

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**ПРОГРАМА
виробничої практики**

підготовки бакалаврів

галузь знань 24 „Сфера обслуговування”

спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”

Програма з виробничої практики для студентів IV курсу спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа» (денна і заочна форма навчання)

Розробники: викладач Радзімовська О.В.
професор, д.вет.н. Паска М.З.
доцент, к.е.н., Гузар У.Є.

Програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «31»серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П. .)

(прізвище та ініціали)

© Радзімовська О.В., 2020

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020

ВСТУП

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.

Пропонована робоча програма містить необхідні теоретичні відомості з усіх сфер діяльності бакалавра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Практику виробничу, студенти проходять у діючих закладах готельно-ресторанного господарства різних форм власності.

Під час проходження практики за наявності вакантних місць, студентів може бути зараховано на штатні посади, якщо робота на них відповідає вимогам програми практики.

Студенти, які успішно відпрацювали завдання практики, складають підсумковий контроль.

Виробнича практика проводиться впродовж чотирьох тижнів на IV курсі навчання (8 семестр) згідно навчальних планів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» загальною кількістю 150 годин.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Основною метою практичної підготовки студентів є систематизувати, поглибити й закріпити теоретичні знання студентів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та уміннями, що пов'язані із виконанням професійних обов'язків керівного складу закладу ресторанного господарства.

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.

2. КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ЇЇ ПРОХОДЖЕННЯМ

Навчально-методичне керівництво, складання календарного плану і контроль за виконання програми практики забезпечує кафедра готельно-ресторанного бізнесу.

З цією метою для проведення практики наказом по університету призначається керівник практики від університету, до обов'язків якого входять:

- підготовка місць проведення практики;

- заключення договору на проходження практики;
- участь у розподілі студентів по базах практики та проведення всіх організаційних заходів перед виїздом студентів на практику;
- забезпечення студентів щоденниками і програмами практики, календарними планами, та видача студентам направлень на практику;
- контроль за прибуттям на базу, забезпечення відповідних умов праці для студентів на підприємстві та належного побуту;
- організація проведення інструктажу із техніки безпеки і трудової дисципліни на підприємстві;
- узгодження з керівником практики від підприємства календарного плану проходження студентами практики, відповідальність за якість проходження практики відповідно до програми практики;
- надання консультацій студентам з усіх питань виконання програми практики та виконання індивідуального завдання;
- підготовка до звіту студентів та аналіз результатів практики;
- організація захисту звіту щодо проведення практики на засіданні комісії.

Після прибуття студентів на базу проходження практики на підприємстві наказом призначається керівник від бази практики із числа провідних працівників, до обов'язків якого входять:

- організація інструктажу з правил охорони праці та протипожежних заходів і контроль за виконанням цих правил студентами;
- узгодження з керівником практики від університету і студентами календарного плану проходження практики;
- організація практики згідно програми і керування повсякденною роботою студентів-практикантів;
- забезпечення студентам у період практики необхідних виробничих умов; організація навчальних занять і екскурсій на споріднені підприємства, що знаходяться в місті;
- надання консультацій студентам з питань, передбачених програмою практики, а по завершенні практики рецензування та оцінка звітів;
- складання на кожного студента-практиканта виробничої характеристики;
- подання пропозицій керівнику практики від університету з удосконалення виробничої практики.

До початку практики студент оформляє санітарну книжку. Перед від'їздом на практику викладачі кафедри, відповідальні за виробничу практику, проводять збори студентів, на яких останніх знайомлять із керівниками практики від університету, основним змістом програми практики та порядком її виконання, видають щоденники практики, індивідуальні завдання, а також питання до захисту практики.

Про своє прибуття на практику студент повідомляє адміністрацію підприємства. У відділі кадрів оформляє документи про прибуття на практику. Наказом по підприємству студента зараховують на практику, цим самим наказом призначають керівника практики від підприємства.

