

Силабус курсу



ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 2,3, 4, семестр – 2

Обсяг курсу – 9 кредитів (270 годин)

Виробнича практика, 2 курс

Керівники курсу:

д.в.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria_pas@ukr.net

Опис практики.

Практика є важливим етапом залучення студентів до навчального процесу з метою формування у них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності.

Під час практики студенти отримують нові знання, уміння і навички, в основному при виконанні конкретних практичних завдань. Освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців в області готельно-ресторанної справи передбачено проведення виробничої практики.

Виробнича практика – це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною спеціальністю, закріплення основних теоретичних та практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва.

Основними завданнями практичної підготовки студентів є набуття умінь та навичок щодо:

- визначення структури системи управління закладу ресторанного господарства;
- підготовки договорів з постачальниками продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів;
- забезпечення високого рівня ефективності виробництва в закладах ресторанного господарства;

- забезпечення надання клієнтам необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- контролю за дотриманням працівниками закладу ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку;
- ведення Книги відгуків і пропозицій, розгляду скарг споживачів та вживання заходів щодо усунення порушень;
- розробки пропозицій щодо підвищення культури обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства;
- впровадження конкурентоспроможних видів послуг і розширеного асортименту страв і напоїв відповідно до потреб споживачів закладу ресторанного господарства;
- аналізу конкурентного оточення закладу ресторанного господарства;
- організації роботи обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства;
- складання різних видів меню;
- складання графіків виходу на роботу офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу;
- прийняття управлінських рішень у різних ситуаціях, що виникають у процесі обслуговування споживачів.

Під час проходження практики (за професійним спрямуванням) у студентів формуються первинні навички та уміння із професії за обраною спеціальністю.

Практика виробнича, за професійним спрямуванням організовується відповідно до кваліфікаційних характеристик на посадах, менеджера з виробництва, адміністратора залу (менеджера з обслуговування) закладу ресторанного господарства.

Літературні джерела

1. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. –К.: Фірма «Інкос», 2010. – 360 с.
2. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
3. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
6. Паска М. З. Методичні вказівки для проходження практики здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2020. - 32 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23922>

Політика курсу

Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання індивідуального завдання, та поставлених завдань відповідно до місця проходження практики. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати.

Політика щодо відвідування: Керівник закладу призначає керівника практики, який повинен ознайомитися з програмою практики, затвердити календарно-тематичний план, за необхідності - скласти графік проходження практики, провести вступний інструктаж на робочому місці, надати допомогу у проведенні ознайомлюючої екскурсії по закладу ресторанного господарства, а також, за потреби, допомогти у вирішенні побутових питань. Облік відвідування студентів веде керівник практики від підприємства. Перевірка виконання програми практики проводиться у формі поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль здійснюється керівниками практики від університету і підприємства стосовно кожного студента на підставі щоденника виробничої практики і зібраних матеріалів відповідно до програми практики.

Для підвищення дієвості поточного контролю та ритмічності роботи практиканти повинні регулярно заповнювати щоденник практики. У щоденнику повинна відображатися виконана робота.

Оцінювання

Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Підсумковий контроль

№ п/п	Об'єкт оцінки	Максимальна кількість балів, яку може отримати студент
1	Оцінювання звіту з практики, відповідність змісту практики, завданням роботи	55
2	Оформлення звіту	15
3	Захист практики	30
4	всього	100

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.

4) наявність фото, технологічних карт, рецептур, графічного матеріалу.

Критерії оцінювання захисту практики (0-30 балів):

1) Мультимедійна презентація

2) вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження у відповідності до програми практики;

3) повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи;

4) рекомендацій щодо практичного використання результатів дослідження.

Виробнича практика, 3 курс

Керівники курсу:

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Іжевська Оріся Петрівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380962817695, e-mail: orisyaiz@ukr.net

к.е.н. доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Коркуна Оріслава Іванівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380988768525, e-mail: grafskayaorislava@gmail.com

Опис практики

Метою виробничої практики є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

- поглиблення і закріплення теоретичних знань зі спеціальних дисциплін. Під час проходження практики студенти зможуть не лише навчитися працювати в умовах виробництва в закладах ресторанного господарства різних форм власності, вивчити специфіку роботи підприємств харчування при готелях і туристичних комплексах, оволодіти навичками обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних категорій, а й сформувати практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в умовах ринкової економіки, удосконалити фахові знання у питаннях організації раціонального та лікувально-оздоровчого харчування. Також зможуть навчитися використовувати ресурси матеріальні та трудові, нові прийоми теплової обробки продуктів, засвоїти нові види сировини, навчитися прогресивних форм обслуговування.

