

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва

О.О. Сімакова, О.А. Ніколайчук, Р.П. Никифоров

РЕСТОРАННА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень магістр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Кривий Ріг
2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва

О.О. Сімакова, О.А. Ніколайчук, Р.П. Никифоров

РЕСТОРАННА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень магістр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 1
від “31” серпня 2022 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол №1
від “31 ” серпня 2022 р.

Кривий Ріг
2022

УДК 640.41:378.147.88 (4)

С 37

Сімакова, О.О.,

С 37 Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Никифоров Р.П.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. – 20 с.

Програма та методичні рекомендації призначені для проходження ресторанної практики здобувачів вищої освіти на підприємствах, що здійснюють активну господарську діяльність. В методичних рекомендаціях сформульовані ціль та завдання практики, визначено і розкрито зміст ресторанної практики, форми та методи контролю проходження практики, зазначено вимоги до змісту та оформлення звіту, наведена послідовність підведення підсумків практики та критерії оцінювання її результатів.

УДК 640.41:378.147.88 (4)

© Сімакова О.О., Ніколайчук О.А.,
Никифоров Р.П., 2021

© Донецький національний
університет економіки й торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Цілі і завдання ресторанної практики	5
2. Організація і керівництво ресторанною практикою.....	5
3. Зміст ресторанної практики.....	7
4. Робоча програма ресторанної практики.....	10
5. Індивідуальні завдання.....	12
6. Інформаційні джерела.....	13
7. Форми і методи контролю проходження практики	13
8. Критерії оцінки якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.....	14
9. Список рекомендованої літератури.	16
ДОДАТКИ	18

ВСТУП

Ресторанна практика є невід'ємною складовою програми підготовки здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» магістерського рівня. Вона становить важливу та обов'язкову ланку в підготовці висококваліфікованих фахівців до майбутньої діяльності за фахом, забезпечуючи їх відповідність зростаючим вимогам роботодавців та власну конкурентоспроможність на ринку праці.

За час проходження практики студент повинен удосконалити свій рівень загальної теоретичної і спеціальної практичної підготовки, виявити знання загальнотеоретичних, професійно орієнтованих і спеціальних дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання готельно-ресторанної справи; вміння аналізувати процеси та явища у сфері ресторанного бізнесу, встановлювати значимі фактори та причинно-наслідкові зв'язки при виявленні проблем конкретного підприємства ресторанного господарства, формулювати конкретні пропозиції щодо вдосконалення управління об'єктом; готувати управлінські рішення та брати участь у їх реалізації.

Ресторанна практика спрямована на формування необхідного обсягу практичних знань та умінь і передбачена у другому семестрі освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» у закладах (підприємствах) ресторанного господарства різних типів та форм власності, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах.

Під час проходження ресторанної практики здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися з діяльністю підприємств-баз практики, метою та завданнями підприємства ресторанного господарства; організацією роботи основних структурних підрозділів закладу ресторанного господарства; організацією виробництва та обслуговування споживачів підприємства харчування; основами організації праці управлінського персоналу підприємства ресторанного господарства, економічною діяльністю закладу.

Програма і методичні рекомендації розроблені на основі Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02-01-2021.

1. ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Метою ресторанної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих студентами знань, практичних умінь та навичок на базі закладів (підприємств) ресторанного господарства різних типів та форм власності, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

Завданнями ресторанної практики є:

- практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи на посадах фахівців організацій;
- поглиблення та закріплення теоретичних знань та практичних навичок зі спеціальності;
- творче засвоєння здобувачем ВО фахових знань у тісному взаємозв'язку з практикою діяльності закладу (підприємства) ресторанного господарства різних типів та форм власності;
- формування умінь і навичок роботи за фахом, набуття досвіду роботи в колективі;
- ознайомлення з роботою основних структурних підрозділів закладу ресторанного господарства, особливостями виробництва продукції та надання послуг;
- ознайомлення з технікою, технологічними процесами виробництва продукції та надання послуг, організацією праці й економікою виробництва, структурою управління закладом ресторанного господарства, розподілом посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками закладу та фахівцями;
- ознайомлення з методами та методиками проведення наукових досліджень;
- закріплення практичних навичок проведення самостійного дослідження, формування його інформаційного, правового та методичного забезпечення, виходячи із суті проблем, що вирішуються, та обмежень, пов'язаних з діяльністю конкретного закладу ресторанного господарства;
- впровадження рекомендацій та пропозицій щодо вдосконалення практичної діяльності закладу ресторанного господарства;
- підготовка звіту з ресторанної практики, обґрунтування висновків, рекомендацій та пропозицій з використанням аналітичних результатів.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО РЕСТОРАННОЮ ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію, проведення практики та контроль її результатів покладається на завідувача кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.

Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює відділ інноваційних освітніх технологій.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечують відповідні викладачі-керівники практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва разом із керівниками від баз практики.

Організаційними заходами кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва, що забезпечують підготовку та порядок проведення ресторанної практики, є:

визначення відповідності підприємств-баз практики умовам практичної підготовки та затвердження переліку баз практики для відповідного навчального року;

укладання договорів про проведення практики здобувачів вищої освіти між Університетом та підприємством (організацією, установою);

підготовка наказу про розподіл здобувачів вищої освіти за базами практики та закріплення керівників практики;

формування індивідуальних завдань на практику;

направлення здобувачів вищої освіти на бази практики;

проведення анкетування здобувачів вищої освіти;

контроль, аналіз та узагальнення результатів проведення практики.

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва призначає керівниками практики викладачів, які ознайомлені з діяльністю організацій, де здобувачі вищої освіти проходять практику.

Керівник практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва:

розробляє індивідуальні завдання;

забезпечує проведення всіх організаційних заходів в Університеті перед виїздом здобувачів вищої освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики; надання здобувачам вищої освіти необхідних документів (направлення та гарантійний лист);

контролює своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць практики;

здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;

надає методичну допомогу під час виконання індивідуальних завдань;

проводить консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для складання звіту про практику;

інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;

приймає захист звітів здобувачів вищої освіти, атестує їх і виставляє оцінки у індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти при проходженні ресторанної практики зобов'язані:

до початку практики одержати від керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

своєчасно прибути на базу практики;

у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

вивчити й суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

нести відповідальність за виконану роботу та її результати і показувати приклад свідомого і сумлінного ставлення до праці;

своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік з практики.

Здобувачі вищої освіти-практиканти мають право на:

методичне та організаційне забезпечення практики від Університету та бази практики;

можливість отримання робочого місця згідно з програмою практики;

консультативну допомогу з боку керівників практики як від Університету, так і від бази практики.

користування бібліотекою підприємства;

ознайомлення з установчими документами, фінансовою та статистичною звітністю підприємства тощо, якщо ці документи не містять комерційної таємниці підприємства;

здорові, безпечні та належні для високопродуктивної роботи умови праці.

3. ЗМІСТ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

При проходженні ресторанної практики *у закладах (підприємствах) ресторанного господарства* вивченню та дослідженню підлягають наступні питання:

1. Загальна характеристика бази практики та її діяльності.

При дослідженні даного питання здобувач вищої освіти повинен ознайомитися з типом закладу, формою власності та підпорядкованості, історією його створення та розвитку, системою управління, режимом його роботи, кількістю місць, методами і формами обслуговування споживачів, способом виробництва (на сировини, повністю або частково на напівфабрикатах), сервісно-виробничою структурою підприємства.

Здобувач вищої освіти повинен ознайомитись зі складом основних підрозділів та їх функціями, основними завданнями, переліком посад та кваліфікаційним складом робітників у кожній групі приміщень, надати стисло характеристику підрозділів.

2. Характеристика матеріально-технічної бази закладу.

Здобувач вищої освіти повинен провести аналіз наявної матеріально-технічної бази закладу, її якості і стану матеріально-технічного забезпечення та відповідність діючим стандартам.

3. Управління закладом ресторанного господарства.

В рамках даного питання здобувач вищої освіти повинен дослідити схему організаційної структури управління конкретного закладу ресторанного господарства, здійснити її аналіз: тип, принципи побудови, ефективність для організації, оптимальність побудови (відсутність дублювання функцій, відсутність не закріплених за будь-ким функцій управління), надати рекомендації щодо поліпшення організаційної структури управління підприємством та раціонального розподілу посадових обов'язків між структурними підрозділами.

