

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологічна практика

Обов'язкова компонента

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна (наукова) програма «Готельно-ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено

Методичною радою університету

ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка.....	4
1.1 Мета та завдання технологічної практики	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти...	5
1.3 Міждисциплінарні зв'язки.....	6
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2. Зміст обов'язкової компоненти:	7
2.1 Структура звіту технологічної практики.....	7
3. Критерії оцінювання результатів технологічної практики.....	8
4. Інформаційні ресурси	9

1 Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання технологічної практики

Мета практики: вивчення технологічних процесів у закладах готельного і ресторанного господарства. Закріплення та поглиблення теоретичних знань з організації роботи підприємств готельного і ресторанного господарства, організації обслуговування клієнтів, аналіз діяльності підприємства щодо надання основних і додаткових послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ознайомлення із сучасним обладнанням, оволодіння професійними вміннями і навичками, а також готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

Завдання практики:

- ознайомлення з інфраструктурою підприємств ресторанного і готельного господарства;
- вивчення нормативно-правової бази, яка регулює діяльність закладу;
- ознайомлення з системою контролю за дотриманням якості послуг;
- забезпечення надання клієнтам необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- ознайомлення з технологічними основами ресторанної і готельної діяльності, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі готельної і ресторанної діяльності;
- ознайомлення з сучасним обладнанням підприємств ресторанного і готельного господарства;
- контроль за дотриманням працівниками закладів готельно-ресторанного бізнесу правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку;
- розробки пропозицій щодо підвищення культури обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і готелях;

У результаті проходження практики студенти повинні:

Знати:

- структуру та методи управління у закладі готельно-ресторанного господарства (ЗГРГ);
- концептуальну направленість ЗГРГ;
- нормативну та технологічну документацію ЗГРГ;
- характеристику готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних і ресторанных послуг;
- основні служби ЗГРГ, їх характеристику та взаємозв'язок, організацію їх роботи;
- види меню, преїскурантів та виробничої програми;
- характеристику цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній та організацію робочих місць у кожному цеху;

- організацію технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв;
- порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у закладі;
- організацію і технологію обслуговування у ЗГРГ.

Вміти:

- організувати роботу у виробничих цехах ЗГРГ;
- за потреби удосконалити технологічні процеси виробництва у виробничих цехах;
- розробляти рецептури нових і фірмових страв;
- розробляти техніко-технологічні картки страв;
- вести виробництво за обраною сферою діяльності;
- надавати клієнтам необхідної і достовірної інформації щодо послуг, які надаються у ЗГРГ;
- розробляти пропозиції щодо підвищення культури обслуговування споживачів у ЗГРГ;

Технологічна практика студентів проводиться на підприємствах ресторанного та готельного господарства різних форм власності.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті проходження технологічної практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#).

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності

ЗК 02. *Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні*

ЗК 03. *Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

ЗК 04. *Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій*

ЗК 05. *Здатність працювати в команді*

ЗК 06. *Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово*

ЗК 07. *Цінування та повага різноманітності та мультикультурності*

ЗК 08. *Навички здійснення безпечної діяльності*

ЗК 09. *Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу*

ЗК 10. *Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 01. *Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності*

СК 02. *Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність*

СК 03. *Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни*

СК 10. *Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу*

Програмні результати навчання

ПРН 01. *Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу*

ПРН 02. *Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук*

ПРН 03. *Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово*

ПРН 05. *Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства*

ПРН 08. *Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг*

ПРН 16. *Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності*

ПРН 18. *Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу*

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Ознайомча практика, послідовні - Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Організаційна практика.

1.4 Обсяг обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у IV семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів – 6,5; годин – 195

2 Зміст обов'язкової компоненти

Зміст технологічної практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за професійним спрямуванням «Готельно-ресторанна справа», типом підприємства, специфікою його діяльності та рядом організаційних питань, пов'язаних з початком практики, оформленням необхідних документів та проходження інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.

