

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ПРАКТИКИ

Обов'язкова компонента

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна 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 академії

2021 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК: Коваленко Н.О., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Жовтяк К.О., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від « 25 » 06 2021 р. № 17

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Узгоджено з Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників

«29» 06 2021 року Директор /ПІДПИСАНО/ Ірина БІЛЕНЬКА

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «30» 06 2021 р. №10

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання організаційної практики.....	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	7
1.4	Обсяг обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС	7
2	Зміст організаційної практики	7
2.1	Структура звіту організаційної практики	7
2.2	Індивідуальні завдання	8
3	Критерії оцінювання результатів організаційної практики	9
4	Інформаційні ресурси	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання організаційної практики

Метою викладання дисципліни «*Організаційна практика*» є закріплення теоретичних і практичних знань з обов'язкових освітніх компонент освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», формування у здобувачів професійних вмінь з організації технологічних процесів в закладах готельно-ресторанного господарства.

В результаті вивчення дисципліни «Організаційна практика» студенти повинні

знати:

- особливості організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства;
- особливості організації процесу обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства;
- особливості організації праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- особливості організації постачання, складського і тарного господарства, виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства;
- особливості організації дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства;
- основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- особливості організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- перелік необхідного технологічного устаткування та обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства;
- організаційну структуру підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
- особливості організації роботи в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог санітарії і гігієни, охорони праці та протипожежної безпеки.

вміти:

- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

- організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанныго бізнесу.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організаційна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.](#)

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанныго 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. Навики здійснення безпечної діяльності;

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

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 ресторанныго бізнесу та відстежувати

зміни;

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

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, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Технологічна практика, послідовні – Переддипломна практика.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у VI семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 6, годин - 180

2. Зміст організаційної практики

Зміст навчальної дисципліни «Організаційна практика» обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за напрямом «Готельно-ресторанна справа», типом підприємства - бази практики, специфікою його діяльності та низкою організаційних питань, пов'язаних с початком практики, оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки, графіком роботи на час практики.

2.1. Структура звіту організаційної практики

У разі проходження організаційної практики в закладах ресторанного господарства - ресторані, кафе, барі, закусоочній, їдальні, студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту №1, який надається:

Зміст №1 звіту організаційної практики

Вступ

1. Характеристика закладу ресторанного господарства як суб'єкту підприємницької діяльності

2. Організація постачання в закладі ресторанного господарства

3. Організація складського і тарного господарства в закладі ресторанного господарства

4. Організація виробництва в закладі ресторанного господарства

5. Організація праці на виробництві

6. Організація процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

7. Організація дозвілля в закладі ресторанного господарства

8. Організація заходів гігієни і санітарії, охорони праці, пожежної безпеки в закладі ресторанного господарства

Висновки

Список використаної літератури

Додатки:

Додаток А Індивідуальне завдання

Додаток Б Фото-звіт з місця організаційної практики (за вибором студента)

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

Зміст №2 звіту організаційної практики

Вступ

1. Характеристика закладу готельного господарства як суб'єкту підприємницької діяльності
2. Організація структури управління в готелі
3. Функціональна організація приміщень закладу готельного господарства
4. Організація роботи різних служб в готелі
5. Організація процесу обслуговування гостей в готелі
6. Організація праці на підприємстві готельного господарства
7. Організація дозвілля в закладі готельного господарства
8. Організація заходів гігієни і санітарії, охорони праці, пожежної безпеки в закладі готельного господарства

Висновки

Список використаної літератури

Додатки:

Додаток А Індивідуальне завдання

Додаток Б Фото-звіт з місця організаційної практики (за вибором студента)

2.2. Індивідуальне завдання

Під час проходження практики студент повинен виконати індивідуальне завдання за рекомендацією керівника практики від навчального закладу.

Індивідуальні завдання

№ з\п	Назва індивідуального завдання
1.	Реферат

Приклад індивідуальних завдань для організаційної практики:

- надати приклад вдосконаленого варіанту організації процесу надання основних послуг закладу ресторанного господарства з врахуванням сучасних тенденцій в індустрії гостинності;

- надати рекомендації щодо поліпшення роботи ресторанного господарства, враховуючи інтереси споживачів;
- надати п рекомендації щодо вдосконалення організації процесу надання основних і додаткових послуг закладу готельного господарства з врахуванням сучасних тенденцій в індустрії гостинності;
- надати сучасні рекомендації щодо поліпшення роботи готельного господарства, враховуючи інтереси споживачів.

Результати виконання індивідуальних завдань додаються до звіту з практики у вигляді додатків.

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Таблиця 1 – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1. Виконання практичних завдань на підприємстві	20	30
2. Оформлення звіту	10	15
3. Відповіді на запитання	10	25
4. Доповідь на захисті практики	20	30
Загальний бал	60	100

Таблиця 2 – Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Виконання практичних завдань на підприємстві	30	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю самостійно, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином
2	Доповідь на захисті практики	30	За надану повну обґрунтовану доповідь на захисті практичної роботи

Таблиця 3 – Критерії оцінювання відповідей на запитання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
25-23	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
22-20	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
19-13	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
12-10	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології
9-0	за умови, що більшість відповідей на запитання неправильна

4. Інформаційні ресурси

Базова

1. НоReCa: Т. 1. Готелі [Текст] : навч. посіб. : у 3-х т. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Вид. 2-е, перероб. і допов. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 412 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1736344>

2. 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. — Бібліогр.: с. 472-482.

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

3. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 264 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1735116>

4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-ге, стер. — Харків : Світ Книг, 2021. — 411 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 393-394.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1737007>

5. 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.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1685135>

6. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 238-250.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1736473>

Додаткова

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. ДСТУ 4527:2006.
5. ДСТУ 3008:15 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення.
6. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ. – Одеса:Одеса ОНАХТ, 2020.
9. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224с.
10. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
11. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
12. Методичні вказівки організаційної практики для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» СВО «Бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Н.О. Коваленко, К.О. Жовтяк. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 22 с.
13. Мальська М.П. Готельний бізнес:теорія та практика: навч. посіб. /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
14. Круль. Основи готельної справи: навч. посіб. /– К.: Центр учбової літерату-

ри, 2017. – 368 с.

15. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 342 с.

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

17. АКАДЕМІЯ ГОСТИННОСТІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://e.hotel-rest.com.ua/>.

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