Здобувач вищої освіти повинен вивчити посадові обов'язки основних фахівців закладу ресторанного господарства, на якому здобувач вищої освіти проходить практику та кваліфікаційні вимоги до них (розподіл функціональних обов'язків та посадові інструкції працівників); вивчається штатний розклад закладу ресторанного господарства.

При дослідженні даного питання здобувач вищої освіти повинен ознайомитися основними технологіями управління персоналом, побудовою кадрової роботи, порядком набору персоналу та основними критеріями його відбору, дослідити порядок визначення потреби в персоналі, систему навчання та адаптації персоналу, порядок оцінювання роботи персоналу; наявну систему мотивації та оплати праці, систему соціальних благ та гарантій, забезпечення безпеки праці; правила поведінки персоналу.

4. Організація виробничих процесів на підприємстві.

Здобувач вищої освіти повинен проаналізувати штат основних та допоміжних працівників виробництва та надати аналіз графіку їх виходу на роботу, пропозиції щодо його удосконалення; вивчити та проаналізувати оперативне планування виробництва в підприємстві (план-меню, планове меню, наряд-замовлення). Проаналізувати раціональність меню закладу (копію меню надати у додатках до звіту).

В рамках даного питання здобувач вищої освіти повинен проаналізувати виробничу структуру підприємства з урахуванням послідовності технологічного процесу та технологічних операцій, що виконуються у кожному виробничому приміщенні, розробити пропозиції щодо удосконалення організації виробничих процесів в закладі, технічного та технологічного оснащення, розташування устаткування та його експлуатації, підвищення якості продукції та продуктивності праці на виробництві.

При дослідженні даного питання здобувач вищої освіти повинен охарактеризувати відповідність вимогам послідовності організації технологічного процесу, функціональне призначення відокремлених технологічних зон основних та допоміжних виробничих приміщень, а також їх взаємозв'язок з іншими приміщеннями підприємства.

5. Організація процесу обслуговування споживачів на підприємстві.

В рамках даного питання здобувач вищої освіти повинен дослідити торгівельні приміщення підприємства харчування, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах: оформлення торгової зали, добір та розміщення обладнання в залах, буфетах; висвітлити методи та форми обслуговування споживачів у залах; розглянути питання автоматизації процесів

обслуговування; методи подачі страв, що використовуються при обслуговуванні споживачів; організацію бенкетів і прийомів (підготовка і проведення заходів); перелік і особливості надання додаткових послуг.

Здобувачу вищої освіти необхідно розробити висновки та пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування споживачів у залах підприємств харчування; особливості надання послуг харчування у номерах готелів (*база практика – готель чи готельно-ресторанний комплекс*), удосконалення організації роботи служби «Room Service» (кадрового складу служби, режиму роботи, організації роботи, умов праці).

Здобувач вищої освіти повинен дослідити організацію обслуговування окремих заходів та контингентів (з'їздів, нарад, симпозіумів, виставок, конференцій, семінарів, ділових зустрічей, переговорів), особливості обслуговування іноземних туристів у залах підприємства харчування та у номерах).

6. Впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу.

В даному розділі звіту здобувачу вищої освіти необхідно навести характеристику стану та пропозиції щодо впровадження сучасних інноваційних технологій у виробничому процесі закладу ресторанного господарства, а саме:

- охарактеризувати стан впровадження етапів інноваційного процесу на базі практики;
- проаналізувати можливість впровадження інноваційних технологій у закладі;
- розробити концепцію інноваційного розвитку закладу з урахуванням положень сучасних технологій.

7. Діагностика ефективності діяльності закладу.

Здобувач вищої освіти повинен проаналізувати основні ключові показники діяльності закладу ресторанного господарства (за останні 3-5 роки) та зробити висновки щодо ефективності його функціонування, виявити проблеми у діяльності закладу.

8. Індивідуальне завдання.

9. Підготовка матеріалів та написання звіту з практики вимагає: систематизації отриманих матеріалів та результатів ресторанної практики;

формування висновків щодо ефективності функціонування конкретного закладу та підвищення якості обслуговування клієнтів.

