

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

«29» серпня 2023 р

РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Обов'язкова навчальна дисципліна

Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень

Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою виробничої практики 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 практичної підготовки студентів 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 магістрів.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

ЗК 04 Здатність працювати в команді.

ЗК 05. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами

СК 09. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг

Програмні результати навчання:

РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

РН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Гостинність, Ресторанна справа, Готельна справа, Інформаційні та комунікаційні технології, Управління якістю та безпекою у закладах готельного і ресторанного господарства.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі для студентів денної та заочної форм навчання. Кількість кредитів - 9, годин – 270

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст виробничої практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельна-ресторанна

справа» підготовки магістрів; специфікою діяльності підприємства та низкою організаційних питань, пов'язаних з оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.

При проходженні виробничої 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 виробничої практики.

1. Загальна характеристика засоба розміщення.
2. Особливості кон'юктури ринку послуг гостинності в районі розміщення підприємства.
3. Характеристика особливостей номерного фонду підприємства, згідно його категорії та спеціалізації.
4. Організація технологічних процесів на підприємстві із застосуванням спеціалізованого програмного забезпечення: бронювання, СПіР, клінінгу, системи безпеки.
5. Функціональна організація технології обслуговування туристів додатковими службами засоба розміщення.
6. Характеристика системи управління на підприємстві
7. Оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань на підприємстві.
8. Забезпечення якості обслуговування гостей персоналом всіх служб даного засоба розміщення.

У разі проходження виробничої практики на підприємстві харчування- ресторан, кафе, столова студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту №2, який надається:

Зміст №2 звіту виробничої практики.

1. Загальна характеристика закладу харчування.
2. Характеристика кон'юктури ринку послуг харчування в районі розміщення підприємства.
3. Цехова організація закладу харчування
4. Складання принципової схеми організації стадій виробничого процесу харчування на підприємстві.
5. Особливості контролю якості кулінарних виробів та постачання продовольчої сировини на підприємстві.
6. Характеристика меню та технології обслуговування туристів, в залежності від спеціалізації закладу харчування.
7. Характеристика системи управління на підприємстві та ефективної кадрової політики суб'єктів ресторанного бізнесу.
8. Методи забезпечення якості обслуговування при наданні додаткових

послуг споживачам персоналом закладу харчування..

3. Критерії оцінювання результатів практики

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

Основні:

1 Положення про практичну підготовку студентів Міжнародного гуманітарного університету. – Одеса: Одеса МГУ, 2020.

2Мальська 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.

3.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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

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

8 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.

9. 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.

Додаткові

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

11. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Інновації індустрії гостинності в Україні. Innovative development of the economy: global trends and national features. — Collective monograph. — Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. — 716 p. — P. 353-376.

12. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.