

СИЛАБУС

ОК 20 «Виробнича практика»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	III курс VI 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
Хромова Мар'яна Василівна к.вет.н., доцент
доцент 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 ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Пререквізити (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями).
Базові знання з дисциплін: «Маркетинг», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Гастрономічний туризм», «Іноземна мова».

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

Коротка анотація (загальна характеристика, особливості, переваги).

Виробнича практика - це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною спеціальністю, закріплення основних теоретичних та практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва.

Проходження виробничої 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 виробничої практики.

Мета виробничої практики - систематизувати, поглибити й закріпити теоретичні знання здобувачів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та уміннями, що пов'язані із виконанням професійних обов'язків працівників закладів готельно-ресторанного господарства.

Основні завдання практичної підготовки здобувачів:

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділів та служб готельного підприємства;
- дослідити структуру готельних закладів;
- навчитися організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- вміти формувати та реалізовувати комунікацію на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти застосовувати міжнародний досвід використання туристично-рекреаційного потенціалу регіону;
- вміти розробляти, просувати та реалізовувати нові послуги (продукцію) готельно-ресторанного господарства;
- вміти здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання та використовувати його;
- вміти працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти здійснювати планування, управління і контроль діяльності на рівні посади, що займає практикант.

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 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

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

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

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Структура виробничої практики

Практика проводиться в декілька етапів.

На першому етапі – ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку; вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства; ознайомлення з виробничими правилами та обов'язками на довірчій ланці.

На другому етапі – спостереження та асистування виконавцям технологічних процесів надання готельних (ресторанних) послуг, виконання контрольних завдань.

На третьому етапі - набуття практичних навичок організації роботи в службах готельного господарства / у відділах і цехах ресторанного господарства; організація надання додаткових послуг.

На четвертому 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 виробничої практики повинно відповідати календарному плану (Таблиця 1).

Таблиця 1

Календарний план проходження практики на підприємствах готельного господарства

№ п/п	Зміст практики	Кількість годин
1	Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку; з організаційними підрозділами підприємства, Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності. Організація робочого місця.	24
2	Спостереження та асистування виконавцям технологічних процесів надання готельних (ресторанних) послуг, виконання контрольних завдань	18
3	Набуття практичних навичок організації роботи в службах готельного господарства / у відділах і цехах ресторанного господарства; організація надання додаткових послуг.	66
4	Виконання індивідуального завдання. Оформлення звіту з практики, перевірка його керівником від підприємства.	12
	Разом	120

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/>