Зміст курсу

Розділи	Результати навчання
1. Ознайомлення з підприємством і правилами техніки безпеки на виробництві	Знати загальні відомості про підприємство, його структуру. Вміти характеризувати форми обслуговування споживачів. Вміти аналізувати розміщення торгово-технологічного обладнання, інструкційні матеріали, що діють на підприємстві.
2. Первинна обробка овочів	Знати значення овочів у харчуванні людини. Засвоїти технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів. Вміти нарізати овочі простими формами нарізки, підготовляти овочі до фарширування. Вміти нарізати овочі складними формами. Ознайомитись зі стандартами та

	нормами відходів овочів. Вміти порівняти їх з нормативними нормами.
3. Первинна обробка і приготування напівфабрикатів із риби	Знати організацію робочих місць в рибному цеху і санітарно-гігієнічні вимоги при роботі в рибному цеху, правила техніки безпеки при роботі на механізмах в рибному цеху. Аналізувати органолептичний метод визначення доброякісної сировини. Характеризувати рибну сировини за видом, способом обробки, технічним станом, технологічними властивостями.
4. Оволодіння навичками обробки м'яса і м'ясопродуктів, птиці, дичини і приготування напівфабрикатів із них	Знати значення м'яса, м'ясопродуктів у харчуванні людини. Засвоїти класифікацію м'ясної сировини за термічним стандартом, видами та способом розділу. Оволодіти навичками кулінарної обробки півтуші яловичини. Знати кулінарне призначення всіх частин приготування яловичини, вимоги до якості, умови і терміни реалізації.
5. Оволодіння навичками приготування супів	Оволодіти технологією приготування м'ясного, м'ясо-кісткового бульйонів, формування якісних показників, їх вплив на конкурентоспроможність готової продукції підприємства харчування. Знати харчову цінність і фізіологічне значення страв у харчуванні людини. Оволодіти асортиментом, відмінними особливостями у приготуванні розсольників.
6. Приготування страв і гарнірів із овочів, круп, макаронних виробів, соусів до них	Оволодіти загальними принципами підбору соусів до страв з овочів, круп, бобових, макаронних виробів. Засвоїти прийоми технологічного процесу приготування соусів. Знати органолептичну оцінку якості соусів, їх призначення. Оволодіти навичками приготування страв і гарнірів із варених і смажених овочів та із макаронних виробів і бобових.
7. Оволодіння навичками приготування рибних гарячих страв і соусів до них	Вміти організувати робоче місце при приготуванні рибних страв. Знати правила підбору гарнірів, соусу до цих страв. Знати нові напрямки оформлення страв. Навчитися працювати з технологічною документацією, робити розрахунки сировини, знати відсотки втрат при смаженні та варінні страв. Засвоїти прийоми приготування основного білого соусу на рибному бульйоні та його похідні.
8. Оволодіння навичками приготування м'ясних гарячих страв і соусів до них	Вміти організувати робоче місце при приготуванні та відпуску м'ясних гарячих страв: підбирати інструменти, інвентар, посуд. Навчитися оформляти готові страви, оцінювати їх якість шляхом проведення бракеражу готових страв. Знати принципи підбору соусів і гарнірів до них. Набути практичних навичок у приготуванні страв з відварного, припущеного і смаженого м'яса.
9. Оволодіння навичками приготування страв із яєць та сиру	Засвоїти прийоми приготування страв з яєць із дотриманням технологічного процесу. Навчитися визначати якість сировини. Знати вимоги до якості, порядок і норма відпуску. Засвоїти харчові цінності страв зі сиру. Засвоїти прийоми приготування страв з натурального сиру і гарячих страв зі сиру.
10. Оволодіння навичками приготування холодних страв і закусок, соусів і заправок до них	Знати санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу приготування і відпуску холодних страв і закусок. Знати значення оформлення бутербродів, вимоги до якості. Вміти приготувати та відпускати салати із варених овочів. Знати вимоги до якості, умови і строки реалізації.

11. Оволодіння навичками приготування солодких страв, напоїв	Вміти організувати робоче місце для приготування солодких страв з дотриманням технологічного процесу. Знати правила відпуску плодів і ягід свіжими. Знати технологічний процес приготування і відпуску компотів зі свіжих, заморожених, консервованих плодів і ягід. Оволодіти навичками приготування желейних страв. Знати вимоги до якості, строки реалізації.
12. Оволодіти навичками приготування тіста і виробів з нього	Вміти організувати робоче місце при приготуванні прісного і дріжджового тіста і виробів з нього. Знати правила техніки безпеки, санітарії та гігієни. Оволодіти навичками приготування фаршів для виробів з тіста: вимоги до якості. Засвоїти норми закладки сировини. Оволодіти навичками приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Знати фізико-хімічні, біологічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються на стадії виробництва кулінарних виробів.
13. Охорона праці	Знати основні напрями покращення стану повітря виробничої зони. Знати засоби попередження виробничому травматизму.

