

СИЛАБУС КУРСУ
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА
(ПРОФЕСІЙНО-ОРІЄНТОВАНА)



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

Рік підготовки –4 (2)рік, семестр –VIII (IV)
Кількість кредитів: 9 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Паршин Любомира Анатоліївна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – parsinlubomira@gmail.com

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

Контактна інформація – beykol@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Метою виробничої практики (професійно-орієнтованої) є систематизація і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних та управлінських завдань, які входять в коло обов'язків фахівців з готельно-ресторанної справи, оволодіння сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних умовах господарювання, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

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	Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності	Знати загальну характеристику підприємства, розуміти систему його управління та матеріально-технічну базу	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
45	Нормативні вимоги до підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Вміти здійснювати аналіз складу приміщень для споживачів у закладі ресторанного господарства для організації виробничої та сервісної діяльності та дотримання вимог до закладу ресторанного господарства згідно типу і класу	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника

45	Управлінська діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Знати характеристику функцій та методів управління підприємством, вміти здійснювати аналіз управління персоналом на підприємстві	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
45	Маркетингова діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Знати сутність системи маркетингу підприємства, вміти визначати ефективність маркетингової діяльності підприємства та заходи забезпечення охорони праці на підприємстві	Самостійна науково-дослідна робота, рекомендації наукового керівника
30	Компетентнісне індивідуальне завдання	Вміти здійснити аналіз бази практики відповідно до затверджених Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
15	Висновки	Вміти виділяти основне у досліджуваній роботі та сформулювати висновки	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
15	Список використаних джерел	Вміти формувати та оформляти список використаних джерел згідно ДСТУ,	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
15	Додатки	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(професійно-орієнтованої): 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 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 програми практики.</p>	25
<p>Під час усного захисту студент демонструє належні знання, переважно орієнтується у програмі практики, допускаючи у відповідях на запитання окремі огріхи та неточності.</p>	10
<p>Під час усного захисту студент не дає задовільних відповідей по суті, не</p>	0

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»)	
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 – в 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 100 бальною шкалою	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS
90-100	відмінно	A
80-89	добре	B
70-79		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. 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. Александрова С. А. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 86 с.

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

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

7. Безродна С. М. Б40 Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей . Безродна С. М. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017., 174 с.

8. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. К. : Знання, 2013. 173 с.

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

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

11. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор.2016.378 с.

12. Бондарчук М. К., Алексеев І. В. Фінансова санація і антикризове управління підприємством (з перекладом тем англ. мовою). Київ : Каравела, 2017. 268 с.

13. Васильчук І.П., Т.П. Якимчук, Н.Є. Крупська. Фінансова діяльність суб'єктів підприємництва: Навчально-методичний посібник. Львів: "Магнолія-2006", 2016. 336 с.
14. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
15. Голов С. Ф. Управлінський облік: підручник. Київ. 2018. 534 с.
16. Краус К.М. Управління маркетингом малих торговельних підприємств: монографія, 2015. 226 с.
17. Кузнецова Т.О., Савіна Н.Б., Янковська Л.А. Менеджмент: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Магнолія, 2018. 304 с.
18. Лещенко Л.О. Мотивація праці як фактор підвищення прибутковості виробництва / Л.О. Лещенко // Ефективна економіка. – 2016. – № 4. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua>.
19. Липчук В.В. Маркетинг: навч. посіб. Львів: Магнолія, 2018. 456 с.
20. Мальська М.П., Ганич О.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
21. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 392 с.
22. Мережко, Н.В. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. /Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. , К.: Київ. нац. торг.-екон. Ун-т, 2010., 216 с.
23. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: центр учбової літератури, 2017. 384 с.
24. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ. Ліра, 2015. 338 с.
25. Мулик Т., Материнская О., Плєнсак О. Аналіз господарської діяльності: навч. посіб. Київ. 2017. 288 с.
26. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. К.: Центр навчальної літератури, 2016. 348 с.
27. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 228 с.
28. 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.
29. Роглев Х.Й., Маркелов В.Л. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу «Братислава»). К.: КУТЕП. 2004. 163 с.
30. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
31. Семенов В. Ф. Макроекономічний контекст ефективного управління персоналом підприємств курортно-рекреаційної сфери: монографія, 2019. 258 с.
32. Федорченко В.К., Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг. К.: Вища школа, 2001. 237с.
33. 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.
34. Електронні ресурси:
 - Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL:http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_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](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