Обов'язки студента під час проходження практичного навчання:

1. Разом із викладачем, відповідальним за організацію практики, уточнити базу практики;
2. Оформити до початку практики санітарні книжки і мати їх при собі під час проходження практики;
3. Отримати в деканаті направлення на практику;
4. Прийняти участь у організаційних зборах, які проводить деканат і випускова кафедра, з питань організації, проходження і звітності з практики;
5. Отримати та опанувати до початку практики всі необхідні методичні матеріали з питань проходження практики, виконання індивідуальних завдань, оформлення текстової та графічної частин звіту в бібліотеці або на випусковій кафедрі;
6. Своєчасно прибути на базу практики, сповістити про це адміністрацію підприємства через відділ кадрів, простежити за виданням наказу про зарахування на практику, про призначення керівника від підприємства і отримати перепустку на підприємство;
7. У перший день практики пройти вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії й в подальшому вимог безпечної роботи та правил внутрішнього розпорядку на підприємстві, в тому числі табельного обліку;
8. За участю керівників практики від підприємства та університету скласти (уточнити) календарний графік проходження практики відповідно до робочої програми та умов виробництва і своєчасно виконувати його;
9. Систематично вести та давати на перевірку керівникам практики щоденник і робочі записи в зошиті, куди занотовувати характеристики технологічного обладнання, робочі режими технологічних процесів з необхідними цифровими даними, технологічні схеми, що використовують на даному виробництві, та інші матеріали, на підставі яких складається об'єктивний звіт з практики відповідно до вимог програми;
10. Набути практичних навичок щодо ведення технологічного процесу та обслуговування основного технологічного обладнання шляхом дублювання або безпосередньої роботи на двох - чотирьох робітничих посадах, зокрема ідентифікації, зважування і приймання сировини (забійних тварин, м'яса та ін.), сортування та зберігання її, оглушення тварин, знімання шкіри, видалення нутроців, зачищення туш, соління м'яса, приготування фаршу, наповнення оболонки фаршем, термічного оброблення, коптіння ковбасних виробів та ін. Бажано скласти кваліфікаційний залік комісії від заводу;
11. Ознайомитись із правами та обов'язками майстра технологічної ділянки, змінного технолога, начальника виробництва ветеринарно-санітарної лабораторії;
12. Ознайомитись із системою організацій техніки безпеки та охорони навколишнього середовища, яка є на підприємстві;
13. Виконати індивідуальне завдання з науково-дослідної роботи;

14. Розібрати кілька ситуаційних задач на основі нескладних виробничих процесів на основних технологічних ділянках виробництва;

15. Взяти участь у двох-трьох екскурсіях на спорідненні та суміжні підприємства району, які організують керівники практики;

16. Скласти об'єктивний звіт про практику, перевірити, підписати його у керівника практики від бази практики і завірити печаткою підприємства:

17. У перший день початку занять в університеті здати звіт керівнику практики від університету на перевірку і захистити його перед комісією в термін встановленою кафедрою але не пізніше 10 днів від початку занять.

Тривалість робочого часу студентів під час проходження практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає від 16 до 18 років – 36 годин на тиждень (ст. 51 із змінами, внесеними законами № 871-12 від 20.03.91, № 3610-12 від 17.11.93, № 263/95 ВР від 05.07.95), від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень (ст. 50 в редакції Закону № 871-12 від 20.03.91, із змінами, внесеними Законом № 3610-12 від 17.11.93).

Робота у закладі ресторанного господарства. Перед проведенням практики виробничої (організаційної), за професійним спрямуванням студенти проходять вступний і первинний інструктаж з охорони праці та змісту програми практики.

Після прибуття на базу практики студенти подають керівнику закладу ресторанного господарства направлення.

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.

На практиці виробничій (організаційній), за професійним спрямуванням студенти виконують професійні обов'язки фахівців відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристик.

