

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус практики підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробники: Ільїна Ольга Вікторівна, кандидат географічних наук, доцент
Терещук Оксана Степанівна, кандидат географічних наук, доцент
Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент
Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент
Безсмертнюк Тарас Петрович, кандидат географічних наук, доцент
Пасічник Михайло Петрович, доктор філософії, старший викладач

Погоджено:

Гарант освітньо-професійної програми:

Терещук О. С.

Силабус практики затверджено на засіданні кафедри
туризму та готельного-ресторанного господарства

протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:

Ільїн Л.В.

© Ільїна О.В., 2022 р.
© Терещук О.С., 2022 р.
© Єрко І.В., 2022 р.
© Лисюк Т.В., 2022 р.
© Безсмертнюк Т.П., 2022 р.
© Пасічник М.П., 2022 р.

I. ОПИС ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 4,5	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: Бакалавр	Нормативна
		Рік підготовки – 2,3
Семестр – 4,6		
Самостійна робота – 125 год.		
Консультації – 10 год.		
Форма контролю: залік		
Загальна кількість годин – 135		Українська
Мова навчання		

II. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧІВ

Викладачі:

Терещук Оксана Степанівна, кандидат географічних наук, доцент,
t.oksana777@vnu.edu.ua;

Ільїна Ольга Вікторівна, кандидат географічних наук, доцент,
olga-v-ilyina@vnu.edu.ua;

Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент,
ierko@vnu.edu.ua;

Лісюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент,
tetiana.0602@gmail.com

Безсмертнюк Тарас Петрович, кандидат географічних наук, доцент,
bezsmertniuk.taras@vnu.edu.ua

Пасічник Михайло Петрович, доктор філософії, старший викладач,
m.p.pasichnyk@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

III. ОПИС ПРАКТИКИ

1. Анотація практики.

Практична підготовка студентів є обов'язковою складовою освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Особливістю пропонованого курсу є не тільки те, що набуті знання дозволяють здобувачам зрозуміти «секрети успіху» найефективніших підприємств та організацій туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі, але й сформуванню власної стратегії професійного зростання, зрозуміти роль та значення фахових та універсальних компетентностей. Здобувачів чекають цікаві дискусії, розв'язання управлінських ситуаційних вправ та можливість презентації власних досліджень ефективності менеджменту відомих підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

2. Мета і завдання практики.

Мета практики – є поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи на підприємствах готельно-ресторанної інфраструктури та набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах гостинності у сучасних умовах.

Студенти під час проходження виробничої практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові завдання, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчитися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що зумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності та інноваційного розвитку в умовах сьогодення.

Завдання практики у закладі ресторанного господарства:

- закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих у процесі навчання;
- ознайомлення з торговельно-виробничою структурою підприємства;
- ознайомлення з основними та допоміжним виробництвом підприємства харчування;
- оволодіння навичками розроблення раціональних режимів праці та відпочинку робітників основного та допоміжного виробництва;
- вивчення нормативно-технологічної документації, яка використовується підприємством;
- вивчення та аналіз асортименту продукції підприємства;
- ознайомлення з організацією робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах;
- придбання професійних навичок і умінь з виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого підприємства, відпрацювання програмного асортименту, нових технологій, засвоєння методів визначення якості сировини і кулінарної продукції на різних етапах технологічного процесу;
- вивчення діючої системи контролю якості;
- вивчення нормативної документації, виконання індивідуальних завдань з розробки технологічної документації на продукцію;
- вивчення системи організації торгівельної діяльності підприємства та обслуговування споживачів;
- засвоєння прийомів відпуску та оформлення страв;
- засвоєння правил організації обслуговування відвідувачів в залі.

Завдання практики у закладі готельного господарства:

- ознайомлення з функціональною структурою готелю;
- ознайомлення з вимогами до білизняного господарства в готелі;
- порядок виконання правил внутрішнього трудового розпорядку;
- вивчення правил і порядку організації трудових процесів;
- ознайомлення з виконанням правил техніки безпеки персоналом готелю;
- ознайомлення з правилами санітарного стану і експлуатації готелів.

3. Результати навчання (компетентності).

