здійснюється у формі** практичних занять-тренінгів, майстер-класів та самостійної науково-дослідної роботи. Загальний обсяг

навчальної практики – 90 год. (3 кредити ECTS), у тому числі: практичні заняття-тренінги та майстер-класи – 36 год.; виїзні практичні заняття (екскурсія) – 6 год., самостійна робота – 48 год. Аудиторні заняття проводяться на базі лабораторії ресторанних технологій кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. У процесі проходження навчальної практики здобувач **зобов'язаний**:

✓ Взяти участь в організаційних заходах перед початком практики, одержати необхідну документацію з проходження практики, індивідуальне завдання.

✓ Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.

✓ Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії у лабораторії.

✓ Систематично вести щоденник, у якому відображається виконання практики за етапами.

✓ Вивчати відповідну спеціальну літературу, законодавчі й нормативні документи в галузі готельно-ресторанної діяльності.

✓ Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики.

**Програмою навчальною практики** передбачено такі види робіт:

- 1) збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності відповідно до індивідуального завдання;
- 2) вивчення гастромічного потенціалу визначеної території (населеного пункту);
- 3) ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту);
- 4) ознайомлення з організацією готельного господарства.
- 5) ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

#### **Календарний графік проходження навчальної практики**

№	Зміст роботи	Кількість днів
1	Вхідний інструктаж, мета і завдання навчальної практики	1
2	Ознайомлення з лабораторією і заходами з охорони праці Інструктаж з техніки безпеки	
3	Теоретичні заняття за типами підприємств на кафедрі ГРТБ у лабораторії ресторанних технологій	1
4	Практичні заняття на кафедрі ГРТБ у лабораторії ресторанних технологій	2
5	Екскурсія в заклад готельного господарства	1
6	Теоретичні заняття за типами підприємств	1

7	Практичні заняття на кафедрі ГРТБ у лабораторії ресторанних технологій	3
8	Екскурсія в ресторан (1-2 заклади)	1
9	Теоретичні заняття	1
10	Практичні заняття на кафедрі ГРТБ у лабораторії ресторанних технологій	1
11	Екскурсія в загальнодоступне кафе (1-2 заклади)	1
12	Оформлення звіту	1
13	Захист звіту	1
Разом		3 тижні (15 робочих днів)

Під час навчальної практики студенти, під керівництвом викладача, можуть відвідувати такі підприємства ресторанного господарства, як ресторан, бар, загальнодоступне кафе, студентська їдальня. Керівники практики проводять навчальні заняття і екскурсії відповідно до плану проходження практики.

Спрямованість студентів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у подальшій підготовці до курсових робіт, доповідей на наукових конференціях та написанні випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

### **Дистанційна форма проходження практики**

Карантинні обмеження, надзвичайні ситуації техногенного або природного характеру можуть внести корективи в організацію освітнього процесу. Тому, за рішенням вченої ради, окремі теми освітніх компонентів здобувачі можуть опановувати у дистанційній формі. В цьому випадку використовуються різні технічні засоби комунікації.

Організація навчання за дистанційною формою регламентується як державними документами (Закон України «Про освіту», наказ МОН України від 25.04.2013 № 466 (зі змінами) «Про затвердження Положення про дистанційне навчання»), так і Положенням про дистанційне навчання в ХДУ (наказ ХДУ від 14.02.2014 № 140-Д).

Для забезпечення проходження навчальної практики дистанційно, використовуються технології дистанційного навчання, методичні та дидактичні матеріали для самостійної роботи здобувачів.

В умовах дистанційного проходження практики зміст завдань може змінюватися в залежності від режиму та форми роботи рекреаційних закладів під час карантину. Залікові заходи проводяться у вигляді онлайн занять. Звітна документація подається викладачу-керівнику практики в електронному вигляді (на e-mail, Viber або ін.).



Щоденник практики розташовується на гугл-диску факультету та заповнюється в електронному вигляді з подальшим його пред'явленням у друкованому вигляді.

