



Зубар Надія Миколаївна
кандидат технічних наук,
доцент

професор кафедри інженерії
та технологій виробництва
zubarnadia@gmail.com

Міністерство освіти і науки України

Український державний університет імені Михайла Драгоманова

Факультет технологій та дизайну

СИЛАБУС ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

I. Основна мета дисципліни	оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності в туристичних організаціях та підприємствах готельно-ресторанного господарства; формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних умовах.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	ОР магістр 015 Професійна освіта ОПП Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа Практична підготовка ПП1
III. Програмні результати навчання	<p>РН 3. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.</p> <p>РН 8. Здійснювати у науковій та професійній літературі, базах даних, інших джерелах пошук необхідної інформації з професійної освіти і дотичних питань, систематизувати, аналізувати та оцінювати відповідну інформацію.</p> <p>РН 12. Аналізувати та оцінювати діяльність суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного ринку, планувати результати їх стратегічного розвитку.</p> <p>РН 14. Розробляти та реалізовувати проекти у сфері туризму та готельно-ресторанної справи на засадах економічної, соціальної і екологічної ефективності</p>
IV. Короткий зміст дисципліни	<p>Розділ 1. Організація надання туристичних послуг</p> <ol style="list-style-type: none">1.1 Знайомство з базою практики, штатними працівниками відділів та їх функціональними обов'язками1.2 Характеристика основних напрямків та видів туристичної діяльності1.3 Проектування туру та програма обслуговування1.4 Аналіз угод з постачальниками послуг. Технологічна документація <p>Розділ 2. Організація надання готельних послуг</p> <ol style="list-style-type: none">2.1 Нормативно-правове регулювання діяльності та організаційно-управлінська структура засобу розміщення2.2 Архітектура, дизайн та інтер'єр, концептуальна направленість2.3 Характеристика основних служб підприємства та їх взаємозв'язок2.4 Організація роботи служби прийому та розміщення2.5 Організація роботи поверхової служби2.6 Організація надання туристичних та додаткових послуг <p>Розділ 3. Організація надання ресторанных послуг</p>

	<p>3.1 Особливості організації харчування туристів</p> <p>3.2 Характеристика меню та дослідження систем сервісу та обслуговування у закладах ресторанного господарства засобу розміщення</p> <p>3.3 Загальна характеристика виробничо-торгівельних приміщень та їх взаємозв'язок</p>														
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра інженерії та технологій виробництва факультету технологій та дизайну УДУ імені Михайла Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри інженерії та технологій виробництва Викладачі кафедри														
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На виробничу практику відводиться 180 годин (6 кредитів ЄКТС) Практика проходить у 1 семестрі.														
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. Чернівці. – 212 с. URL: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/zbirka.pdf ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с. ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».														
VIII. Система оцінювання	<p>Практика проходить протягом чотирьох тижнів, форма підсумкового контролю диференційований залік. Оцінка виставляється за результатами виконання завдань практики від 0 до 100 балів.</p> <p style="text-align: center;">Система оцінювання знань</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Види робіт</th> <th style="text-align: center;">Оцінка виду роботи, бал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Відвідування бази практики</td> <td style="text-align: center;">0-40</td> </tr> <tr> <td>2. Позитивний відгук керівника практики від бази практики</td> <td style="text-align: center;">0-5</td> </tr> <tr> <td>3. Оцінювання звіту з практики (згідно змісту практики та його розкриттям)</td> <td style="text-align: center;">0-30</td> </tr> <tr> <td>4. Наявність додатків до звіту</td> <td style="text-align: center;">0-5</td> </tr> <tr> <td>5. Захист практики</td> <td style="text-align: center;">0-20</td> </tr> <tr> <td>Всього</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table>	Види робіт	Оцінка виду роботи, бал	1. Відвідування бази практики	0-40	2. Позитивний відгук керівника практики від бази практики	0-5	3. Оцінювання звіту з практики (згідно змісту практики та його розкриттям)	0-30	4. Наявність додатків до звіту	0-5	5. Захист практики	0-20	Всього	100
Види робіт	Оцінка виду роботи, бал														
1. Відвідування бази практики	0-40														
2. Позитивний відгук керівника практики від бази практики	0-5														
3. Оцінювання звіту з практики (згідно змісту практики та його розкриттям)	0-30														
4. Наявність додатків до звіту	0-5														
5. Захист практики	0-20														
Всього	100														