

Силабус курсу

Навчальна практика (технологічна)

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

Рік навчання: 3, Семестр: I.

Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Керівники курсу

ПІП

докт. пед. наук, професор **Гевко Ігор Васильович**;
канд. пед. наук, доцент **Туранов Юрій Олексійович**;
канд. пед. наук, доцент **Сорока Тарас Петрович**;
канд. пед. наук, викладач **Сопіга Віктор Борисович**;
асистент **Гаврилко Ірина Юріївна**.

Контактна інформація

ел. пошта – victorsopiga@gmail.com

Опис практики

Навчальна практика (технологічна)

Навчальна практика (технологічна) спрямована на поглиблення теоретичних знань та вдосконалення професійних умінь і навичок, засвоєних у процесі вивчення дисциплін циклу загальної та професійної підготовки, їх застосування на практиці, формування вмінь прийняття самостійних рішень в реальних виробничих умовах, закріплення вмінь і практичних навичок із виробництва продукції та організації обслуговування у ресторанних господарствах, надання основних і додаткових послуг у сфері гостинності.

Структура курсу

Години (кред. / год.)	Види робіт	Зміст та результати практики	Завдання
0,5 / 15	1. Оформлення на практику	Участь у настановній конференції, знайомство з підприємством, інструктаж на робочому місці	Узгодження індивідуального плану,

			ознайомлення і спостереження
0,5 / 15	2. Ознайомлення з документами підприємства	Вивчення документів підприємства, які не є комерційною таємницею та статутом (засновники, організаційно-правова форма підприємства, види діяльності, юридична адреса і ін.)	Характеристика організаційно-правової форми діяльності підприємства
1 / 30	3. Ознайомлення з інфраструктурою підприємства	Аналіз району розташування, типу і класу підприємства; архітектурно-планувального розміщення, кількості посадочних місць, контингенту відвідувачів, режиму роботи закладу.	Виконання загальної характеристики інфраструктури підприємства
1 / 30	4. Аналіз структури підприємства,	Аналіз організації діяльності основних підрозділів підприємства, їх взаємозв'язків; виробничо-торговельні приміщення.	Опис організаційної структури підприємства
1 / 30	5. Аналіз технологічної діяльності	Вивчення стадій технологічного процесу в кафе, ресторані, аналіз меню; ознайомлення з технологічними та калькуляційними картами; розробка технологічних карт приготування 2-х страв: холодної і гарячої; ознайомлення з способами обробки сировини та продуктів; аналіз методів та форм обслуговування; вивчення організації контролю якості продукції.	Опис технологічної діяльності підприємства
1 / 30	6. Аналіз охорони праці пожежної безпеки та санітарії	Аналіз заходів з організації охорони праці, пожежної безпеки та санітарії в закладі. Ознайомлення з призначенням відповідальних за охорону праці та пожежну безпеку, паспортизацією санітарно-технічних умов праці у кожному підрозділі підприємства, наявністю відповідних інструкцій на робочому місці.	Опис стану охорони праці, пожежної безпеки та санітарії
1 / 30	7. Оформлення звітної документації	Виконання індивідуального завдання, оформлення звіту та інших супровідних документів, участь у підсумковій конференції з практики.	Представлення оформленої звітної документації та захист практики

Літературні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Вид 3-тє. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

3. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

4. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.

5. Лук'янов В. О. Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібник 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ: Кондор, 2012. 344 с.

6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Вид 2-е, перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

7. Положення про організацію та проведення практик студентів Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка / Г. В. Терещук та ін. Тернопіль: Вид-во ТНПУ ім. Володимира Гнатюка, 2012. 35 с.

8. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства: навч. посібник / за ред. О. М. Головка. Київ: Кондор, 2011. 410 с.

9. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.

10. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ: Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

11. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Вид 2-ге. Київ: Ліра-К, 2011. 388 с.

12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури. 2011. 548 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, довідка від лікаря).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час оформлення завдань та звіту практики заборонені.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування заходів та баз практики згідно індивідуального плану є обов'язковим; за об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) можливе повторне проходження практики за індивідуальним графіком без відриву від навчального процесу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Виконання звіту по завданнях практики	40
Виконання індивідуального завдання	20
Оформлення документів	10
Захист практики	30