## **2.2. Список рекомендованої літератури (навчально-методичні видання)**

### ***Основна література***

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219.
1. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.
2. Архіпов В. В. та інші. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Підручник. К.: Інкос, 2007. – 382 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К.: Інкос, 2007. – 280 с
4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В.Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.- 440 с

### ***Додаткова література***

1. Федотова Й. Трижды три звезды МІСЕІ-ЛІМ / Й. Федотова // СІНЕРАКТ. -2006.-№ 5.-С. 22-23.
2. Насонова О. Краткий обзор ресторанного рынка за 2011 год / О. Насонова//Рестораторь. -2011. -№ 12. -С. 48-50.
3. Кучер Л. Готовимся к приему / Л. Кучер, Шкуратова Л. // Питание й общество.-2011.-№6.-С. 18-19.
4. Киреева Д. Кейтеринг: курс молодого бойца / Д. Киреева, Оксана Закалюжная // Рестораторь. - 2006. - № 5. - С. 14-18.
5. Самсонов М.А. Концепция сбалансированного питания й ее значение / М.А. Самсонов // Вопросы питания. - 2011. - № 5. -С. 3-9.
6. Making the Cut: What Separates the Best From the Rest by Chris Hill
7. *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviors & Secrets* by Jeff Benjamin
8. *Kitchen Confidential* by Anthony Bourdain

### **Електронні ресурси:**

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://besthotels.in.ua/>
2. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
3. ЛигаЗакон [Електронний ресурс]. – Режим доступа : [www.liga.net](http://www.liga.net)
4. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www2.unwto.org/ru>.
5. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України

[Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.me.gov.ua>.

6. Туризм, гостиничний и ресторанный бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/research/>

7. Сайт туристичної асоціації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tau.org.ua/>

8. CNN Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.cnnpartners.com/>.

### 2.3. Методичні рекомендації

Проходження студентами практики проводиться відповідно плану:

#### 1. *Збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності*

Відповідно до завдання, яке видається керівником практики, студенти за допомогою інтернет-ресурсів формують інформацію про готельно-ресторанне господарство в населених пунктах і оформляється презентація у форматі PowerPoint.

#### 2. *Вивчення гастрономічного потенціалу ЗРГ населеного пункту (території).*

Студенти за власним бажанням обирають певний населений пункт чи місцевість і здійснюють дослідження гастрономічного потенціалу цієї місцевості за такою схемою:

– загальна характеристика: історія, економіка; виробництво локальних та крафтових продуктів харчування.

– характеристика інфраструктури (туристичні підприємства, заклади розміщення і харчування, транспорт, заклади дозвілля і відпочинку, торговельні підприємства, ); культурні заходи (фестивали тощо);

Дана робота оформляється у вигляді презентації, до якої додається фото або відео тощо.

Обов'язковою умовою при виборі населеного пункту (території) є те, що студент повинен обрати Херсонський регіон (у рамках соціального проекту «Смаки Херсонщини»).

#### 3. *Ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту).*

Під час практики студенти відвідують підприємства готельно-ресторанної діяльності (засоби розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо), заклади харчування) з метою набуття найбільш повної уяви про місця їх майбутнього працевлаштування. Під час такої екскурсії необхідно виявити:

*а) у засобі розміщення:*

– тип засобу розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо) та історія його створення і розвитку;

– нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (статут, ліцензії, правила, дозволи, сертифікати тощо);

– структура управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;

– характеристика номерного фонду та інших функціональних приміщень;

- перелік основних і додаткових послуг і їх вартість;
- характеристика основного контингенту проживаючих.

*б) у закладі ресторанного господарства:*

- тип закладу (ресторан, кафе, бар тощо) та історія його створення і розвитку;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (статут, ліцензії, дозволи, сертифікати тощо);
- структура управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристика торгових і виробничих приміщень;
- аналіз меню за групами страв;
- вивчення процесу обслуговування гостей закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо).

За підсумками екскурсії студенти оформляють звіт, у якому відображають зазначені вище характеристики підприємства.

#### **4. Ознайомлення з організацією готельного господарства.**

Ознайомлення студентів з організацією готельного підприємства відбувається під час їх виїзду на екскурсію.

#### **5. Ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.**

Ознайомлення студентів з організацією і технологією ресторанного підприємства відбувається під час їх виїзду на екскурсію.

### **2.4. Питання до заліку**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика торгових приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства
3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп
4. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни.
5. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни у закладах ресторанного господарства
6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства.
7. Сервіровка столів
8. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства
9. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів
10. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства
11. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства
12. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином

13. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв
14. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят
15. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у ЗРГ.

### **3. Форма і методи контролю**

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування баз практик: кожний студент повинен відпрацювати не менш 6 годин на день, 30 годин на тиждень;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики;
- оцінка наслідків практики фахівцями баз практик;
- настановча конференція та захист практики.