Таблиця 1

Календарний план проходження практики на підприємствах

п/п	Зміст практики	Заклади готельно-ресторанного господарства
1	Прибуття на підприємство, інструктаж з техніки безпеки, одержання перепустки, поселення в гуртожиток	1
2	Загальне ознайомлення з підприємством	1
3	Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства. Ознайомлення з засновницькими документами, з типом і класом, видами	2

	послуг, що надаються та структурою системи управління закладу ресторанного господарства.	
4	Постачання і підготовка сировини	2
5	Ознайомлення з роботою основах цехів і відділень підприємства. Одержання кваліфікацій з 2-3 професій робітників	2
6	Ознайомлення виконання професійних обов'язків директора (генерального менеджера) закладу ресторанного господарства.	2
7	Ознайомлення з організацією системи контролю ресторанного господарства	1
9	Оформлення звіту з практики, перевірка його керівником від підприємства	1
	Разом	12

Примітка. Календарний план ознайомлення з роботою основних цехів і відділень підприємств конкретизується з врахуванням специфіки організації роботи бази-підприємства з врахуванням пропозицій інженерно-технічних працівників-керівників практики від підприємства.

Табельний 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.

Щоденник підписують керівники практики від університету і підприємства. Зміст, кількість та обсяг практичного матеріалу, що збирається студентом під час виробничої практики, повинні відповідати затвердженій програмі практики та погоджуватися з керівниками практики.

Правила ведення і оформлення щоденника

1. Щоденник є основним документом студента під час проходження практики.

2. Для студента, який проходить практику за межами міста у якому знаходиться ВУЗ, щоденник є також посвідченням для відрядження, яке підтверджує продовження перебування студента на практиці.

3. Під час проходження практики студент щоденно коротко повинен записувати у щоденник все, що їм зроблено за день для виконання календарного графіка проходження практики. Ретельні записи ведуться у робочих зошитах, які є продовженням щоденника.

4. По закінченню практики щоденник зі звітом повинний бути представлений керівнику практики від закладу, який складає відзив та підписує його.

5. Оформлений, щоденник зі звітом студент повинен здати на кафедру на перевірку.

6. Без заповненого щоденника, практика не зараховується

3. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура

1.1. 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. У сучасних умовах господарювання особливого значення набуває правове регулювання господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві, що складається із сукупності законодавчих і нормативно-технічних актів, які є складовою національної правової системи. Державна політика щодо розвитку готельно-ресторанного господарства як однієї з основних складових розвитку економіки та сфери послуг спрямована на поліпшення якісних критеріїв його функціонування.

Правове поле координації функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства обумовлюють закони України, нормативні та регуляторні акти, державні стандарти тощо.

1.2. 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.

1.3. 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.

2. Організація і управління закладом готельного господарства

2.1. Організація та управління службою приймання та розміщення

Організація роботи служби приймання та розміщення, ведення нормативної документації. 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.

2.2. 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.

2.3. Організація надання додаткових послуг

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

2.4. 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.

Організація і управління закладом ресторанного господарства

3.1. 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 дотримання законодавства. Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

3.2. 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.

3.3. 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. Дати характеристику існуючої системи організації праці, розподіл праці та сумісництво роботи.

3.5. 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.

4. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Загальна і характерна форма звітності студента за практику – це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики, а також керівником практики від кафедри. Письмовий звіт разом з іншими документами, установленими на кафедрі (щоденник, характеристика та інше), подається на перевірку керівнику практики.

Отже, на захист студент подає:

- звіт з практики, завірений печаткою від бази практики;
- щоденник виробничої практики, підписаний керівником практики від підприємства;
- коротку письмову характеристику, надану керівником практики від підприємства, завірену печаткою бази практики;
- робочі матеріали (фотографії, меню, рецептури, технологічні карти, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.).

Звіт має містити відомості про базу практики (історія, структура, оснащеність тощо), виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші. Оформлюється звіт за вимогами, які містяться у програмі практики.