Під час проходження практики *здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися з:*

- історією створення та розвитку закладу (статутними документами, напрямками діяльності тощо);
- законодавчими і нормативними документами, які регламентують діяльність бази практики;
- організаційною структурою управління закладом-базою практики;
- особливостями виробничих процесів на підприємстві;

- особливостями технологічних процесів обслуговування споживачів;
- цілями, завданнями, принципами діяльності та функціями основних підрозділів підприємства;
- виробничо-технологічною, сервісною та економічною діяльністю закладу;
- сучасними інноваційними технологіями у сервісно-виробничому процесі закладу;
- комп'ютерними програмами, за допомогою яких реалізуються завдання закладу.

Після проходження ресторанної практики **здобувачі ВО повинні вміти:**

- аналізувати технологічну документацію, статистичну інформацію для оцінки діяльності закладу ресторанного господарства;
- давати оцінку діяльності закладу ресторанного господарства;
- виявляти основні чинники, що обумовлюють фактичний стан діяльності закладу ресторанного господарства;
- розкривати основні тенденції його розвитку;
- виявляти існуючі проблеми в діяльності закладу ресторанного господарства;
- оцінювати організаційні, технологічні та економічні процеси закладу;
- розробляти рекомендації щодо оптимізації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та обслуговування споживачів, підвищення якості обслуговування, поліпшення організаційної структури управління закладом, підвищення ефективності діяльності закладу;
- професійно орієнтуватись у сучасних інформаційно-комунікаційних системах.

Отримані під час проходження практики дані треба систематизувати для подальшого аналізу.

Типова структура звіту з ресторанної практики наведена у додатку А.

4. РОБОЧА ПРОГРАМА РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Задачі та обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження ресторанної практики наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Робоча програма ресторанної практики підготовки здобувачів вищої освіти

<i>Етапи</i>	<i>Завдання</i>	<i>Кількість годин</i>
1.Організаційні збори	Ознайомлення здобувачів вищої освіти-практикантів із метою, завданнями ресторанної практики, із календарним планом проведення практики, вимогами до написання звіту, обов'язками під час практики, видача індивідуальні завдання на ресторанну практику, проведення інструктажу з	1

	техніки безпеки під час проведення ресторанної практики	
2. Загальне знайомство з діяльністю підприємства бази-практики	Ознайомитись з характеристикою закладу (тип, форма власності, кількість місць, режим роботи і т. ін.); зі складом основних підрозділів та їх функціями, основними завданнями, переліком посад та кваліфікаційним складом робітників у кожній групі приміщень, надати стисло характеристику підрозділів	4
3. Знайомство з статутними документами закладу ресторанного господарства; нормативно-правовими, інформаційними, звітними і статистичними матеріалами з організації діяльності, їх систематизація і аналіз	Ознайомитись зі Статутом і установчими документами закладу, виявити основні напрями господарської діяльності закладу. Систематизувати основні правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали, надані підприємством	5
4. Знайомство з організаційною системою управління	Ознайомитись з організаційною структурою закладу ресторанного господарства, провести її аналіз: тип, принципи побудови, ефективність для організації, оптимальність побудови	5
5. Ознайомлення з посадовими обов'язками керівників закладу та фахівців, штатним розкладом закладу готельного господарства	Ознайомитись з посадовими обов'язками основних фахівців закладу ресторанного господарства та кваліфікаційними вимогами до них (розподіл функціональних обов'язків та посадові інструкції працівників); штатним розкладом закладу ресторанного господарства	5
6. Ознайомлення з управління персоналом закладу готельного господарства	Ознайомитись з основними технологіями управління персоналом, побудовою кадрової роботи, порядком набору персоналу та основними критеріями його відбору, системою навчання та адаптації персоналу, порядком оцінювання роботи персоналу; наявною системою мотивації та оплати праці, системою соціальних благ та гарантій, забезпечення безпеки праці; правилами поведінки персоналу	5
7. Ознайомлення з організацією виробничих процесів підприємства	Ознайомитись зі штатом основних та допоміжних працівників виробництва, графіком їх виходу на роботу, оперативним плануванням виробництва в підприємстві (планом-меню, плановим меню, нарядом-замовленням), меню закладу. Ознайомитись з виробничою структурою підприємства, технологічним процесом та технологічними операціями, що виконуються у кожному виробничому приміщенні, технічним та технологічним оснащенням, розташуванням устаткування та його експлуатацією	15
8. Ознайомлення з процесом обслуговування споживачів на підприємстві	Ознайомитись з торгівельними приміщеннями підприємства харчування, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах: оформлення торгової зали, добір та розміщення обладнання в залах, буфетах; висвітлити методи та форми обслуговування споживачів у залах; автоматизацією	15

