

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО



**Директор
Анатолій ХОМИЧ**

«1» вересня 2023р.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p> (підпис)</p> <p><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ЦК</p> <p> (підпис)</p> <p><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П.</p>

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Навчальна практика
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 6 кредитів ЄКТС, 180 годин. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна практика за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Технологія галузі»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Товарознавство продуктів харчування», «Основи гастрономії різних країн світу»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної практики	
<p>Метою «Навчальної практики» ознайомлення здобувачів освіти зі змістом їх майбутньої спеціальності, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, перспективами майбутньої професійної діяльності.</p>	
<p>Завдання навчальної практики : – ознайомлення здобувачів освіти з практичною стороною готельно-ресторанного господарства; ознайомитись з історією розвитку готельно-ресторанного господарства у регіоні; ознайомлення із системою роботи готельних та ресторанних комплексів; закріплення, поглиблення теоретичних знань, набутих у ході аудиторного та самостійного вивчення базових дисциплін, застосування здобутих знань та умінь на практиці.</p>	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті проходження практики	
<p>ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p>	

- СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
- СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.
- СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.
- СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.
- СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.
- СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.
- СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основ-них та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
- СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
- СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.
- СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

5. Професійні результати навчання

- РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
- РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
- РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
- РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
- РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
- РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній

діяльності.

PH 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Програма навчальної практики

Тема № 1. Вступ. Ознайомлення з програмою практики. Інструктаж з охорони праці і попередження травматизму.

Тема № 2. Основи організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства

Тема № 3. Ознайомлення з посадовими обов'язками техніків з експлуатації та ремонту обладнання харчового виробництва

3.1. Ознайомлення з організацією готельного господарства.

3.2. Ознайомлення з загальним номерним фондом регіонів України та окремих регіонів світу за допомогою пошукових систем Інтернету (Завдання 1).

3.3. Ознайомлення з фондом послуг, які пропонує сайт booking.com (Завдання 2).

3.4. Проаналізувати готельний комплекс регіонів України та світу (сайт booking.com) (Завдання 3).

3.5. Ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

3.6. Вивчення найкращих практик ведення ресторанного господарства та найцікавіших концепцій ресторанів України за рекомендованими електронними ресурсами (Завдання 4).

Тема № 4. Вивчення гастрономічного потенціалу закладів ресторанного господарства населеного пункту.

Тема № 5. Виконання індивідуального завдання

Тема № 6. Написання та оформлення звіту, щоденника з практики

Тема № 7. Захист звіту з практики

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
Вступ. Ознайомлення з програмою практики. Інструктаж з охорони праці і попередження травматизму.	6
Основи організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства	18
Ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту).	78
Ознайомлення з організацією готельного господарства.	12
Ознайомлення з загальним номерним фондом регіонів України та окремих регіонів світу за допомогою пошукових систем Інтернету (Завдання 1).	12
Ознайомлення з фондом послуг, які пропонує сайт booking.com (Завдання 2).	12
Проаналізувати готельний комплекс регіонів України та світу (сайт booking.com) (Завдання 3).	12
Ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства	12
Вивчення найкращих практик ведення ресторанного господарства та найцікавіших концепцій ресторанів України за рекомендованими електронними ресурсами (Завдання 4).	18

Вивчення найкращих практик ведення ресторанного господарства та найцікавіших концепцій ресторанів України за рекомендованими електронними ресурсами (Завдання 4).	18
Виконання індивідуального завдання	30
Написання та оформлення звіту, щоденника з практики	12
Захист звіту з практики	6
Всього	180

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

10 .СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
2. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
3. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К.: МінрегіонбудУкраїни 2009
5. Архіпов В. В. та інші. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Підручник. К.: Інкос, 2007. –382 с.
6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К.: Інкос,

2007. – 280 с.

7. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства. Підручник. Х. ХНУМГ, 2015. – 329 с.

8. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства. Підручник. К. Київ. національний торгово-економічний університет, 2006. – 448 с.

9. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.

10. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.

Інтернет ресурси:

1. Пошукова система booking: <https://www.booking.com/>

2. Електронна система пошуку та бронювання готелів:
<https://hotels.tickets.ua/uk>

3. Електронна система пошуку та бронювання готелів:
<https://hotelmix.com.ua/>

4. Електронна система пошуку та бронювання готелів:
<http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>

Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua>