

# ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,  
адміністрування та туризму  
Євгеній РУДНІЧЕНКО

«19» \_\_\_\_\_ 2025 р.



## РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ З РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ПОДІЛЛЯ

*Галузь знань* – J Транспорт та послуги

*Спеціальність* – J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

*Рівень вищої освіти* – Перший бакалаврський

*Освітньо-професійна програма* – Готельно-ресторанна справа

*Обсяг освітнього компонента* – 3 кредити ЄКТС, *Шифр освітнього компонента* – ОФП.23

*Мова навчання* – українська

*Статус освітнього компонента* – обов'язкова (фахової підготовки)

*Факультет* – Управління, адміністрування та туризму

*Кафедра* – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Курс	Семестр	Обсяг практики		Вид семестрового контролю
			Кредити ЄКТС	Години	Залік (диференційований)
Д	4	7	3	90	+
З	4	7	3	90	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Робоча програма складена  канд. екон. наук, доц. Наталія АНТОШКОВА




Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від 17 грудня 2025 р. № 6 Зав. кафедри  Ігор ЖУРБА

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради факультету  Євгеній РУДНІЧЕНКО

## 2 ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Факультет управління адміністрування та туризму	 _____	Ігор ЖУРБА
Гарант освітньо-професійної програми, доц. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи		 _____	Тетяна ТОМАЛЯ
Декан		 _____	Євгеній РУДНІЧЕНКО

### 3 ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Виробнича практика з регіональної кухні Поділля є важливим етапом освітнього процесу, спрямована на формування програмних результатів навчання із урахуванням тенденції розвитку готельно-ресторанної справи Поділля, локального ринку праці, регіонального контексту подільської кухні.

**Пререквізити** – ОФП.01 Традиції та культура харчування народів світу; ОФП.08 Технологія продукції ресторанного господарства.

**Постреквізити** – ОФП. 27 Переддипломна практика; ОФП.28 Кваліфікаційна робота.

Відповідно до освітньої-професійної програми виробнича практика з регіональної кухні Поділля має забезпечити:

**компетентності:** ІК здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; ЗК 07 цінування та повага різноманітності та мультикультурності; ЗК 10 здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ФК 08 здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів; УК 03 здатність розробляти та реалізовувати проєкти у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, оцінювати і забезпечувати їх ефективність.

**програмні результати навчання:** ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; ПРН 23. Уміти характеризувати українську національну ідентичність та її ознаки; використовувати способи та методи психологічної саморегуляції й допомоги, засоби забезпечення безпеки/само безпеки в умовах надзвичайних ситуацій, надавати домедичну допомогу; ПРН 24. Застосовувати знання і навички лідера, організовувати командну роботу.

**Метою** виробничої практики з регіональної кухні Поділля є вивчення регіональних особливостей народної кулінарії Поділля, формування знань та навиків реалізації концепції «local food» у ресторанному бізнесі Хмельниччини, виокремлення регіональної ідентичності подільських страв через технологічний процес приготування.

**Завданнями** виробничої практики з регіональної кухні Поділля є:

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем в процесі навчання;
- закріплення знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками зберігати та примножувати культурно-гастрономічні цінності подільського регіону;
- набуття навичок технологічного приготування страв та напоїв за старовинними рецептами із використанням сучасних методів подачі;
- набуття навичок розробки концепції закладу ресторанного господарства у контексті розробки гастрономічних брендів;
- набуття навичок просування закладу ресторанного господарства через розробку промоції гастровечері.

Виробнича практика з регіональної кухні Поділля проводиться протягом семестру у навчальних кабінетах і лабораторіях, а також передбачає екскурсії на підприємствах ресторанного господарства з локальною подільською кухнею.

У результаті проходження виробничої практики з регіональної кухні Поділля здобувач повинен: *закріпити та поглибити* теоретичні знання, отримані під час вивчення фахових і застосовувати їх у практичній діяльності; дотримуватися вимог охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм під час роботи на підприємствах ресторанного господарства; *досліджувати* сучасні тренди розвитку гастрономічної культури Поділля та *аналізувати* особливості формування регіональної кухні з урахуванням історичних, географічних і культурних чинників; *вивчити* асортимент стародавніх страв подолян та розрізняти їх за

географічним поділом регіону; відтворювати, інтерпретувати та готувати ексклюзивні страви подільської кухні; *здійснювати* приготування, подавання та професійне представлення традиційних перших і других страв, десертів та напоїв регіональної кухні Поділля; *аналізувати* меню ресторанів локальної кухні Поділля та *оцінювати* страви з позиції формування гастрономічного бренду регіону; розробляти страви — гастрономічні бренди Поділля як елемент стратегії просування закладу ресторанного господарства; *складати та оформлювати* технологічну документацію на страви та напої регіональної кухні, *обґрунтовувати* цінову політику їх впровадження у меню ресторану; розробляти сценарій гасстровечері подільської кухні як інструменту промоції ресторану, *формувати* концепцію заходу, *здійснювати* підбір концептуальних страв і напоїв для дегустаційної частини з акцентом на локальні інгредієнти.

## 4 ЗМІСТ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

### 4.1 Зміст практики

Робота здобувачів з виконання завдань практики проходить згідно з графіком та передбачає відпрацювання основних етапів (табл. 4.1).

Таблиця 4.1. - Розподіл часу на період виробничої практики з регіональної кухні Поділля

№ п/п	Зміст роботи	Тривалість, год.
1	Ознайомлення з метою та завданнями виробничої практики з регіональної кухні Поділля. Інструктаж з техніки безпеки. Вибір індивідуального завдання	2
2	Розділ 1. Дослідження трендів розвитку гастрономічної культури Поділля	10
2.1	Вивчення впливу історичних чинників на формування подільської кухні, вплив етнічних кухонь сусідніх держав на її кулінарну унікальність	5
2.2	Дослідження асортименту стародавніх страв подолян за географічним поділом регіону	5
2	Розділ 2. Технологічне відтворення, інтерпретація та приготування ексклюзивних страв подільської кухні	24
2.1	Приготування, подавання та представлення традиційних перших страв Хмельниччини	8
2.2	Приготування подавання та представлення других страв подільської кухні	8
2.3	Приготування, подавання та представлення десертів та напоїв регіональної кухні	8
3	Розділ 3. Розробка страв – гастрономічних брендів регіону як основа стратегії просування закладу ресторанного господарства	24
3.1	Дослідження меню ресторанів локальної кухні Поділля	8
3.2	Підбір та оцінка страв подільської кухні з позиції гастрономічного бренду регіону	8
3.3	Розробка та оформлення технологічної документації на запропоновані страви та напої, цінова політика впровадження у меню ресторану	8
4	Індивідуальне завдання. Розробка сценарію гастровечері подільської кухні як засобу промоції ресторану	20
4.1	Дослідження досвіду організації та проведення гастровечер у ресторанах ГРК «Південна Брама», «Ресторація Шпігеля», формування власної концепції гастровечері	10
4.2	Розробка сценарію заходу та підбір концептуальних страв та напоїв для дегустаційної частини, представлення локального аспекту основних інгредієнтів	10
5	Підготовка звіту, презентації, захист результатів практики перед керівником від університету	10
Разом:		90

*Індивідуальне завдання. Розробка сценарію гастровечері подільської кухні як засобу промоції ресторану.*

Здобувачі за власним бажанням обирають ідею гастровечері подільської кухні і здійснюють опис сценарію за такою схемою:

1. *основна ідея заходу* (тематика або стиль концепції);
2. *місце проведення* (заклад або інша локація, підстави для обрання);
3. *меню вечері* (перелік страв та крафтових подільських вин до них);
4. *додаткові культурні атракції заходу*;
5. *калькуляція вартості гасгровечері* (на одну особу);
6. *маркетинг та просування* (основні способи реклами заходу);
7. *очікуваний результат* (результат від реалізації гасгровечері, соціальна або культурна цінність проекту).