До кінця навчання студенти будуть компетентними у таких питаннях:

Протягом виробничої практики у бакалаврів повинні сформуватися такі компетентності:

Загальні компетентності (ЗК)

- ЗК 02. 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 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ЗК 05. Здатність працювати в команді;
- ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності;
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (Фахові) компетентності (ФК)

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (РН)

- РН 02. 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;
- РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;
- РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання,

- вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;
 - РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
 - РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
 - РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
 - РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
 - РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 - РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
 - РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
 - РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;
 - РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;
 - РН 23. Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

IV. ЕТАПИ ПРАКТИКИ

Етапи	Зміст, основні завдання, тривалість
1. Підготовчий	1. Ознайомлення студентів із завданнями практики, методами та принципами роботи установи, котра є базою її проведення. 2. Інструктаж з техніки безпеки.
2. Основний	Зміст комплексу типових завдань з організаційної, планово-економічної та управлінської діяльності підприємства. 1. Знайомство з готельним підприємством. 2. Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності. 3. Характеристика функціональної організації приміщень підприємства готельного господарства. 4. Технологія обслуговування гостей. 5. Організація прибиральних робіт в підприємстві готельного господарства. 6. Характеристика підприємств ресторанного господарства, що знаходяться в готелі. 7. Організація виробничого процесу в підприємствах ресторанного господарства. 8. Організація і технологія обслуговування в підприємствах ресторанного господарства. 9. Характеристика управлінської діяльності.

	10. Характеристика планово-економічної діяльності.
3. Підсумковий	1. Аналіз, систематизація та узагальнення матеріалів, отриманих під час практики 2. Написання та оформлення звіту про проходження професійно-орієнтованої практики 3. Складання заліку з практики – захист звіту

V. ВИДИ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Індивідуальне завдання включається в програму з метою надбання студентом під час практики умінь та навичок самостійного виконання виробничих, наукових або організаційних завдань. Виконання одного або декількох індивідуальних завдань активізує діяльність студента, розширює його світогляд, підвищує ініціативу та робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим. Матеріали, отримані студентом під час виконання індивідуального завдання, можуть в подальшому бути використані для виконання дипломної роботи (проекту), для підготовки доповіді, статті або інших цілей по узгодженню з кафедрою та базою практики.

Індивідуальна робота чи індивідуальні науково-дослідні завдання (ІНДЗ) студентів узгоджуються з керівником практики від факультету.

Робочий день практиканта встановлюється відповідно до режиму роботи виробничого підрозділу і посади. У випадку, якщо студент-практикант не зараховується у штат співробітників, він виконує обов'язки дублера на тих же посадах і проходить практику відповідно до режиму роботи підприємства.

VI. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Основним документом, що свідчить про виконання студентом програми виробничої практики, є звіт. Зміст звіту повинен розкривати знання і уміння студента, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданням практики. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності студента впродовж практики. Звіт складається індивідуально кожним студентом і має бути структурованим. Звіт оформляється згідно вимог.

VII. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Зміст роботи, що оцінюється	Кількість балів
1. Оцінювання огляду джерел інформації та результатів досліджень: – ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства у відповідності до програми практики; – логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу; – наочність та якість ілюстративного матеріалу; – ступінь самостійності проведеного дослідження; – відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.	60
2. Оцінювання оформлення звіту: – відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам; – наявність у додатках до звіту самостійно складених документів; – наявність у додатках документів від підприємств, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики.	15
3. Оцінювання захисту звіту з практики:	25

<ul style="list-style-type: none"> – вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження у відповідності до програми практики; – повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи; – рекомендації щодо практичного використання результатів дослідження. 	
Сума балів	100

VIII. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика викладача щодо студента

Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з практики. Студент зобов'язаний відвідувати практику, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним та дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу. Недопустимо: пропуски та запізнення; плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання.

Політика щодо академічної доброчесності

Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань; надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeksakademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки (посилання: <http://ra.vnu.edu.ua/wpcontent/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>).

Політика щодо дедлайнів та перекладання

Перекладання практики відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Шкала оцінювання

Оцінка проходження виробничої практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою.

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

ІХ. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.
2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
3. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: теорія та практика: навч. посіб. Київ : SBA-Print, 2019 - 190 с.
4. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності – Кондор, 2019. – 292с.
5. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008 р. – 460с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навчальний посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2017. 344 с.
7. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін. ; за ред. Г. Т. П'ятницької. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.
8. Сахно, Є.Ю., Дорош М.С., Ребенок А.В. Менеджмент сервісу: теорія та практика: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2017. 328 с.

Додаткова

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент туризму: навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2014. 402 с.
2. Балабанова Л.В., Сардак О.П. Організація праці менеджера : навч. посіб. К. : Професіонал, 2016. 407 с
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
5. Ільїна О.В., Терещук О.С. Виробнича практика. Методичні вказівки для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Луцьк: ВНУ імені Лесі Українки, 2021. 24 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Нестуля О.О. Основи лідерства. Наукові концепції (від найдавніших часів до середини ХХ ст.): навч. посіб. / О.О. Нестуля, С.І. Нестуля. – Полтава: ПУЕТ, 2016.- 277 с.
8. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. – Львів «Магнолія 2006», 2012. – 328с.

Інформаційні ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
3. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
4. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
5. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
6. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html