

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



серпень 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ 2

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>

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

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Дишкантюк Оксана Володимирівна	0968311112	dyshkantyuk@ukr.net
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	0951898901	titomirluda@gmail.com
Власюк Карина Вікторівна	0679589510	karinavlasyuk26@gmail.com

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 навчальної дисципліни

Метою виробничої практики 2 є формування у студента професійних вмінь, навичок прийняття самостійних рішень на конкретній ділянці роботи в реальних, виробничих умовах шляхом виконання обов'язків, властивих їх майбутньої професійної та організаційно-управлінської діяльності.

У результаті проходження виробничої практики студенти повинні **знати:**

- специфіку роботи служб в готельно-ресторанних комплексах;
- особливості системи управління в готельно-ресторанній сфері;
- нормативні документи та технологічні стандарти послуг проживання та харчування

вміти:

- аналізувати стан та особливості реалізації організації технологічних процесів в готельних підприємствах;
- набути навичок практичного використання організаційних методів та операцій для забезпечення ефективного надання готельних і ресторанних послуг, відповідно до міжнародних стандартів якості ;
- користуватись сучасним обладнанням підприємств готельного і ресторанного сервісу.

Завданням практики є:

- практичне закріплення знань за курсами досліджуваних дисциплін;
- придбання практичних знань і навичок за фахом на конкретних посадах на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу;
- сприяти підвищенню якості організації і проведення практик і на цій основі – освітнього процесу в МГУ, забезпеченню його практичного спрямування.

1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У результаті проходження виробничої практики 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.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

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 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.

СК 15. Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

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 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.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

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

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

РН 23. Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

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 третьому курсі у шостому 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.

У програму виробничої практики 2 включені наступні розділи:

1. Загальна характеристика готельного або ресторанного підприємства
2. Характеристика особливостей функціональної організації підприємств готельного або ресторанного господарства .
3. Організація технологічних процесів у готелі: бронювання, СПіР, клінінгу, системи безпеки.
4. Складання принципової схеми організації стадій виробничого процесу харчування на підприємствах готельного або ресторанного господарства.
5. Особливості контролю якості кулінарних виробів та постачання продовольчої сировини на підприємстві.
6. Цехова організація закладу харчування
7. Характеристика видів меню та системи обслуговування туристів, в залежності від типу підприємства.
8. Характеристика і функціональні обов'язки відділів маркетингу, реклами,

продажу, бізнес і сервіс-послуг підприємства.

9. Особливості кон'юктури ринку готельних або ресторанних послуг в районі розміщення підприємства.

10. Характеристика системи управління на готельному або ресторанному підприємстві

11. Забезпечення якості обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг закладу.

У разі проходження практики на підприємстві харчування, студент не використовує в звіті пункти плану № 3 і 8

3. Критерії оцінювання результатів виробничої практики 2

Види контролю: підсумковий — залік

Таблиця 1 – 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. Банєва, 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. Архіпов. Київ: Центр учбової

літератури, 2019. - 382 с.

7. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Інновації індустрії гостинності в Україні. Innovativedevelopmentoftheeconomy: globaltrendsandnationalfeatures. – Collectivemonograph. Lithuania: PublishingHouse “BaltijaPublishing”, 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 Managementforthe HospitalityIndustry. [e-book] Hoboken, NewJersey: Wiley, 2021, 480 p.