



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 ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ 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; виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності; збір та опрацювання фактичного матеріалу для написання магістерської роботи.

II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців

ОР магістр
015 Професійна освіта
ОПП Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа
Практична підготовка
ППЗ

III. Програмні результати навчання

РН1. Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства, освіти і методології наукового пізнання у сфері професійної освіти.
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.
РН 13. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій і видів послуг (продукції) в сфері туризму та готельно-ресторанної справи.
РН 14. Розробляти та реалізовувати проекти у сфері туризму та готельно-ресторанної справи на засадах економічної, соціальної і екологічної ефективності.

IV. Короткий зміст дисципліни

Розділ 1. Організація надання туристичних послуг
1.1 Знайомство з базою практики, штатними працівниками відділів та їх функціональними обов'язками
1.2 Характеристика основних напрямків та видів туристичної діяльності
1.3 Проектування туру та програма обслуговування
1.4 Аналіз угод з постачальниками послуг. Технологічна документація
Розділ 2. Організація надання готельних послуг
2.1 Нормативно-правове регулювання діяльності та організаційно-управлінська структура засобу розміщення
2.2 Архітектура, дизайн та інтер'єр, концептуальна направленість
2.3 Характеристика основних служб підприємства та їх взаємозв'язок
2.4 Організація роботи служби прийому та розміщення
2.5 Організація роботи поверхової служби
2.6 Організація надання додаткових послуг
Розділ 3. Організація надання ресторанних послуг
3.1 Особливості організації харчування туристів

	<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> <p>Розділ 4. Характеристика інноваційної діяльності на підприємствах індустрії гостинності</p> <p>Розділ 5. Організація рекламної діяльності та вивчення попиту на продукцію та послуги підприємств індустрії гостинності</p> <p>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</p>														
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	<p>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</p> <p>Викладачі кафедри</p>														
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	<p>На виробничу практику відводиться 180 годин (6 кредитів ЄКТС) Практика проходить у III семестрі.</p>														
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	<p>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</p> <p>ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».</p> <p>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.</p> <p>ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».</p>														
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														