Підсумки проходження практики підводяться у процесі складання студентом заліку комісії у складі керівника практики, провідних викладачів кафедри під головуванням завідувача кафедри готельно-ресторанної справи.

Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

### **4. Вимоги до звіту**

Після закінчення практики студенти повинні здати керівнику практики звіт. Текст звіту подається на одній стороні листа формату А4, ілюструється схемами, графіками, малюнками, фотографіями. За необхідністю додаються відеоматеріали. Звіт оформлюється відповідно з вимогами програми і повинен бути складений на основі матеріалів, зібраних на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Обсяг звіту – 15 – 20 аркушів.

Основою для складання звіту є дані, зібрані студентом у вигляді письмових записів під час практики. Звіт складає індивідуально кожен студент згідно з програмою практики. Він повинен охоплювати всі питання її змісту.

Інформацію про підприємство готельно-ресторанного господарства студент одержує шляхом вивчення документації, особистих спостережень, під час екскурсії. По закінченні практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмою практики.

#### План звіту

1. Вступ, де зазначена мета і завдання навчальної практики, характеристика

підприємства, історична довідка про нього.

2. Структура керування підприємством, опис підрозділів, естетики виробництва, технічної естетики, асортименту продукції. Опис основних видів робіт, їх естетична спрямованість, охорона праці.

3. Опис згідно індивідуального завдання.

4. Висновки.

Звітна документація подається на кафедру для перевірки керівниками практики. За умови її позитивного аналізу та виконання програми практики вона зараховується студентові.

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Критерії оцінювання результатів виробничої практики визначені на підставі «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті» від 07.09.2020 р.

Практика оцінюється окремо за 100-бальною шкалою, за національною шкалою та шкалою ЄКТС.

#### *Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС*

Сума балів /Local grade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/National grade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

			дисципліни
--	--	--	------------

Складники загальної оцінки за практику визначає керівник практики від кафедри.

Підсумкова оцінка враховує оцінку:

- керівника кваліфікаційної роботи;
- презентації здобувачем результатів дослідження під час передзахисту кваліфікаційної роботи;
- відповіді на запитання.

*Складові оцінювання переддипломної практики*

Зміст роботи	Оформлення результатів	Захист звіту	Разом
до 60 балів	до 20 балів	до 20 балів	100 балів

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	<i>Рівні прояву критеріїв</i>
90-100	відмінно	A	Завдання практики виконано в повному обсязі. Творчий підхід до здійснення кваліфікаційного дослідження. Аргументація актуальності теми, її теоретичні і практичної цінності, вміння використовувати джерела наукової інформації, обґрунтовувати методи дослідження, збирати та обробляти інформацію, здійснювати аналіз отриманих результатів. Вміння правильно структурувати текст, чітко та логічно викладати результати дослідження, грамотно оформлювати кваліфікаційну роботу. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
82-89		B	Завдання практики виконано в повному обсязі.

	добре		Репродуктивний підхід до здійснення дослідження. Вміння користуватися джерелами інформації, обґрунтовувати методи дослідження, аналізувати отримані результати. Вміння структурувати текст, чітко та послідовно викладати результати дослідження, правильно оформлювати кваліфікаційну роботу. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
74-81		С	Завдання практики виконано в повному обсязі. Репродуктивний підхід до здійснення дослідження. Вміння користуватися різними джерелами інформації, застосовувати різні методи дослідження, здійснювати аналіз та узагальнення даних. Вміння правильно викладати отримані результати, оформлювати кваліфікаційну роботу. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
64-73	задовільно	Д	Завдання практики виконано на задовільному рівні. Тема кваліфікаційної роботи загалом розкрита. На посередньому рівні уміння користуватися джерелами інформації, аналізувати та узагальнювати дані. Спроможність згідно вимог оформлювати текст кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
60-63		Е	Завдання практики виконано на задовільному рівні. Тема кваліфікаційної роботи розкрита неповністю. На початковому рівні уміння користуватися джерелами інформації, аналізувати та узагальнювати дані. Дотримання базових вимог до оформлення тексту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
35-59	незадовільно	FX	Завдання практики виконані вибірково. Кваліфікаційна робота не може бути рекомендована до публічного захисту.
1-34	незадовільно	F	Завдання практики не виконано. Кваліфікаційна робота не може бути рекомендована до публічного захисту.