

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Силабус курсу



ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА 4 КУРС

Освітній ступінь: бакалавр
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»
Рік підготовки – 2, семестр – IV
Обсяг курсу – 5 кредитів (150 годин)

Керівник курсу:

Паска Марія Зіновіївна

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Радзімовська Ольга Володимирівна

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Контактна інформація:

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

Опис дисципліни

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.

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.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Змістовний модуль 1. Характеристика підприємства відповідно до плану у навчальній програмі	Знати особливості організаційної структури підприємств ГРБ. Вміти аналізувати діючі системи управління, маркетингову діяльність, корпоративну культуру, нормативно-правову документацію тощо	Звіт, щоденник практики
Змістовний модуль 2. Виконання індивідуального завдання	Відповідно до плану у навчальній програмі практики	Презентація, доповідь

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Захист індивідуального завдання та звіту про проходження практики відбувається в останній день практики відповідно до графіку. Перескладання (дострокове складання) навчальної практики відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: не допускаються до захисту роботи, які містять плагіат; однакові роботи у кількох групах студентів.

Політика щодо відвідування: до захисту допускаються особи, які були присутні на консультації, інструктажі з техніки безпеки та екскурсіях закладами індустрії гостинності.

Оцінювання

Правильно і якісно оформлений звіт та щоденник із проходження навчальної практики оцінюються у 50 балів. Захист індивідуального завдання із використанням мультимедійної презентації – 50 балів.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення про організацію проведення практики студентів Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, затвердженого протоколом від 05.09.2019 № 3 (<https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Polozhennja%20pro%20praktiki.pdf>), Програми виробничої практики (<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28912>).

Літературні джерела

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. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р. – вихідні дані.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2. – вихідні дані.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.
4. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова – СПб .: Троицкий мост, 2012. – 288 с. 5. Новицкий Н. И. Организация и планирование производства: Практикум / Н. И. Новицкий. – Мн .: Новое знание, 2004. – 256 с.
5. Paska M. Comparative quality assessment of nor, pse and dfd beef / M. Paska // Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2015.– Vol. 3, is. 10.– P. 59–63. 2.
6. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaiseeasterneuropean /M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2015.– Vol. 2, is. 10.– P. 58–64
7. 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.
8. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.
9. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
10. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Val' -Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
11. 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.
12. 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.
13. 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.

14. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

15. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.

16. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.

17. 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.

18. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

19.. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

20. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород” на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.

21. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

22. 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.

23. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

24. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

25. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії

гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана
Боберського, 2020. – С. 55–57.

Електронні ресурси

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>
4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html>
7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html
8. <http://library.kr.ua/orhus/harch.html>