

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



» серпня 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

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.

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	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	0951898901	titomirluda@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 переддипломної практики

Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та перевірка готовності студентів до практичної діяльності, а також аналіз матеріалів для кваліфікаційної роботи в реальних виробничих умовах.

У процесі проведення практики студенти здійснюють аналіз роботи підприємств харчування та готельного господарства, що сприяє розвитку їх знань та досвіду у практичній діяльності, здобуттю професійних та організаційних навичок.

В результаті проходження переддипломної практики студенти повинні:

Знати:

- технологію надання основних і додаткових послуг в готельно-ресторанних комплексах;
- організацію обслуговування відвідувачів;
- особливості різних типів управління;
- технологію виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- методи контролю якості сировини, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- правила техніки безпеки, санітарії і гігієни;
- організацію доставки і зберігання сировини;
- організацію робіт у всіх цехах і підрозділах підприємства;
- права і обов'язки працівників різних служб.

Вміти:

- дослідити основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, організаційні цикли та операції, що лежать в основі готельної діяльності;
- здійснити організацію надання сервіс послуг для відвідувачів;
- виконувати всі операції у ході технологічного процесу, працювати на всіх видах устаткування;
- контролювати якість продукції, що випускається;
- запропонувати заходи щодо підвищення ефективності якості послуг.

Завданням переддипломної практики є:

- ознайомитись з технологічними та організаційними основами готельної та ресторанної діяльності; основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі готельної діяльності;
- сформулювати знання і практичні уміння з аналізу та реалізації технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва і споживання готельних та ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості ;
- ознайомитись з нормативними документами та технологічними стандартами послуг проживання та харчування на даному підприємстві, а також системою контролю за дотриманням якості послуг;
- надання практичних навичок у роботі з сучасним обладнанням

підприємств готельного та ресторанного бізнесу, методами та формами здійснення технологічних процесів, технікою безпеки та охороною праці на підприємстві.

Переддипломна практика студентів проводиться на підприємствах ресторанного та готельного господарства різних форм власності.

1.2 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У результаті проходження переддипломної 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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 01. 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 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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

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.
- РН03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- РН04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- РН08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і 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 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 23. Розробляти концепції та проєкти 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, Менеджмент готелів і ресторанів.

1.4 Обсяг обов'язкової компонентив кредитах ЄКТС

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

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Зміст переддипломної практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за напрямом «Готельно-ресторанна справа», типом підприємства - бази практики, специфікою його діяльності та низкою організаційних питань, пов'язаних с початком практики, оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки, графіком роботи на час практики.

При проходженні переддипломної практики на підприємствах різних типів розміщення – готель, база відпочинку, котедж, кемпінг, профілакторій студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту №1, який надається:

Зміст №1 звіту переддипломної практики.

1. Базова характеристика інфраструктури закладу розміщення.
 2. Аналіз ефективності здійснення гостевого технологічного циклу засобом розміщення.
 - 2.1 Характеристика організації використання різних типів бронювання місць закладу
 - 2.2 Характеристика особливостей роботи служби СПіР
 - 2.3 Обслуговування відвідувачів у номерному фонді закладу.
 3. Аналіз структури управління на підприємстві..
 4. Характеристика роботи допоміжних служб.
 5. Спектр надання додаткових послуг
 6. Аналіз методів контролю організації праці працівників підприємства та рівня якості обслуговування.
- Висновки.

У разі проходження переддипломної практики на підприємстві

харчування- ресторани, кафе, столової студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту №2, який надається:

Зміст №2 звіту переддипломної практики.

1. Базова характеристика інфраструктури закладу харчування
 2. Аналіз виробничого процесу закладу харчування.
 - 2.1 Характеристика повноти асортименту та його відповідності формату підприємства
 - 2.2 Особливості організації постачання продовольчої сировини, харчових продуктів і напівфабрикатів, супутніх матеріалів до закладу харчування
 - 2.3 Аналіз наявності технологічних ліній, технічного оснащення окремих технологічних операцій
 - 2.4 Характеристика технологічних процесів виробництва окремих видів продукції в холодному, гарячому, борошняному і кондитерському цехах підприємства.
 3. Аналіз організації контролю якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів
 4. Аналіз структури управління на підприємстві.
 5. Характеристика технологічних процесів обслуговування за різними типами та формами відвідувачів закладу.
 6. Особливості надання додаткових сервісних послуг закладом
- Висновки.

3 Критерії оцінювання результатів переддипломної практики **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	15	30
2. Оформлення звіту	30	40
4. Доповідь на захисті практики	15	30
Загальний бал	60	100

Таблиця 2 – Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Виконання завдань практичних завдань на підприємстві	30	За виконання практичних завдань на підприємстві своєчасно, без зауважень і у повному обсязі.
2	Доповідь при відповіді на теоретичні питання	30	Максимальний бал нараховується за умов, що відповіді на запитання обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і звіт оформлено належним чином

Таблиця 3 – Критерії оцінювання відповідей на запитання

Виконання практичних завдань на підприємстві та розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
30-25	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання своєчасно на підприємстві у повному обсягу та показав глибокі знання: чітко, грамотно, логічно і послідовно їх викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
24-20	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання своєчасно на підприємстві у повному обсязі та має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
19-15	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання своєчасно на підприємстві у повному обсязі ; знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
14-10	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання на підприємстві у повному обсязі, але не своєчасно; при відповіді на питання допускає суттєві помилки, матеріал

	викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях термінології.
5-10	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання на підприємстві у повному обсязі, але не своєчасно. Студент при виконанні завдання виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи. Обрав правильний напрямок дій для розв'язки проблемних питань, але наявністю поверхового обґрунтування висновків.
1-4	за умови, якщо студент виконав всі практичні завдання на підприємстві у повному обсязі, але з зауваженнями. Студент відповів на найпростіші питання, виявив здатність виконувати основні елементарні операції, але не спроможний самостійно сформулювати проблему і визначити метод її розв'язання з прийняттям управлінського рішення. Відповідь студента та виконання завдань відповідають мінімальним вимогам.
0	Студент відмовився від проходження практики

4 Інформаційні ресурси

Базові(основні)

1. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса : Маджента, 2021. Електрон. текст. дані: -264 с.

2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. - 484 с.

3. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. - Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с. : табл., рис. Бібліогр.: с. 238-250.

4. Менеджмент ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-е, стер. - Харків : Світ Книг, 2019. - 486 с. : табл., рис. Бібліогр.: с. 483-485. ISBN 978-966-2678-26-0.

5. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. 2019. 412с

Додаткові

1. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання

2. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщування", затвердженому наказом Держспоживстандарту України від 23.12.2003 р. № 225.

3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

4. ДСТУ 4527:2006 – Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
5. Innovative development of the economy: global trends and national features [Текст]: collective monograph / edited by J. Tukovskis, K. Shaposhnykov; Aleksandras Stulginskis University, Business and Rural Development Management Institute; [Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій]. - Kaunas: Baltija Publishing, 2018. - 716 p
6. Therestaurant: fromconcepttooperation/ J. R. Walker. – 9th ed. – JohnWileyandSons, 2021. - 432 p
7. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Managementforthe Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, NewJersey: Wiley, 2021, 480 p.- Веб сайт: URL: https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=AXxGEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR9&dq=hospitality+industry&ots=cbh2pHPtxE&sig=NniGMP-oHZOI0z7e755Z190LuPw&redir_esc=y#v=onepage&q=hospitality%20industry&f=false