При оцінці роботи студента на практиці береться до уваги його характеристика, надана керівником практики від підприємства. У відгуку повинна бути характеристика студента як фахівця, що володіє знаннями, уміннями і навичками для вирішення практичних завдань у професійній

діяльності на рівні підприємства (об'єднання) і його підрозділів; вказані недоліки й пропуски в підготовці фахівця, здатність його до творчого мислення в організаторській і управлінській діяльності, ініціативність та дисциплінованість. У відгуку можуть бути зазначені недоліки в проходженні практики і надана оцінка виконаних студентом робіт.

5. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Під час проходження практики студент повинен виконати індивідуальне завдання.

Тематика індивідуальних завдань на період проходження практики

1. Основні та додаткові послуги закладів ресторанного господарства.
2. Типи закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
3. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.
4. Характеристика закладів ресторанного господарства з чайною концепцією.
5. Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства (посудом, приборами, столовою білизною, обладнанням, інвентарем).
6. Меню в закладах ресторанного господарства. Електронне меню.
7. Правила та техніка подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства.
8. Порядок ведення Книги відгуків і пропозицій. Оформлення куточка споживача.
9. Шляхи підвищення доходів закладу ресторанного господарства.
10. Реклама, засоби стимулювання та «паблік рілейшинз» закладу ресторанного господарства.
11. Взаємовідносини між закладом ресторанного господарства та контролюючими службами.
12. Карта вин. Рекомендації щодо вживання вин.
13. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства напоями.
14. Розробка фірмових страв у закладах ресторанного господарства.
15. Організація контролю за якістю продукції в закладі ресторанного господарства.
16. Асортиментний мінімум закладу ресторанного господарства, його значення.
17. Організація обслуговування весільного бенкету у закладах ресторанного господарства.
18. Робота зі Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів. Розрахунок вартості страв і напоїв.
19. Охорона праці у закладах ресторанного господарства.
20. Організаційні і технічні протипожежні заходи закладу ресторанного господарства .
21. Додаткові послуги закладу ресторанного господарства, їх ефективність та технологія надання.
22. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.
23. Організація проведення корпоративних вечірок у закладі ресторанного господарства.

24. Організація проведення бенкетів без розміщення гостей за столом у закладах ресторанного господарства.

25. Психологічні аспекти спілкування з відвідувачами закладу ресторанного господарства.. Робота з незадоволеними відвідувачами.

26. Адміністративний склад закладу ресторанного господарства, та його функціональні обов'язки.

27. Обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства та його функціональні обов'язки.

28. Особливості складання меню для харчування іноземних туристів відповідно до їх громадянства.

29. Комплексне обслуговування туристів з діловими цілями у закладах ресторанного господарства.

30. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

6. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт необхідно писати чорними чорнилами або пастою на папері формату А4 з полями (ліворуч — 25 мм, праворуч — 10 мм, зверху і знизу — по 20 мм), подати титульну сторінку, зміст, список використаної літератури, пронумерувати сторінки. Звіт слід охайно зброшурувати.

Обсяг звіту — 30-40 сторінок.

Складові звіту з практики:

1. Титульний лист
2. Щоденник проходження практики
3. Характеристика від керівника бази практики із його підписом, що затверджений печаткою
4. Основна частина
5. Список використаної літератури
6. Додатки (фото, меню, технологічні карти, рецептури, статистичні матеріали, фінансові звіти, схеми, нормативно-правові документи).

Текстова частина звіту має відповідати вимогам розділу 4. Додатки до звіту, що безпосередньо стосуються індивідуального завдання, обсягом не обмежені й можуть бути у такому вигляді, що дає змогу використовувати їх подальших етапах вивчення предмету.

Технологічні процеси, обладнання, комунікації слід описати, використовуючи графіки. Технічні характеристики обладнання та апаратів потрібно давати у вигляді таблиць. Текстову частину звіту треба пов'язати з графічною, зробивши необхідні посилання на графічні роботи.

