

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 ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Обов'язкова навчальна дисципліна

Галузь знань

24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

Рівень вищої освіти

другий (магістерський) рівень

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 21 серпня 2023 року.

РОЗРОБНИКИ:

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 доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна	0968311112 0951898901	<u>Dyshkantyuk@ukr.net</u> <u>titomirluda@gmail.com</u>

В.о.завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н, доцент  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 та гігієни;
- організацію доставки і зберігання сировини;
- організацію робіт у всіх цехах і підрозділах підприємства;
- права і обов'язки працівників різних служб.

Вміти:

- аналізувати 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;
- 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 готельно-ресторанної 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, системи управління, 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 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 .06 Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 01. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13 Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України..

Програмні результати навчання

РН 03 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН 11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

РН 12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

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 обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у третьому 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 з 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. Характеристика функціональної інфраструктури закладу розміщення.
2. Аналіз ефективності здійснення гостевого технологічного циклу даного засоба розміщення в умовах конкурентного середовища.
 - 2.1 Характеристика використання різних типів бронювання засобом розміщення
 - 2.2 Характеристика технології роботи служби СПіР
 - 2.3 Обслуговування відвідувачів у номерному фонді закладу.
 - 2.4 Застосування сучасних методи оцінювання ефективності впровадження інновацій на підприємстві.
3. Аналіз структури управління на підприємстві з врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
4. Характеристика роботи допоміжних служб.
5. Спектр надання інноваційних додаткових послуг
6. Аналіз методів контролю організації праці працівників підприємства та рівня якості обслуговування.

Висновки.

У разі проходження переддипломної практики на підприємстві харчування-ресторані, 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 в умовах конкурентного середовища.
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 безпеки і 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 якісного надання додаткових сервісних послуг закладом харчування.

Висновки.

3 Критерії оцінювання результатів переддипломної практики

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
30-28	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, вмiє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
27-25	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
24-22	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
21-19	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.
18-17	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 з наявністю поверхового обґрунтування висновків.
16-15	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.

4 Інформаційні ресурси

Основні:

1. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання
- 2 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. 2019. 412с

Додаткові

7. 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
8. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p
9. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.- Веб сайт: URL:
https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=AXxGEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR9&dq=hospitality+industry&ots=cbh2pHPtxE&sig=NniGMP-oHZOI0z7e755Z190LuPw&redir_esc=y#v=onepage&q=hospitality%20industry&f=false