

СИЛАБУС КУРСУ
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА
(ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНА)



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Рік підготовки –3 (1) рік, семестр –VI (II)
Кількість кредитів: 9 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Фастовець Микола Миколайович, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – Fastokez@yandex.ru

Керівник курсу - Бейко Людмила Анатоліївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – beykol@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Метою виробничої практики (організаційно-економічної) є відпрацювання на робочому місці методів і форм організації управління готельно-ресторанним комплексом на базі одержаних теоретичних знань, отриманих у процесі навчання; набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій в процесах сервісної, виробничо-технологічної діяльності, що складаються на підприємствах у сучасних умовах.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ

| Кількість годин | Тема | Результати навчання | Завдання/Форми контролю |
|-----------------|---|--|---|
| 15 | ВСТУП | Вміти визначати актуальність теми, основні цілі, предмет, об'єкт та мету, з якої випливають основні завдання дослідження | Самостійна пошукова робота |
| 45 | РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА | Знати загальну характеристику підприємства, розуміти систему його управління та матеріально-технічну базу | Самостійна робота, рекомендації наукового керівника |
| 75 | РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ПОСЛУГ З ОРГАНІЗАЦІЇ СПОЖИВАННЯ ПРОДУКЦІЇ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ПІДПРИЄМСТВІ | Вміти здійснювати аналіз інформаційного забезпечення процесу обслуговування, форм і методів організації обслуговування споживачів та аналіз основних і додаткових послуг | Самостійна робота, рекомендації наукового керівника |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 90 | РОЗДІЛ 3 АНАЛІЗ, ОЦІНКА ТЕХНІКО- ЕКОНОМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ТА ВИРОБНИЧО- ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПІДПРИЄМСТВА | Знати особливості формування цінової політики та основні ціноутворюючих чинників на підприємстві, знати організацію фінансової роботи на підприємстві. Вміти розраховувати основні фінансово- економічні результати діяльності підприємства, економічну ефективність. Вміти визначити шляхи забезпечення конкурентоспроможності підприємства. | Самостійна робота, рекомендації наукового керівника |
| 15 | КОМПЕТЕНТІСНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ | Вміти запропонувати інновацію, (додаткову послугу, новинку, ідею, заходи, рекламно- інформаційне джерело, комплімент від закладу і т.д.), що сприятиме процвітанню підприємства | Самостійна науково- дослідна робота, рекомендації наукового керівника |
| 15 | ВИСНОВКИ | Вміти виділяти основне у досліджуваній роботі та сформувати висновки | Самостійна робота, рекомендації наукового керівника |
| 15 | СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ | Вміти формувати та оформляти список використаних джерел згідно ДСТУ, вміти формувати та оформляти додатки | Самостійна робота, рекомендації наукового керівника |

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

При оцінюванні підсумкового звіту враховується письмове оформлення звітної документації, ступінь реалізації індивідуальної програми практики, характеристики керівників від бази практики та від кафедри, додержання календарного плану та ін.

За наявності негативної характеристики керівника з бази практики або від кафедри загальна оцінка практики не може бути позитивною.

| № п/п | Об'єкти контролю під час захисту звітів по практиці | Кількість балів |
|----------|--|-----------------|
| 1. | Оцінка звіту про практику | 0 – 40 балів |
| 2. | Усний захист звіту | 0 – 25 балів |
| 3. | Ведення щоденника практики | 0 – 20 балів |

| | | |
|----|--|--------------|
| 4. | Відповіді на запитання | 0 – 15 балів |
| | Характеристики керівників від бази практики та від кафедри | |

Критерії оцінювання звіту:

| Оцінка звіту про практику | | Бали |
|--|--|------|
| <p>Звіт практики оформлено з повним додержанням усіх установлених вимог; він містить всю необхідну інформацію і засвідчує, що програму відповідного етапу практики виконано повністю і на належному рівні.</p> <p>Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження виробничої практики: реалізації індивідуальної програми практики та інших завдань, одержаних від керівників практики для виконання на базі практики; ефективності та корисності практики з погляду набутих навичок та вмій; матеріали звіту охоплюють всі етапи практики. Характеристика керівника від бази практики містить високу позитивну оцінку і засвідчує, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.</p> | | 40 |
| <p>Звіт уміщує передбачену у вимогах інформацію та засвідчує, що програму відповідного етапу практики виконано повністю і на належному рівні; але при цьому містить поодинокі незначні порушення вимог щодо технічного оформлення звіту. Звіт свідчить про виконання програми практики в цілому, переважно охоплює необхідну інформацію, яка є дещо поверхневою, висновки не містять належної аргументації. Характеристика керівника від бази практики в цілому позитивна.</p> | | 30 |
| <p>Зауваження щодо оформлення звіту мають істотніший характер, однак за змістом звіт засвідчує, що програма практики виконана. Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту. Характеристика керівника від бази практики в цілому позитивна</p> | | 15 |
| <p>Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо оформлення та змісту, зокрема, у ньому не висвітлено інформацію про виконання програми відповідного етапу практики, або з нього випливає висновок, що програма не виконується, або у звіті міститься негативна характеристика, надана керівником з бази практики.</p> | | 0 |
| <p>У разі невідповідності письмового звіту встановленим вимогам щодо змісту та оформлення (одержання 0 балів) звіт не допускається до усного захисту і повертається на доопрацювання.</p> | | |
| Усний захист звіту | | |
| <p>Під час усного захисту студент демонструє належні знання, вільно орієнтується у програмі відповідного етапу практики в цілому, чим підтверджує її виконання; дає впевнені правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з</p> | | 25 |

