

СИЛАБУС КУРСУ
НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА
«ВСТУП ДО ФАХУ»
2019/2020 н.р.



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 1 рік, семестр – II
Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Муха Роксолана Андріївна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – roksolanamukha@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Необхідність навчальної практики «Вступ до фаху» полягає у можливості ознайомлення студентів із майбутньою професією, посадами, які зможуть займати випускники та їх обов'язками; формування у студентів професійних навичок організації роботи підприємств готельно-ресторанної сфери; систематизація і розширення теоретичних навичок самостійної роботи у розв'язанні конкретних завдань, які входять в коло компетенції фахівця сфери ресторанного-готельного господарства.

Навчальна практика «Вступ до фаху» логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значущих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Метою навчальної практики «Вступ до фаху» є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії та ознайомлення у найбільш загальних рисах з особливостями організації та функціонування підприємств готельно-ресторанної сфери, що передбачає:

- ознайомлення студента з теоретичними та практичними аспектами майбутнього фаху;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;
- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
- ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням підприємства;
- ознайомлення з рекламною діяльністю підприємства;
- ознайомлення з переліком товарів і послуг підприємства.

Основними видами навчання під час навчальної практики є практичні заняття та екскурсійні відвідини підприємств закладів готельно-ресторанного господарства з метою ознайомлення організації їх діяльності та напрямків роботи.

Предметом вивчення є економічні відносини, які виникають в сфері готельного і ресторанного обслуговування при здійсненні виробничої діяльності, а також механізми їх ресурсного забезпечення.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
30/15	Змістовний модуль 1. Характеристика здійснених обов'язкових навчальних екскурсій та відвідання готельно-ресторанних закладів	Ознайомитися та знати організаційну структуру, особливості функціонування та нормативно-правову базу підприємств готельно-ресторанної сфери, де проводяться екскурсії, знати основні види та характеристики продукту, який створюють підприємства, та обов'язково написати письмовий звіт практики та заповнити щоденник.	Оформлення звіту та щоденника практики
30/15	Змістовний модуль 2. Виконання індивідуального завдання	Знати основи ведення готельно-ресторанної діяльності з теоретичного та практичного боку, виконати індивідуальне завдання, яке тісно пов'язане з питаннями організації та технології в готельному та ресторанному господарстві та презентувати його із доповіддю. Зокрема, подати основні пропозиції щодо вдосконалення діяльності конкретного підприємства готельно-ресторанної сфери.	Виконання індивідуального завдання та захист цілісного звіту

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Керівництво практикою студентів здійснюється викладачами кафедри готельно-ресторанної справи.

Для проведення Навчальної практики «Вступ до фаху» об'єкти досліджуваних підприємств обирають керівники практики та студенти загалом. Відповідно до прийнятого рішення формується календарний план навчальної практики.

КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ, СТУДЕНТІВ

Безпосереднє керівництво практикою, організацію практики, її проведення і контроль здійснюють керівники – науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанної справи.

Поточний контроль практики здійснюється керівником практики від кафедри готельно-ресторанної справи шляхом аналізу та оцінки систематичної роботи і залікових навчальних занять студентів. Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження навчальної практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності студентів протягом конкретного періоду. При виставленні диференційованої оцінки студенту враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього фахівця в готельній та ресторанній індустрії, якість виконання завдань практики, рівень оволодіння професійними вміннями та навичками, ставлення до клієнтів та співробітників, акуратність, дисциплінованість, якість оформлення документації та час її подання.

Проведення практики забезпечується наступними документами:

- силабус практики;
- програма практики;

- щоденник практики;
- звіт про проходження студентом практики;
- індивідуальне завдання студента.

Інформацію про підприємство готельно-ресторанного господарства студент одержує шляхом вивчення документації, особистих спостережень, бесід з керівниками та фахівцями з технологічних, організаційних, економічних та інших питань.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Підсумки практики підводяться керівником практики та завідувачем кафедри готельно-ресторанної справи. Критерії оцінювання навчальної практики «Вступ до фаху» наведено в таблиці 2:

Таблиця 2

Критерії оцінювання навчальної практики «Вступ до фаху»

№	Вид контролю	Бали (вагові коефіцієнти)
1	Оформлення звіту (правильність та якість)	40,0 (0,4)
2	Індивідуальне завдання	40,0 (0,4)
3.	Захист звіту з навчальної практики	20 (0,2)
4.	Загальна сума балів	100,0

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,4 + 92 * 0,4 + 80 * 0,2 = 85$$

В залежності від суми набраних балів виставляються оцінки в системі ECTS, дані записані в табл. 3:

Таблиця 3

Шкала оцінювання

Рейтингові бали за шкалою ВНЗ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82 – 89	B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
75 – 81	C	Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
68 – 74	D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок)
61 – 67	E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальні критерії)
1 – 60	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)

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.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами захисту навчальної 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ:

Основний:

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. К. : Знання, 2017. 358 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Зубар Н.М., Григорак М.Ю Логістика в ресторанному господарстві: Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2016. 312 с.
4. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Х. : Світ книги, 2016. 389 с.
5. Малюк Л.П., Варапаєв О.М., Цюлковська А.В. Сервісологія та сервісна діяльність: Навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2015. 211 с.
6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручн. К.: Центр учбової літератури, 2016. 304 с.
7. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. К.: КНТЕУ, 2015. 430 с.
8. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі К. : Кондор, 2017. 370 с.
9. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 344 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. 2-ге вид. перероб. і допов. К.: Центр учбової літератури, 2016. 584 с.
11. Організація туризму: Підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін.; За ред І.М. Писаревського. Х.: ХНАМГ, 2014. 541 с.

12. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія К.: КНТЕУ, 2016. 465 с.
13. Пугенцейло П.Р. Економіка і організація туристично–готельного підприємництва. К. : ЦНЛ, 2012. 344 с.

Додатковий:

14. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Львів : Ліга-Прес, 2018. 358 с.
15. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент К. :ЦНЛ,2017. 348 с.
16. Особливості ресторанного та готельного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Х. : Світ книг, 2014. 288 с.
17. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах. Львів:Афіша, 2016. 336 с.

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Лекції	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Семінарсько-практичні заняття	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль. знань										Захист звіту

Л – лекційне заняття

С – семінарсько-практичне заняття