

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
(<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/praktyka/>)

Викладач (і)	к.б.н., доц. Здоровцева Любов Миколаївна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zdorovceva-ljubov-mykolajivna/
Кількість кредитів	17
Загальна кількість годин	510

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Виробнича практика спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанної та готельної галузі та прийняття ефективних стратегічних управлінських рішень на підставі сформованої релевантної інформації. Практика зорієнтована для набуття наступних навичок: організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг; здатність працювати в команді; здійснення безпечної діяльності; здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності; виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; вільно спілкуватися зі споживачами готельних та ресторанних послуг з професійних питань державною та іноземною мовами та діяти соціально відповідально, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Метою виробничої практики оволодіння окремими сучасними методами і формами організації виробничої діяльності, управління в сфері готельно-ресторанного господарства на базі теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах.

Завданнями виробничої практики є:

- закріплення і поглиблення теоретичних знань з вивчених дисциплін;
- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- ознайомлення із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та робітників;

- оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою</p>	<p>РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>

	мовою.	<p>документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 14. Здатність організовувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p> <p>ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності</p>	
--	--------	---	--

Орієнтовний перелік тем

1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства.
 - 1.1. Нормативно-правове регулювання діяльності.
 - 1.2. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу.
2. Організаційно-управлінська структура готельно-ресторанного господарства.
3. Організація і управління закладом готельно-ресторанного господарства.
 - 3.1. Організація та управління службою приймання та розміщення.
 - 3.2. Організація і управління поверховою службою.
 - 3.3. Організація надання додаткових послуг.
 - 3.4. Функціональні обов'язки органів управління закладом готельного господарства.
 - 3.5. Організація послуг харчування проживаючих.
 - 3.6. Характеристика меню та виробничої програми.
 - 3.7. Загальна характеристика виробничо-торгівельних приміщень та їх взаємозв'язок.

3.8. Організація виробничої системи.

3.9. Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства.

4. Дослідження основних економічних результатів господарської діяльності.

4.1. Аналіз і планування основних фондів підприємства.

4.2. Аналіз і планування показників праці готельно-ресторанного комплексу.

4.3. Аналіз і планування доходів підприємства.

Політика курсу

Проходження виробничої практики є обов'язковим компонентом оцінювання.

Практика студентів проходить на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, які є юридичними та фізичними особами й відповідають вимогам програми.

Розподіл студентів на практику проводиться кафедрою на основі укладених договорів про практику між університетом і підприємством, а також за вибором студентом.

Звітні документи у належний термін надаються на кафедру де проводиться захист матеріалів практики, перед відповідною комісією на підсумковій (звітній) конференції.

Через об'єктивні причини (карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) проходження практики та її захист може відбуватись в on-line формі з використанням системи Zoom (Moodle) або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем.

У разі невиконання умов виробничої практики без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований.

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.

2. Туризм і готельне господарство : підручник / О.А. Агеєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. – М. : Екмос, 2004. – 400 с.

3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство : учебник / С.И. Байлик. – 2-е изд. - К.: Дакор, 2009.– 368 с.

Інформаційні ресурси

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://best-hotels.in.ua/>

2. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.

3. ЛигаЗакон [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.liga.net

4. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.vru.gov.ua/legislative_acts_list

5. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. –

Режим доступу : <http://www2.unwto.org/ru>.

6. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.me.gov.ua>.

7. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.

8. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Олеся ПРИСС