Дана робота оформляється у вигляді презентації PDF або макету рекламного проспекту (за допомогою редактора Publisher).

## 5 ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Для досягнення програмних результатів навчання під час виробничої практики з регіональної кухні Поділля використовуються такі методи навчання: словесні (пояснення, бесіда, консультування); контекстного навчання; взаємного навчання; частково пошукові, проблемні, дослідницькі; методи роботи з літературними та інформаційними джерелами тощо.

## 6 ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З НАВЧАЛЬНОЇ (ОЗНАЙОМЧОЇ) ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну виробничої практики з регіональної кухні Поділля здобувач вищої освіти звітує про виконання її програми. *Формою звітності є письмовий звіт і щоденник практики.*

Рекомендований обсяг звіту з практики – 15–20 сторінок основного тексту. **Звіт** має містити відомості про виконання всіх завдань практики і мати таку структуру:

- титульний аркуш, що містить підписи керівників практики від кафедри і від бази практики;
- зміст;
- вступ;
- основна частина згідно з програмою практики;
- висновки;
- перелік джерел посилання;
- додатки.

У вступі обґрунтовуються основна мета і завдання практики. Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання практики: детальний опис історичного контексту розвитку подільської кухні, опис найвідоміших стародавніх подільських страв; технологічні карти та фото подачі ексклюзивних страв подільської кухні з описом локальних інгредієнтів; аналіз меню закладів зі подільською кухнею; розроблена технологічна документація на авторські страви, сценарій гасгровечері подільської кухні як засобу промоції ресторану. Висновки викладаються коротко і конкретно за матеріалами звіту на підставі виконаної роботи. До звіту додається:

- а) відгук керівника практики;
- б) щоденник проходження практики;
- в) зразки документів, що стосуються проходження практики та її змісту, повинні бути оформленні у вигляді додатків до звіту.

**Щоденник практики** є офіційним документом, який містить інформацію про вид практики, терміни її проходження. Усі дані мають бути завірені деканом факультету та скріплені печаткою. В щоденнику зазначається дата початку та завершення виробничої практики з регіональної кухні Поділля. Крім цього в щоденнику містяться календарний графік проходження практики і робочі записи здобувача вищої освіти, відгуки керівника від кафедри про результати проходження практики здобувачем вищої освіти.

Захист звіту з практики відбувається на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи у

присутності комісії, що призначається завідувачем кафедри. До складу комісії входять керівник практики від кафедри, інші викладачі кафедри. До захисту здобувач готує доповідь з презентацією. Доповідь на захисті має презентувати основні результати практики та доповнюватися презентацією з 8-10 слайдів. Тривалість доповіді – 4-5 хв. Слайди презентації мають висвітлювати етапи і результати завдань практики.

## 7 ПОЛІТИКА ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Політика проходження практики визначається системою вимог, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію освітнього процесу і практичну підготовку здобувачів вищої освіти. До проходження практики кафедра організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань проходження практики за участю її керівників від кафедри. На зборах проводиться загальний інструктаж щодо особливостей і порядку проходження практики, завдань практики; здобувачі вищої освіти отримують щоденник практики, рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо.

Під час практики він має вчасно й у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та настановами її керівників, суворо дотримуватися правил техніки безпеки, охорони праці, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку.

Після закінчення терміну практики здобувач вищої освіти у тижневий термін має захистити звіт з практики. Письмовий звіт разом з щоденником практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри.

Під час оформлення звіту з практики здобувач вищої освіти має **дотримуватися політики академічної доброчесності** (заборонено списування, плагіат, використання штучного інтелекту (без належного цитування)).

У випадку невиконання здобувачем вищої освіти програми практики з поважної причини, деканат, за заявою здобувача та на основі представлених документів, розглядає питання щодо надання йому академічної відпустки.

Здобувач вищої освіти, який на підсумковому контролі із захисту звіту з практики отримав негативну оцінку або не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з Університету за невиконання індивідуального навчального плану.

Підсумки практики підводяться на засіданні кафедри і обговорюються на засіданні вченої ради факультету не рідше одного разу на навчальний рік.

## 8 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАЛЬНОЇ (ОЗНАЙОМЧОЇ) ПРАКТИКИ

Формою підсумкового контролю для практики є диференційований залік.

Оцінювання результатів навчальної (ознайомчої) практики здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Кожний вид роботи може бути зарахований, якщо здобувач вищої освіти набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час оцінювання **не допускаються**.

**Критерії оцінювання структурних елементів загальної оцінки виробничої практики з регіональної кухні Поділля:**

– *оцінка керівника практики від кафедри*: повнота, якість і своєчасність розв'язання завдань практики; відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв'язання завдань практики; відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання, правильність оформлення щоденника з практики;

– *оцінка звіту з практики комісією*: повнота і якість розв'язання завдань практики;

відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання, правильність оформлення щоденника з практики;

– оцінка комісією доповіді і презентації під час захисту практики: структурованість і логічність доповіді; повне та змістовне розкриття результатів практики; лаконічність доповіді, дотримання регламенту; інформативність, структурованість, зрозумілість та відповідність візуальних матеріалів змісту доповіді (слайди, схеми); якість візуального оформлення презентаційних матеріалів;

– оцінка комісією відповідей на запитання під час захисту практики: повнота та чіткість відповідей, їх правильність; логічність та обґрунтованість відповідей; вміння пояснити логіку прийнятих рішень.

Результати виконання завдань практики та її захисту оцінюються за 100-бальною накопичувальною шкалою (таблиця 8.1).

Таблиця 8.1 – Кількість балів за кожним із структурних елементів загальної оцінки практики (мінімум-максимум)

Оцінка керівника практики від кафедри	Оцінка комісією			Разом балів
	звіту з практики	доповіді і презентації під час захисту практики	відповідей на запитання під час захисту практики	
24-40	15-25	12-20	9-15	60-100

Критерії та кількість балів оцінювання за кожним структурним елементом загальної оцінки за практику зазначені в таблиці 8.2

Таблиця 8.2 – Критерії та кількість балів оцінювання за кожним структурним елементом загальної оцінки практики

Критерії оцінювання структурних елементів	Кількість балів	
	мінімум	максимум
<i>– оцінка керівника практики від кафедри:</i>	<b>24</b>	<b>40</b>
повнота, якість і своєчасність розв’язання завдань практики	6	10
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики	6	10
ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв’язання завдань практики	6	10
відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання; правильність оформлення щоденника з практики	6	10
<i>– оцінка звіту з практики комісією:</i>	<b>15</b>	<b>25</b>
повнота і якість розв’язання завдань практики;	6	10
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики;	6	10
відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання; правильність оформлення щоденника з практики	3	5
<i>– оцінка комісією доповіді і презентації під час захисту практики:</i>	<b>12</b>	<b>20</b>
структурованість і логічність доповіді	3	5
повне та змістовне розкриття результатів практики	3	5
лаконічність доповіді, дотримання регламенту	3	5

інформативність, структурованість, зрозумілість та відповідність візуальних матеріалів змісту доповіді (слайди, схеми), якість візуального оформлення презентаційних матеріалів	3	5
– оцінка комісією відповідей на запитання під час захисту практики:	<b>9</b>	<b>15</b>
повнота та чіткість відповідей, їх правильність	3	5
логічність та обґрунтованість відповідей	3	5
вміння пояснити логіку прийнятих рішень	3	5
Сума:	<b>60</b>	<b>100</b>

Накопичена здобувачем вищої освіти сума балів за результатами виконання програми практики трансформується в інституційну шкалу оцінювання та шкалу оцінювання ЄКТС (таблиця 8.3).

