

СИЛАБУС

ОК 14 «Навчально-організаційна практика»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	II курс IV семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

Викладачі курсу
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тесля Ольга Дмитрівна к.т.н., доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Боратинський Олег Володимирович
викладач кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+38-067-69-68-126
Електронна адреса	teslyao@i.ua

Обсяг курсу – 4 кредити (ECTS): загальний обсяг - 120 годин.

ОПИС НАВЧАЛЬНО-ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ПРАКТИКИ

Пререквізити (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями).
Базові знання з дисциплін: «Основи наукових досліджень», «Основи дизайну та інженерна графіка», «Організація ресторанного господарства», «Іноземна мова».

Постреквізити. Продовжують вивчення даного предмету наступні цикли професійної та практичної підготовки.

Коротка анотація (загальна характеристика, особливості, переваги).

Навчально-організаційна практика дає можливість ознайомитися з підприємством; проаналізувати діяльність підприємства щодо надання основних і додаткових видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу, опанувати методи прийняття управлінських рішень щодо маркетингової діяльності та маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу, ознайомитися з архітектурним плануванням та інженерним проектуванням закладу готельного чи ресторанного бізнесу.

Проходження організаційної практики дає можливість здобувачу вищої освіти:
знати:

- види послуг, що надаються та структуру системи управління закладу;
- організацію контролю якості кулінарної продукції та послуг ресторанного господарства;
- організацію надання побутових послуг.

вміти:

- формувати первинні навички та уміння із професії за обраною спеціальністю.

Мета та основні задачі навчально-організаційної практики.

Основною метою практичної підготовки студентів є систематизувати, поглибити й

закріпити теоретичні знання студентів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та уміннями, що пов'язані із виконанням професійних обов'язків керівного складу закладу готельно-ресторанного господарства.

Завданнями навчально-організаційної практики є:

- визначення структури системи управління закладу готельно-ресторанного господарства;
- забезпечення високого рівня ефективності виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства;
- забезпечення надання клієнтам необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах готельно-ресторанного господарства;
- контролю за дотриманням працівниками закладу готельно-ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку;
- аналізу конкурентного оточення закладу готельно-ресторанного господарства;
- організації роботи обслуговуючого персоналу закладу готельно-ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі **компетентності**:

загальні:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання**:

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Структура навчально-організаційної практики

Практика проводиться в декілька етапів.

На першому етапі – знайомство з структурою підприємства, роботою окремих підрозділів, з маркетинговою діяльністю, з нормативно-правовою документацією.

На другому етапі – знайомство з організацією роботи окремих структурних

підрозділів закладу, а також здобувачі мають можливість працювати для одержання кваліфікацій з 2-3 робітничих професій.

На третьому етапі – робота над індивідуальним завданням і презентацією закладу готельно-ресторанної індустрії. Підведення підсумків проходження практики з обов'язковим написанням письмового звіту практики та щоденника.

Проходження навчально-організаційної практики повинно відповідати календарному плану (Таблиця 1).

Таблиця 1

Календарний план проходження практики на підприємствах різного профілю

№ п/п	Зміст практики	Кількість днів
1	Прибуття на підприємство, інструктаж з техніки безпеки	1
2	Загальне ознайомлення з підприємством. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу.	1
3	Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів готельно-ресторанного господарства. Ознайомлення з засновницькими документами, з типом і класом, видами послуг.	2
4	Заклади ресторанного господарства Ознайомлення з організацією послуг харчування. Стандарти обслуговування у закладі, вимоги до обслуговуючого персоналу.	2
5	Аналіз видів меню, преїскурантів. Ознайомлення з організаційно-розрахунковою документацією за надані послуги харчування.	2
6	Постачання і підготовка сировини	2
7	Ознайомлення з роботою основних цехів і відділень підприємства. Одержання кваліфікацій з 2-3 професій робітників	6
4	Заклади готельного господарства Ознайомлення з організацією роботи служби приймання та розміщення, ведення нормативної документації.	2
5	Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення.	2
6	Ознайомлення з обов'язками працівників поверхової служби, режимом роботи. Організація ведення білизняного господарства. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання.	6
7	Організація надання додаткових послуг в готелі.	2
8	Ознайомлення з виконанням професійних обов'язків менеджера закладів готельно-ресторанного господарства, інженера-технолога, завідувача виробництвом, шеф-кухаря, головного адміністратора, метрдотеля закладу.	5
9	Ознайомлення з організацією контролю якості кулінарної продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.	2
10	Оформлення звіту з практики, перевірка його керівником від закладу	1
	Разом	24

Політика курсу – жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.

Система оцінювання – оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.

Інформаційні ресурси

Бібліотека ЛДУФК ім.І.Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/struktura/biblioteka/>
Електронний репозитарій ЛДУФК ім.І.Боберського <https://repository.ldufk.edu.ua/>
Сайт дистанційного навчання ЛДУФК ім.І.Боберського <http://study.ldufk.edu.ua/>
Сайт кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім.І.Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/struktura/kafedry/gotelno-restorannogo-biznesu/>