Звіт підписується студентом, керівником практики від підприємства та засвідчується печаткою. Після закінчення практики звіт необхідно здати на кафедру протягом першого тижня після закінчення практики.

Студент, який: а) не виконав програму практики; б) самостійно скоротив строк її проходження; в) одержав негативний відгук про роботу на підприємстві або незадовільну оцінку під час захисту звіту, — відраховується з університету.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Таблиця 2

Критерії оцінювання знань

№ 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) наявність 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.

Підсумкова оцінка виставляється за наступними критеріями:

Оцінка «*відмінно*» – під час написання звіту про проходження виробничої практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував низку заходів щодо

вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

Оцінка «добре» – під час написання звіту про проходження виробничої практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації).

Оцінка «задовільно» – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені студентом не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту студент показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації). Підсумки практики підводяться під час захисту звіту студентів та фіксуються в відомості обліку успішності групи, яка далі передається до деканату факультету економіки та підприємництва.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Зразок титульного листа звіту з практики
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Звіт
з проходження виробничої практики

студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітнього рівня «бакалавр»
_____ курсу, групи ГРС-_____
денної форми навчання

Керівник практики:

(П.І.Б. керівника)

Національна шкала _____

Кількість балів _____ Оцінка: ECTS

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

ЩОДЕННИК ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

(вид і назва практики)

студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Інститут, факультет,
відділення _____

Кафедра, циклова комісія _____

освітньо-кваліфікаційний рівень _____

напрямок підготовки _____

спеціальність _____

(назва)

_____ курс, група _____

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Архіпов В.В., Організація ресторанного господарства, Київ, ЦУЛ, ІНКОС, 2007
2. Архіпов В.В., Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані, Київ, Центр учбової літератури, Фірма ІНКОС, 2007
3. Архіпов В.В., Організація виробництва ресторанного господарства Київ, ЦУЛ, ІНКОС, 2010
4. Беате Рабе Искусство сервировки / Беате Рабе – М.: Высш-сигма, АСТ, 2000.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000
6. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування, К., Укоопосвіта, 2003
7. Організація обслуговування у підприємств ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів/ за ред. проф.. Н.О. П'ятницької. –К.: Київ. нац. торг. – економ. ун-т 2011
8. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник – практикум/ М.Л. Світлична – Житомир? М.А.К., 2001 – 192 с.
9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта/ Сало Я.М. –Львів: Афіша – 2004 – 336 с.

Допоміжна:

1. Технологія продукції ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 242 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 16 с
2. Організація ресторанного господарства: дидактичне забезпечення самостійної роботи з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"/ розр. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 2 с.
3. Організація ресторанного господарства : теми практичних занять з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241

"Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 5 с.

4. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету туризму / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 30 с

5. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.

6. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Люпинове борошно – високобілковий збагачувач харчових продуктів. Продовольча індустрія АПК, 2015, №6. – С.37-40.

7. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-пр. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. - С. 283-287.

8. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and technology. - 2018. - Vol. 12, is. 4. - P. 110-116.

9. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.

10. Джумига А. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон / Андріана Джумига, Орися Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 246-248.

11. Сорока В. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів / Василь Сорока, Орися Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 258-260.

12. Іжевська О.П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О.П. Іжевська, Я.Р. Косінова, І.В. Козяр // Технічні науки і технології. – 2020. – № 2(20). – С. 269–277. DOI: 10.25140/2411-5363-2020-2(20)-269-277

13. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / укл. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.

14. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

15. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

16. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

17. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М.З., Маслійчук О. Б. // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.

18. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

19. Паска М. З. Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD. Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – №3(10). – С.59-60.

20. Методологія харчової науки: програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с.

21. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.

Інформаційні ресурси інтернет:

22. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm

23. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>

24. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>

25. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper

26. http://www.nbuu.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
27. <http://www.nbuu.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html>