

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТУТУ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**



Циклова комісія професійної та практичної підготовки
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

**СИЛАБУС
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Затверджено на засіданні циклової комісії
професійної та практичної підготовки
Протокол № __ від “__” _____ 20__ р.

м. Івано-Франківськ – 2023

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Виробнича практика
Викладач (і)	Максим'юк Наталія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0971938511
E-mail викладача	nataliya.maksymyuk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	кредити 9 ЄКТС, 270 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/list
Консультації	-

2. Анотація до навчальної дисципліни

Силабус виробничої практики укладено відповідно до закону України «Про освіту», Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України (додаток до наказу Міністра освіти України № 93 від 8 квітня 1993 р.) і навчального плану напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна».

Виробнича практика є складовою частиною завершення підготовки висококваліфікованих спеціалістів і базується на спеціальних теоретичних дисциплінах.

Зміст виробничої практики визначається освітньо-кваліфікаційною характеристикою та освітньо-професійною програмою фаховий молодший бакалавр «Готельно-ресторанна справа».

Відповідно до навчального плану на освітньо-кваліфікаційному рівні «фаховий молодший бакалавр» для студентів напряму підготовки 241 Готельно-ресторанна справа практика проводиться загальною тривалістю 6 тижні.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Метою виробничої практики є закріплення знань з теоретичних курсів циклу професійної і практичної підготовки та опанування студентом основ організаційно-управлінської та фінансово-економічної діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.

Завдання виробничої практики:

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- послідовне знайомство зі структурою та управлінням у закладі готельно-ресторанного господарства;
- 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 контролем діяльності закладу готельно-ресторанного господарства, а також технічного обслуговування інженерних систем та торговельно-технологічного обладнання;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства.

Виробнича практика проводиться у готельно-ресторанних комплексах різних форм власності і типів господарювання, які є юридичними особами і функціонують на ринку не менше двох років. У цих закладах повинні впроваджуватися прогресивні технології виробництва, організації праці та управління, працювати висококваліфіковані фахівці, які здатні створити відповідні умови студентам у здобутті професійних вмінь та навичок за вказаними вище посадами.

Студенти можуть самостійно з дозволу керівника підібрати для себе заклад (готельно-ресторанні комплекси) для проходження практики з перспективою майбутнього працевлаштування. Для цього заклад повинен укласти з університетом договір.

Закріплення студентів за базами практики та призначення керівників оформлюється наказом ректора університету, що готується відділом практики університету.

Після закінчення практики студент звітує про виконання програми практики. Форма звіту: письмовий матеріал, таблиці, графіки, схеми, інші матеріали з використанням комп'ютерних технологій, додатки.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Інтегральна компетентність

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного та ресторанного господарства, нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1.Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5.Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7.Здатність працювати в команді.

ЗК 8.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні (фахові) компетентності СК

СК 1.Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2.Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3.Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6.Здатність визначати ознаки і властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8.Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9.Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного та ресторанного господарства.

Результати навчання

РН1. 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.

РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної

діяльності та міжособистісних комунікацій.

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 та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг готельного і ресторанного господарства.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин 270
-------------	------------------------------

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
7- семестр	241 Готельно-ресторанна справа	<u>4-курс</u>	нормативний

Зміст програми практики

1. Нормативно-правове регулювання діяльності

Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.

Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг.

2. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість

Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі.

3. Організаційно-управлінська структура

Основні служби закладу готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи.

Структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розпис. Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу.

Вивчення внутрішньої організаційної структури управління підприємства, організації:

- визначення вищого, середнього і низового ланцюгів та їх функціональне призначення;
- вертикальні та горизонтальні зв'язки в структурі управління підприємства.

Обов'язкова побудова організаційної структури управління та пояснювальна записка по структурних підрозділах та їх функціях (табл. 1).

Таблиця 1

Аналіз розподілу функцій управління на підприємстві

№ п/п	Назва посадової особи, підрозділу підприємства	Функції посадової особи, підрозділу підприємства	Завдання до вирішення
1.	2.	3.	4.
...			

4. Основні служби закладу, їх характеристика і взаємозв'язок

Організація роботи служби приймання та розміщення, ведення нормативної документації.

5. Склад та структура служби приймання та розміщення.

Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення.

Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення.

6. Організація і управління поверховою службою Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи. Організація ведення білизняного господарства.

Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. Культура обслуговуючого на поверсі, поведінковий стандарт. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі.

Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.

7. Організація надання додаткових послуг

Організація надання додаткових послуг в готелі. Служба консьєржів, дворецьких. Порядок акумулювання копій рахунків гостей. Рівень якості послуг.

8. Функціональні обов'язки органів управління закладом готельного господарства

Знайомство із штатним розкладом підприємства, склад працівників за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки.

Організації охорони праці та соціального захисту працівників підприємства. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.

9. Організація послуг харчування проживаючих

Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових туристів. Оформлення замовлень на обслуговування туристів. Правила обслуговування на поверсі (в номері готелю).

Організація надання послуг харчування за меню денного раціону харчування. Обслуговування за типом "Шведський стіл". Організація банкетного обслуговування. Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів. Особливості організації обслуговування учасників конгресних заходів. Стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства. Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

10. Характеристика меню та виробничої програми

Аналіз видів меню, преїскурантів та виробничої програми. глибини та ширини асортименту кулінарної продукції та преїскурантів.

Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства, денної (місячної) кількості реалізованої кулінарної продукції.

Організаційно-розрахункова документація за надані послуги харчування.

11. *Загальна характеристика виробничо-торгівельних приміщень та їх взаємозв'язок*

Склад основних функціональних груп приміщень, організація раціональних технологічних горизонтальних і вертикальних взаємозв'язків. Просторова структура підприємства, функціональна схема приміщень.

Характеристика цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній.

12. *Організація виробничої системи*

Організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв. Порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у закладі.

Характеристика метрологічного, механічного, теплового, холодильного, торговельного устаткування, що використовується у структурних підрозділах закладу.

13. *Організація обслуговуючої системи*

Дати характеристику існуючої системи організації праці, Розподіл праці та сумісництво роботи.

14. *Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства*

Штатний розклад закладу ресторанного господарства, склад працівників підприємства за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки директора, інженера-технолога, завідувача виробництвом, шеф-кухаря, головного адміністратора, метрдотеля закладу.

Організація контролю якості кулінарної продукції та послуг ресторанного господарства.

6. Система та критерії оцінювання

Шкала оцінювання (національна та ECTS):

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		Виробнича практика
90-100	A	Відмінно
80-89	B	Добре
70-79	C	
60-69	D	Задовільно
50-59	E	
25-49	FX	Не зараховано

Результати навчальної практики оцінюються - заліком.

Критерії оцінювання звіту з практики (0-55 балів):

- 1) ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства у відповідності до програми практики;
- 2) логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу;
- 3) наочність та якість ілюстративного матеріалу;
- 4) ступінь самостійності проведеного дослідження;
- 5) відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.

Критерії оцінювання оформлення звіту (0-15 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 зроблених висновків у звіті з практики.

Критерії оцінювання захисту практики (0-30 балів):

- 1) вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження у відповідності до програми практики;
- 2) повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи;
- 3) ґрунтовність висновків та рекомендацій щодо практичного використання результатів дослідження.

Система контролю знань студентів здійснюється через:

усне опитування, самостійна робота, реферат, доповідь, тести, залік. Допуск до іспиту становить максимум 50 балів, бал за складання іспиту (екзамен) максимум 50 балів.

7. Політика навчальної дисципліни

При організації проведення практики в «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету ім. В. Стефаника» студенти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до наступних документів:

1. [Положення про організацію та проведення практики у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» \(введено в дію наказом ректора №246 від 28.04.2023\)](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyky-2023.pdf)
<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyky-2023.pdf>
2. [Наказ № 830 від 13.10.2023 Про введення в дію положень Івано-Франківського фахового коледжу](https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/nakaz-830-vid-13.10.2023-1.pdf)
<https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/nakaz-830-vid-13.10.2023-1.pdf>
3. [Наскрізна програма практики](https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2018/03/naskriz_zag.pdf)
https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2018/03/naskriz_zag.pdf

8. Рекомендована література

1. Актуальні проблеми формування ціннісно-моральних орієнтацій студентів як детермінанта освітньої діяльності закладів фахової передвищої освіти: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції / за заг. ред. Ю. В. Ївженка. Київ: Четверта хвиля, 2021. 256 с.
2. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
4. Закон України «Про фахову передвищу освіту» (від 06.06.2019 № 2745-VIII) -
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.- 440 с
6. Інструментарій виховання в сучасних закладах освіти: реалізація творчих і соціально значущих програм, проектів: зб. матер. наук.-практ. конф. [ред. кол. Т. Є. Федорченко, Безрук К. О., Ївженко О.В.]. Київ, 2022. 182 с.
7. Модернізація змісту професійної освіти в умовах євроінтеграції України-2023:

збірник матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 30 березня 2023 р. в режимі онлайн) / упорядн.: Сафонов Ю. М., Паржницький В. В., Коломоєць Г. А., Шевчук Л. І., Кайтановська О.М., Шнюкова І.В., Шамралюк О.Л., 2023.- 452 Навчально-методичний посібник «Технологія» для здобувачів освіти за галуззю знань 24

8. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/polozhennia.pdf>

9. Наказ № 830 від 13.10.2023 Про введення в дію положень Івано-Франківського фахового коледжу - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/nakaz-830-vid-13.10.2023-1.pdf>

10. Положення про організацію та проведення практики у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (введено в дію наказом ректора №246 від 28.04.2023) -<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyku-2023.pdf>

11. Професійна освіта як складова забезпечення кваліфікованого кадрового потенціалу України: проблеми та шляхи вирішення. Матеріали парлам. слухань у Верховній Раді України 1 черв. 2016 р. Серія «Парламентські слухання» / Верховна Рада України, Комітет з питань науки і освіти. Київ: Парлам. вид-во, 2016. 320 с.

12. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р.

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>

13. «Сфера обслуговування» (Services), спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel, restaurant and catering), спеціалізацією 241.01 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel, restaurant and catering) / Ейхман О.А., 2018. – 219 с.

14. Формування компетентного фахівця в інноваційному освітньому середовищі України: зб. матеріалів XXIII міжнародної науково-практичної конференції [за заг. редакцією М.О.Мороз, Ю.В.Ївженка]. – Бар: редакційно-видавничий центр КЗВО «Барський гуманітарно-педагогічний коледж імені Михайла Грушевського», 2021. 248 с.

Викладач (Максим'юк Н.М. – спеціаліст вищої категорії)