Літературні джерела

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в'сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008.-384 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. - 848 с.
3. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. - 537с.
4. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132 с.
5. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С.,Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006.-640 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982. - 720 с.
8. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: "Кондор", 2003. - 506 с.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Звіти про проходження практики, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перезахист (достроковий захист) практики відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: У звітах необхідно вказувати джерела отримання інформації. Дані представлені у звітах мають бути об'єктивними, достовірними і базуватися на самостійно виконаній роботі.

Політика щодо відвідування: Відвідування організаційного заняття, баз практики за складеним графіком і захисту є обов'язковим.

Оцінювання

Поточний контроль за можливості (необхідності) здійснюється під час проходження окремих розділів практики за графіком.

Підсумковий контроль – захист практики у формі диференційованого заліку. Максимальна оцінка – 100 балів.

Виробнича практика, 4 курс

Керівник курсу:

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Радзімовська О.В.

Контактна інформація:

моб. тел.: +380676883367, e-mail: oradzimovska@gmail.com

Опис практики.

Практика є важливим етапом залучення студентів до навчального процесу з метою формування у них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності.

Під час практики студенти отримують нові знання, уміння і навички, в основному при виконанні конкретних практичних завдань. Освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців в області готельно-ресторанної справи передбачено проведення виробничої практики.

Виробнича практика – це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною спеціальністю, закріплення основних теоретичних та практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва.

Основними завданнями практичної підготовки студентів є набуття умінь та навичок щодо:

- визначення структури системи управління закладу ресторанного господарства;
- підготовки договорів з постачальниками продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів;
- забезпечення високого рівня ефективності виробництва в закладах ресторанного господарства;
- забезпечення надання клієнтам необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- контролю за дотриманням працівниками закладу ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку;
- ведення Книги відгуків і пропозицій, розгляду скарг споживачів та вживання заходів щодо усунення порушень;
- розробки пропозицій щодо підвищення культури обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства;
- впровадження конкурентоспроможних видів послуг і розширеного асортименту страв і напоїв відповідно до потреб споживачів закладу ресторанного господарства;

- аналізу конкурентного оточення закладу ресторанного го-сподарства;
- організації роботи обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства;
- складання різних видів меню;
- складання графіків виходу на роботу офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу;
- прийняття управлінських рішень у різних ситуаціях, що виникають у процесі обслуговування споживачів.

Під час проходження практики (за професійним спрямуванням) у студентів формуються первинні навички та уміння із професії за обраною спеціальністю.

Практика виробнича, за професійним спрямуванням організовується відповідно до кваліфікаційних характеристик на посадах, менеджера з виробництва, адміністратора залу (менеджера з обслуговування) закладу ресторанного господарства.

Літературні джерела

7. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. –К.: Фірма «Інкос», 2010. – 360 с.
8. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
9. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
12. Паска М. З. Методичні вказівки для проходження практики здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2020. - 32 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23922>

Політика курсу

Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання індивідуального завдання, та поставлених завдань відповідно до місця проходження практики. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати.

Політика щодо відвідування: Керівник закладу призначає керівника практики, який повинен ознайомитися з програмою практики, затвердити календарно-тематичний план, за необхідності - скласти графік проходження практики, провести вступний інструктаж на робочому місці, надати допомогу у проведенні ознайомлюючої екскурсії по закладу ресторанного господарства, а також, за потреби, допомогти у вирішенні побутових питань. Облік відвідування студентів веде керівник практики від підприємства. Перевірка виконання програми практики проводиться у формі поточного і підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється керівниками практики від університету і підприємства стосовно кожного студента на підставі щоденника виробничої практики і зібраних матеріалів відповідно до програми практики.

Для підвищення дієвості поточного контролю та ритмічності роботи практиканти повинні регулярно заповнювати щоденник практики. У щоденнику повинна відображатися виконана робота.

Оцінювання

Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Підсумковий контроль

№ п/п	Об'єкт оцінки	Максимальна кількість балів, яку може отримати студент
1	Оцінювання звіту з практики, відповідність змісту практики, завданням роботи	55
2	Оформлення звіту	15
3	Захист практики	30
4	всього	100

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.
- 4) наявність фото, технологічних карт, рецептур, графічного матеріалу.

Критерії оцінювання захисту практики (0-30 балів):

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