2.1. Структура звіту технологічної практики

У разі проходження технологічної практики на підприємстві харчування – ресторані, кафе, столової, студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту № 1, який надається:

Зміст № 1

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Характеристика типу підприємства і кількість місць для відвідувачів

1.2. Характеристика району розташування підприємства

1.4. Характеристика контингенту відвідувачів

1.5. Режим роботи

2. Характеристика складського господарства

3. Загальна характеристика, призначення, оснащення і персонал цехів

3.1. Овочевий цех

3.2. М'ясо-рибний цех

3.3. Гарячий цех

3.4. Холодний цех

3.5. Характеристика кондитерського або борошняного цеху, якщо на підприємстві є такий цех

4. Поняття про організацію обслуговування

4.1. Характеристика видів меню закладу залежно від типу підприємства (меню з вільним вибором, меню дитячого харчування, банкетне меню тощо). Вимоги до складання і оформлення меню (залежно від типу підприємства, загальна кількість страв, порядок розташування страв, порціонність, сезонність тощо)

4.2. Характеристика організації обслуговування з офіціантами (режим роботи, службова підпорядкованість, вимоги до зовнішнього вигляду, посадові обов'язки)

4.3. Організація роботи закладу із самообслуговуванням

5. Охорона праці на заданому підприємстві

6. Список літератури

7. Додатки

При проходженні технологічної практики на підприємствах різних типів розміщення – готель, база відпочинку, котедж, кемпінг, профілакторій, студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту № 2, який надається:

Зміст № 2

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Характеристика типу підприємства і кількість місць для відвідувачів

1.2. Характеристика району розташування підприємства

1.3 Характеристика контингенту відвідувачів

1.4. Режим роботи

2.Характеристика технологій працівників служб у закладі розміщення.

2.1. Характеристика технології бронювання та особливості типів в їх використанні

2.2. Технологія прийому і розміщення відвідувачів закладу розміщення

2.3. Технологічні обов'язки працівників маркетингу і інформаційної служби, реклами, продажу, бізнес і сервіс-послуг підприємства (якщо присутні).

3. Особливості технології роботи клініку :

3.1. Прилеглої території закладу розміщення;

3.2 Номерного фонду , в залежності від категорії;

3.3. Додаткових приміщень (СПА, перукарні, конференц-зали та інші приміщення, які знаходяться на території закладу)

4. Технологія надання послуг харчування в даному закладі розміщення

5. Характеристика протипожежної системи та охорона праці у даному закладі розміщення.

6.Список літератури

7.Додатки

3. Критерії оцінювання результатів технологічної практики

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали	
	min	max
Виконання практичних завдань на підприємстві	20	30
Оформлення звіту	10	15
Доповідь на захисті практики	10	15
Захист звіту по практиці	20	40
Загальний бал	60	100

Критерії оцінювання відповідей на запитання

Розподіл балів за відповіді при захисті звіту по практиці	Критерії оцінювання відповідей
40-35	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко,

	грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
35-30	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
30-25	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
25-20	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології
0-20	за умови, що більшість відповідей на запитання неправильна

4. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Базові (основні)

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник /В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків:ХДУХТ, Світ Книг, 2019. – 246 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166301>

2. Тітомир Л.А. Конспект лекцій з курсу «Організація готельного господарства» [Електронний ресурс]; для студентів, які навчаються за спец. 241 «Готельно-ресторанна справа»; ступінь вищ. освіти бакалавр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич; відп. за вип. А. К. Д`яконова; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). – Одеса: ОНАХТ, 2020. –164с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1442221>

3. Організація готельно-ресторанної справи [Текст]: навч. посіб. /В.Я. Брич, І.О. Банєва, М.Ю. Барна та ін.; за заг. ред..В.Я. Брича; Тернопіл. нац. екон. ун-т. – Київ: Ліра-К, 2021. – 484 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736956>

4. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. /О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран; Нац. ун-т харч. технол. – Київ: НУХТ, 2017. – 227 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164436>

5. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст]: навч. посіб. / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова; Одес. нац.акад. харч. Технологій. – Одеса: Чорномор'я, 2017. – 300с. с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161427>

6. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1685135>

Додаткові

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування», затвердженому наказом Держспоживстандарту України від 23.12.2003 р. № 225.

2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.

4. ДСТУ 4527:2006 – Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

5. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.

6. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНТУ. – Одеса: ОНТУ, 2022.

7. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.

8. Академія гостинності [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://e.hotel-rest.com.ua/>.

9. ProHotelia [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://prohotelia.com/>.

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

11. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник /В.В. Архіпов. – Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.

12. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. /П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба; Одес. нац. харч. технологій. – Херсон: Олді-Плюс, 2016. – 312 с.