Таблиця 8.3 – Співвідношення шкал оцінювання інституційної і ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Рейтингова шкала балів	Інституційна оцінка (опис рівня досягнення здобувачем запланованих результатів навчання з освітнього компонента)	
		Залік	Іспит/диференційований залік
A	90–100	Зараховано	<b>Відмінно/Excellent</b> – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з освітнього компонента, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83–89		<b>Добре/Good</b> – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з освітнього компонента та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73–82		<b>Задовільно/Satisfactory</b> – достатній рівень. Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з освітнього компонента
D	66–72		
E	60–65		
FX	40–59	Незараховано	<b>Незадовільно/Fail</b> – недостатній рівень. Низка запланованих результатів навчання з освітнього компонента відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0–39		<b>Незадовільно/Fail</b> – результати навчання відсутні

Результати захисту звіту з виробничої практики з регіональної кухні Поділля заносяться до заліково-екзаменаційної відомості та індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти за двома шкалами оцінювання – інституційною та ЄКТС.

## 9 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Освітній компонент «Виробнича практика з регіональної кухні Поділля» забезпечений необхідною навчально-методичною літературою. Зокрема, викладачами кафедри підготовлено:

Наскрізна програма практичної підготовки: методичні рекомендації щодо її проведення для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, які розміщені в ІС «Модульне середовище для навчання» <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=7796>.

## 10 МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Проходження навчальної (ознайомчої) практики не потребує використання спеціального програмного забезпечення, можуть використовуватися загальнонавчальні програми і операційні системи.

## 11 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

- 1 Академічна доброчесність : проблеми дотримання та пріоритети поширення серед молодих вчених : кол. моногр. / заг. ред. : Н.Г. Сорокіної, А.Є. Артюхова, І.О. Дегтярьової. – Дніпро : ДРІДУ НАДУ, 2017. – 169 с. – Режим доступу : <https://surl.li/ilnlfz>.
- 2 Бібліографічний запис. Загальні вимоги та правила складання. СОУ 207.02:2025 / О.М. Синюк, О.П. Шмурікова. – Хмельницький : ХНУ, 2025. – 37 с.
- 3 ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>
- 4 ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>
- 5 Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті. – Режим доступу : <https://surl.li/aujann>.
- 6 Положення про систему забезпечення академічної доброчесності у Хмельницькому національному університеті. – Режим доступу : <https://surl.li/eoiylm>.
- 7 Текстові документи. Загальні вимоги та правила складання СОУ 207.01 : 2025 / О.М. Синюк, В.Г. Лопатовський, Г.В. Красильникова, І.В. Андрощук, В.С. Яремчук, Н.В. Подлевська. – Хмельницький : ХНУ, 2025. – 37 с.
- 8 Церклевич В.С. «Чорним шляхом» по «чорну ковбасу»: подільський Зінків. URL: <https://culture.pl/ua/stattia/chornym-shlyakhom-po-chornu-kovbasu-podilskyu-zinkiv> (дата звернення: 31.10.2025).
- 9 Щур С.А., Гоцуляк Н.В. Маловідомий гастрономічний бренд Хмельниччини - купинська ковбаса. Подільська старовина: вісник державного архіву Хмельницької області. 2024. № 1(10). С. 148-150.
- 10 Церклевич В.С., Діль Г.В., Блауга А.В., Онищук М.І. Поділля має свій смак! Ілюстрований альманах з гастрономічної культури регіону. 2025. С. 30-36.
- 11 Стратегія розвитку Хмельницької області на 2021-2027 роки. URL: <https://www.adm-km.gov.ua/wp-content/uploads/2021/04/strategiya-rozvytku-hmelnyczkoyi-oblasti-na-2021-2027-roky.pdf> (дата звернення: 31.10.2025).
- 12 Клімов С. Нерозказана історія українського виноробства. Київ, 2024. С. 176-189.

## 12 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Модульне середовище для навчання. – Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnu.edu.ua>.  
Електронна бібліотека університету. – Доступ до ресурсу: <http://library.khmnu.edu.ua>.  
Репозитарій ХНУ. – Доступ до ресурсу: <http://elar.khmnu.edu.ua/jspui/?locale=uk>.