

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного

гуманітарного університету д.ю.н.,

професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО



*сергій* 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ 1**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Назва освітньої програми	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2022 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 2 від 29 серпня 2022 року.

<b>Розробники і викладачі</b> <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Дишкантюк Оксана Володимирівна</b>	0968311112	<a href="mailto:dyshkantyuk@ukr.net">dyshkantyuk@ukr.net</a>
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Тітомир Людмила Анатоліївна</b> старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	0951898901	<a href="mailto:titomirluda@gmail.com">titomirluda@gmail.com</a>
<b>Марковська Анастасія Валеріївна</b>	0978615140	<a href="mailto:markovskaya2701@gmail.com">markovskaya2701@gmail.com</a>

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н

Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми  
к.т.н, доцент

Оксана ДИШКАНТЮК

Узгоджено  
Начальник навчального відділу

Лариса РАЙЧЕВА

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 1.1 Мета та завдання виробничої практики 1.

**Метою практики** є вивчення технологічних процесів у закладах готельного і ресторанного господарства. Закріплення та поглиблення теоретичних знань з організації роботи підприємств готельного і ресторанного господарства; особливості технології обслуговування ; технологія надання основних і додаткових послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вивчення технології використання сучасного обладнання, оволодіння технологічними професійними вміннями і навичками, а також готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

У результаті проходження виробничої практики 1 студенти повинні :

#### **знати:**

- технологічні ознаки роботи основних служб в готельно-ресторанних комплексах;
- особливості технології надання послуг додатковими службами підприємств готельно-ресторанної сфери;
- нормативні документи та технологічні стандарти послуг проживання та харчування

#### **вміти:**

- аналізувати стан ефективності технологічних процесів в готельних підприємствах;
- набути навичок практичного використання технологічних циклів для забезпечення ефективного надання готельних і ресторанних послуг, відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності;
- користуватись сучасним обладнанням підприємств готельного і ресторанного сервісу.

#### **Завдання виробничої практики є:**

- ознайомлення з інфраструктурою підприємств ресторанного і готельного господарства;
- вивчення нормативно-правової бази, яка регулює діяльність закладу;
- ознайомлення з технологією контролю за дотриманням якості послуг;
- технологія обслуговування гостей та надання необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- ознайомлення з технологічними основами ресторанної і готельної діяльності, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі готельної і ресторанної діяльності;
- ознайомлення з сучасним обладнанням підприємств ресторанного і готельного господарства;
- контроль за дотриманням працівниками закладів готельно-ресторанного бізнесу технологічних правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку;

- розробки пропозицій щодо підвищення технології обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і готелях.

## **1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

У результаті проходження виробничої практики I здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.

### **Інтегральна компетентність:**

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.

### **Загальні компетентності:**

**ЗК 02.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

**СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Програмні результати навчання:**

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

**PH 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**PH 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**PH 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

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

**PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**PH 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

### **1.3 Міждисциплінарні зв'язки**

Попередні – Гостинність, Ресторанна справа, Готельна справа, Інформаційні та комунікаційні технології.

### **1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС**

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у четвертому семестрі для студентів денної та заочної форм навчання. Кількість кредитів - 6, годин – 180

## **2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Зміст виробничої практики 2 обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів; специфікою діяльності підприємства та низкою організаційних питань, пов'язаних з оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.

Після закінчення практики студент оформлює звіт, який містить опис підприємства харчування, на якому він проходив практику, за наступним планом:

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Характеристика типу підприємства, концепція, місткість

1.2. Характеристика району розташування підприємства

1.4. Характеристика контингенту відвідувачів

- 1.5. Режим роботи
2. Характеристика складського господарства
3. Загальна характеристика, призначення, оснащення і персонал цехів
  - 3.1. Овочевий цех
  - 3.2. М'ясо-рибний цех
  - 3.3. Гарячий цех
  - 3.4. Холодний цех
  - 3.5. Характеристика кондитерського або борошняного цеху, якщо на підприємстві є такий цех
4. Поняття про організацію обслуговування
  - 4.1. Характеристика видів меню закладу залежно від типу підприємства (меню з вільним вибором, меню дитячого харчування, банкетне меню тощо). Відповідність вимогам до складання і оформлення меню (залежно від типу підприємства, загальна кількість страв, порядок розташування страв, порціонність, сезонність тощо)
  - 4.2. Характеристика організації обслуговування офіціантами (режим роботи, службова підпорядкованість, вимоги до зовнішнього вигляду, посадові обов'язки)
  - 4.3. Організація роботи закладу із самообслуговуванням
5. Охорона праці на заданому підприємстві
6. Список літератури
7. Додатки

Після закінчення практики студент оформлює звіт, який містить опис готельного підприємств, на якому він проходив практику, за наступним планом:

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства
  - 1.1. Характеристика типу підприємства і кількість місць для відвідувачів
  - 1.2. Характеристика району розташування підприємства
  - 1.3. Характеристика контингенту відвідувачів
  - 1.4. Режим роботи
2. Характеристика роботи основних служб закладі розміщення.
  - 2.1. Характеристика технології бронювання та особливості типів в їх використанні
  - 2.2. Технологія прийому і розміщення відвідувачів у закладі розміщення
  - 2.3. Технологічні обов'язки працівників інформаційної служби, реклами, продажу, бізнес і сервіс-послуг підприємства (якщо присутні).
3. Особливості технології служби клінінгу:
  - 3.1. Прилеглої території закладу розміщення;
  - 3.2. Номерного фонду, в залежності від категорій номерів;
  - 3.3. Додаткових приміщень (СПА, перукарні, конференц-зали та інші приміщення, які знаходяться на території закладу)
4. Особливості надання послуг харчування в даному закладі розміщення
5. Характеристика протипожежної системи безпеки та охорона праці у даному закладі розміщення.

6. Список літератури

7. Додатки

### 3. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Види контролю: поточний, підсумковий – залік

Таблиця 2 – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1. Виконання практичних завдань на підприємстві	20	30
2. Оформлення звіту	10	25
3. Відповіді на запитання	10	15
4. Доповідь на захисті практики	20	30
Загальний бал	60	100

### 4. Інформаційні ресурси.

#### Базові (основні)

1. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. - 304 с.

2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, Світ Книг, 2019. - 246 с.

3. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст]: підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Харків: Світ Книг, 2022. - 657 с.

4. Організація готельно-ресторанної справи [Текст]: навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банева, М. Ю. Барна та ін.; за заг. ред. В. Я. Брича; Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ: Ліра-К, 2021. - 484 с.

5. Павлюченко О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран; Нац. ун-т харч. технол. Київ: НУХТ, 2017. - 227 с.

6. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В. В. Архипов. Київ: Центр учбової літератури, 2019. - 382 с.

7. Тітомир Л. А., Данилова О. І. Інновації індустрії гостинності в Україні. Innovatedevelopmentoftheeconomy: globaltrendsandnationalfeatures. Collectivemonograph. – Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. - 716 p. – P. 353-376.

**Додаткові**

1. Положення про практичну підготовку студентів Міжнародного гуманітарного університету. Одеса: Одеса МГУ, 2020.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с.
3. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2019. - 628 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. - Київ : Кондор, 2019. - 292 с.
5. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.