

**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/dyscypliny-hotelno-restoranna-sprava-2020/)

Викладач (і)	д.т.н., професор Прісс О.П. <a href="http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/">http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/</a>
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** 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 набуває в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	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. ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	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 ресторанных послуг, а також суміжних наук. РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

### Орієнтовний перелік тем

1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура:
  - 1.1. нормативно-правове регулювання діяльності;
  - 1.2. інтер'єр та концептуальна направленість: принципи організації внутрішнього простору; композиційні принципи меблювання інтер'єру тощо.
  - 1.3. характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення;
  - 1.4. організаційно-управлінська структура.
2. Організація і управління закладом готельного господарства:

2.1. організація та управління службою приймання та розміщення, ведення нормативної документації;

2.2. склад та структура служби приймання та розміщення, функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами;

2.3. організація і управління поверховою службою.

3. Організація і управління закладом ресторанного господарства:

3.1 стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства.

3.2 характеристика меню та виробничої програми;

3.3 організація виробничої системи.

4. Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства:

4.1. організація контролю якості кулінарної продукції та послуг ресторанного господарства.

### **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.

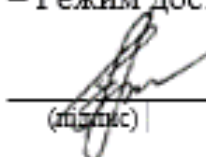
2. Туризм і готельне господарство : підручник / О.А. Агеєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. – М. : Екмос, 2004. – 400 с.

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 доступа : [www.liga.net](http://www.liga.net)
4. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.vru.gov.ua/legislative\\_acts\\_list](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](http://www.mincult.gov.ua).
8. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).

Гарант освітньої програми

  
(підпис)

Олеся ПРИС