



Виробнича практика «Організація ресторанного господарства»

Бансва І О

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 03 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

д-р екон.наук, професор

Ірина БАНСВА

« 16 » 06 2023 р.

СИЛАБУС ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
Організація ресторанного господарства

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 <u>«Бакалавр»</u>
Освітній ступінь	<u>б</u>
Семестр	<u>6</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладачі	Бансва Ірина Олексіївна, д.екон.наук, професор, e-mail irina-baneva@ukr.net

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

<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 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 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

	<p>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</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>РН 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>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.</p> <p>РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>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.</p> <p>РН 08.Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію),використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та 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 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>РН 18.Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19.Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>РН 20.Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	
5.Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з	120 год / 4 кред
Календарний план*		
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин
1	Характеристика підприємства	16
2	Організаційно-управлінська структура	16
3	Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства	16
4	Організація і управління закладом ресторанного господарства	32
5	Забезпечення санітарно-гігієнічної дисципліни у закладі	16
6	Характеристика заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища у закладі	16
	Написання звіту про проходження практики	8
	Всього	120
*Примітка. Проходження практики здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу		
6. Порядок та критерії оцінювання		

№	Вид контролю	Бали	
		min	max
1	Виконання завдань практики		
	оформлення звіту	10	20
2	змістове наповнення звіту	20	30
	Виступ з доповіддю на захисті практики	20	20
4	Презентаційні матеріали до доповіді	-	15
	Відповіді на запитання	10	15
Загальна сума балів		60	100

Поточний і підсумковий контроль знань 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 проходження практики:


- відкритість до нових знань, толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток;
- виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань;
- робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні

	навички здобувачів вищої освіти.
8. Інформаційні джерела	<p>1. Банєва І.О. Організація ресторанного господарства: Методичні рекомендації для проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання - Миколаїв, 2021 . – 28 с.</p> <p>25. Банєва І.О. Величко О.В. Перспективи післявоєнного ідновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 67. – С. 46-50.</p> <p>2.. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. Modern Economics. 2022. № 36(2022). С. 6-11. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-01.</p> <p>3. Банєва І.О., Сіра Е.О., Коваль О.Д. Використання інформаційно-комунікаційних технологій в ресторанному бізнесі "Інвестиції: практика та досвід " 2023. № 4. с 1-10</p> <p>4. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. Посібник / за ред. В.Я. Брича та ін.. – К. : Ліра-К, 2020. – 484 с.</p> <p>5 Pugachov, M., Pugachov, V., Shevchenko, O., Banyeva, I., Kushniruk, V. and Shvets, K. (2022). Perspectives for the Tourism and Hospitality Industry in a Globally Competitive Environment. Economic Affairs, Vol. 67, No. 05, pp. 907-914.(Scopus) http://ndpublisher.in/admin/issues/EAv67n5z.pdf</p> <p>6. Digital Tools of Marketing Strategies in Hotel Branding (Цифрові інструменти маркетингових стратегій у готельному брендингу)- Iryna Banyeva; Nataliia Lebedieva; Maryna Nehrey; Olena Velychko; Olena Petrova; Svitlana Peresichna- Journal of Information Technology Management- Volume 15, Issue 1, 2023, Pages 62-88.(Scopus)</p> <p>7. Dmytro Kovalenko, Svitlana Petrychuk, Viktor Kushniruk, Iryna Banyeva and Alla Meish (2023) Financia Aspects of Maintaining Business Activities in the Face of Unexpected Changes. Economic Affairs, Vol. 68, No. 01s, pp17-26.(Scopus)</p> <p>8. Мостова Л.М., О.В. Новікова, І.М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2022. – 657 с.</p> <p>9. О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник./ О. В. Новікова та ін. — Х.: Світ Книг, 2021. — 411 с</p> <p>10. Сидорук А. В., Конох О. С., Криволапов Е. А. Організація</p>

	ресторанного господарства: формування асортиментної політики товарів і послуг. Наукові перспективи. 2021. № 9 (15).
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<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 (baneva@mnau.edu.ua) 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>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2585</p> <p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3969</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

д-р екон.наук, професор

 Ірина БАНЄВА