| | |
|---|-----------|
| програми практики | |
| Під час усного захисту студент демонструє належні знання, переважно орієнтується у програмі практики, допускаючи у відповідях на запитання окремі огріхи та неточності. | 10 |
| Під час усного захисту студент не дає задовільних відповідей по суті, не орієнтується у програмі відповідного етапу практики або припускається грубих помилок, які свідчать про невиконання або неналежне виконання програми практики та (або) ставлять під сумнів самостійність виконання звіту (в такій ситуації оцінка за письмовий звіт не враховується і виставляється загальна оцінка за даний етап практики «0 балів») | 0 |
| Ведення щоденника практики | |
| Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта, містить позитивні характеристики керівника від бази практики та керівника від коледжу. | 20 |
| Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог. Характеристики керівника від бази практики та керівника від коледжу – у цілому позитивні. | 10 |
| Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань). Характеристики керівника від бази практики та керівника від коледжу – негативні | 0 |
| У разі, якщо щоденник містить негативну характеристику керівників від бази практики та/або від коледжу, результати оцінки за іншими об'єктами контролю не враховуються і виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики. | |

| Оцінка за шкалою, що використовується в коледжі | Оцінка за національною шкалою | Оцінка за шкалою ECTS |
|---|--|-----------------------|
| 90-100 | відмінно | A |
| 80-89 | | B |
| 70-79 | добре | C |
| 66-69 | | D |
| 60-65 | задовільно | E |
| 21-59 | незадовільно з можливістю повторного складання | FX |

| | | |
|------|--|---|
| 0-20 | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | F |
|------|--|---|

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування виробничої практики є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) консультації можуть проводитися в он-лайн формі за погодженням із науковим керівником.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами захисту виробничої практики (крім незадовільних оцінок). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, №674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 04.02.2019).

2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. – К., 2004. – 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України №19).

3. Національні стандарти:

– ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01] (Інформація та документація);

– ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01] (Інформація та документація);

– ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація);

– ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація);

– ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23] (Інформація та документація);

– ДСТУ 4268 : 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23] (Інформація та документація);

– ДСТУ 4527 : 2006.Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28] (Інформація та документація).

4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ. 2016. 382 с.

5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге вид. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 280 с.

6. Бікулов Д.Т., Чкан А.С., Олійник О.М., Маркова С.В. Менеджмент: навч. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2017. 360 с.

7. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор. 2016. 378 с.

8. Блакита Г.В., Гладій І.О., Дзюба О.М., Бровко О.Т. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ. 2014. 288с.

9. Голов С. Ф. Управлінський облік: підручник. Київ. 2018. 534 с.
10. Краус К.М. Управління маркетингом малих торговельних підприємств: монографія, 2015. 226 с.
11. Кузнецова Т.О., Савіна Н.Б., Янковська Л.А. Менеджмент: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Магнолія, 2018. 304 с.
12. Липчук В.В. Маркетинг: навч. посіб. Львів: Магнолія, 2018. 456 с.
13. Мальська М.П., Ганич О.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
14. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 392 с.
15. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: центр учбової літератури, 2017. 384 с.
16. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ. Ліра, 2015. 338 с.
17. Мулик Т., Материнская О., Плєнсак О. Аналіз господарської діяльності: навч. посіб. Київ. 2017. 288 с.
18. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. К.: Центр навчальної літератури, 2016. 348 с.
19. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 228 с.
20. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ, Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.
21. Роглев Х.Й., Маркелов В.Л. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу «Братислава»). К.: КУТЕП. 2004. 163 с.
22. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
23. Федорченко В.К., Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг. К.: Вища школа, 2001. 237с.
24. Шепелева С.В., Руденко Г. В. Організація готельного господарства. Навч. посіб. для студ. напряму підготовки б.140101 ден. та заоч. форм навчання. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 497с.
25. Електронні ресурси:
 - Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL:http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy.pdf. (дата звернення 04.01.2019)
 - Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: курс лекцій URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 04.01.2019)
 - Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. URL: http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html (дата звернення 04.01.2019)
 - Журнал «Ресторатор».URL: <http://www.restorator.ua>. (дата звернення 12.01.2019)

СХЕМА ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ (ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОЇ)

| | 1 тиждень | 2 тиждень | 3 тиждень | 4 тиждень | 5 тиждень | 6 тиждень |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|
| Проведення виробничої практики | П | П | П | П | П | П |
| Контроль знань | | | | | | В, ПЗВП, ЗВП |

П – практика

В – написання відгуку керівником практики з коледжу

ПЗВП – попередній захист виробничої практики

ЗВП – захист виробничої практики