



Практика з фаху

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 07 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 06 » 06 2023 р.

СИЛАБУС ПРАКТИКИ З ФАХУ

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 « Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Освітній ступінь	<u>«Бакалавр»</u>
Семестр	<u>7</u>
Форма здобуття освіти	<u>Очна (денна)</u>
Викладачі	Червен І.І. Банєва І.О. Піюренко І.О. Величко О.В., Павлюк С.І., Кушнірук В.С, Іваненко Т.Я.

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.
Завідувач кафедри

Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.
Протокол №11 від «14» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.
Протокол №11 від «15» червня 2023 року.
Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

М. Коробко

<p>1.Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Практика 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 бакалавра з готельно-ресторанної справи</p>
<p>2.Мета навчальної дисципліни</p>	<p>закріплення й поглиблення теоретичних знань студентів, придбання ними практичних навичок, умінь і досвіду роботи в галузі управлінської, маркетингової, планово-економічної діяльності, опанування організаційно-технологічними процесами, що відбуваються на підприємствах ресторанної сфери</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p>Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. <i>Загальні компетентності:</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</p>

<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>PH 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</p> <p>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</p> <p>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p> <p>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>
<p>5. Опис навчальної дисципліни</p>	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з</p> <p style="text-align: right;">120 год / 4 кред</p>

Календарний план*		
№ з/п	Назва робіт	Кількість робочих днів
1	Ознайомлення з підприємством - об'єктом практики Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура	5
2	Виконання індивідуального завдання	3
3	Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства	1
4	Оформлення звіту з практики	1
*Примітка. Проходження практики здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу		
6. Порядок та критерії оцінювання	Критерії оцінювання звіту з практики (0-75 балів): 1) ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства ресторанного господарства; 2) логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу; 3) наочність та якість ілюстративного матеріалу; 4) відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням. 5) пропозиції щодо покращення діяльності підприємства	
	Критерії оцінювання оформлення звіту (0-25 балів): 1) відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам; 2) наявність у додатках до звіту самостійно складених документів; 3) наявність у додатках документів від підприємства, що підтверджують аргументованість виконаних завдань у звіті з практики.	
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти		
Таблиця 1 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен, диференційований залік (курсова робота, звіт з виробничої практики), підсумкова атестація здобувачів вищої освіти		
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою

90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

7. Політика курсу

Політика курсу визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.

Основні принципи проведення занять:






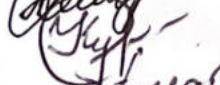

- відкритість до нових знань, толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток;
- виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс передбачає інтенсивне використання мобільного Інтернету при навчанні, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час (Viber, Zoom, Google Meet, Moodle, Email), а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією.

Психологічне забезпечення навчального процесу: в

	<p>університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/.</p>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Червен І.І., Банєва І.О., Піюренко І.О., Величко О.В., Павлюк С.І., Кушнірук В.С., Іваненко Т.Я., Гаврилова О.В., Андрищенко Я.Є. Методичні рекомендації для проходження практики з фаху для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання - Миколаїв, 2021 . – 28 с. 2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства: Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_428_200 (дата звернення: 10.06 .2022). 3. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с. 4. Капліна Т., Іванова О. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Суми : Університетська книга, 2010. 400с. 5. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с. 6. Нові правила роботи кафе та ресторанів під час карантину. URL: https://oppb.com.ua/news/novi-pravy-la-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas-karantynu (дата звернення: 10.06.2022). 7. Каталог обладнання для підприємств харчування і торгівлі. URL: www.assari.com.ua/katalog.html (дата звернення: 10.06.2022). 8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php 9. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. / Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України URL: https://ips.ligazakon.net/document/ME03006

	<p>10. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. : станом на 23 січ. 2006 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через систему Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2585) – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання); платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відео повідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту та телефонний зв'язок; залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

 Іван ЧЕРВЕН
 Ірина БАНЄВА
 Ілона ПШЮРЕНКО
 Олена ВЕЛИЧКО
 Світлана ПАВЛЮК
 Віктор КУШНІРУК
 Тетяна ІВАНЕНКО