	процесів обслуговування; методами подачі страв, що використовуються при обслуговуванні споживачів; організацією бенкетів і прийомів (підготовка і проведення заходів); переліком і особливостями надання додаткових послуг. Ознайомитися зі службою «Room Service» (кадрового складу служби, режиму роботи, організації роботи, умов праці) (база практика – готель чи готельно-ресторанний комплекс), організацією обслуговування окремих заходів та контингентів	
9. Проведення аналізу стану впровадження сучасних інноваційних технологій у підприємстві	Ознайомитись із новими технологіями в організації виробництва та обслуговування	10
10. Оцінка ефективності діяльності закладу ресторанного господарства	Проаналізувати основні ключові показники діяльності закладу ресторанного господарства (за останні 3-5 роки) та зробити висновки щодо ефективності його функціонування, виявити проблеми у діяльності закладу	5
11. Збір та систематизація матеріалів для виконання індивідуальних завдань	Зібрати і систематизувати основні показники і форми звітності підприємства, статистичні матеріали по роботі підприємства в мережі «Інтернет» для написання звіту з практики	5
12. Виконання індивідуального завдання	Виконати і оформити індивідуальні завдання, зібрати матеріали у рамках наукових досліджень та надати їх для перевірки керівникам практики	5
13. Підготовка аналітичного звіту	Систематизувати отримані матеріали та результати практики, сформулювати висновки щодо ефективності функціонування конкретного закладу ресторанного господарства та підвищення якості обслуговування споживачів	10
Всього		90

5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання розробляється керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу ВО.

Метою індивідуального завдання є:

набуття здобувачем вищої освіти навичок самостійної роботи зі збору, обробки статистичного матеріалу та узагальнення її результатів шляхом підведення підсумків та внесення пропозицій;

набуття здатностей описувати та аналізувати організаційні, технологічні та економічні процеси закладу ресторанного господарства;

формування навичок виявлення проблем діяльності підприємства ресторанного господарства та обґрунтування управлінських рішень.

Тематика індивідуальних завдань має бути пов'язана з діяльністю даної бази практики та стосується визначення напрямів удосконалення окремих аспектів діяльності закладу ресторанного господарства (орієнтовна тематика індивідуальних завдань наведена у додатку Б). Виконання індивідуального

завдання передбачає збір і обробку інформації згідно з розробленою тематикою та виконання інших видів робіт за дорученням кафедри. При виконанні індивідуального завдання варто на основі узагальнення іноземного та передового досвіду організації діяльності закладів ресторанного господарства та проблеми, яка становить предмет дослідження, розробити конкретні пропозиції щодо її покращення та розвитку, визначити їх організаційну, економічну та соціальну ефективність. Розроблені пропозиції та рекомендації мають становити не менше трьох напрямків, які стосуються виключно предмету дослідження. Рекомендації мають бути обґрунтованими.

Конкретний зміст індивідуального завдання з ресторанної практики, здобувач вищої освіти має отримати на виробничій нараді від керівника ресторанної практики. Здобувач вищої освіти, який не має індивідуального завдання, до практики не допускається. Відповідальність за завчасне отримання індивідуального завдання покладається на здобувача вищої освіти.

Виконане індивідуальне завдання, оформлене згідно даних Методичних рекомендацій є обов'язковою складовою звіту з ресторанної практики.

6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети ресторанної практики і складання звіту здобувач вищої освіти має використовувати такі джерела інформації:

1. Законодавча та нормативна документація.
2. Статут підприємства.
3. Положення про структурні підрозділи.
4. Посадові інструкції фахівців структурних підрозділів.
5. Організаційно-розпорядчі документи, накази, інструкції.
6. Договори на постачання, закупівлю товарів, надання послуг чи виконання робіт.
7. Сайти підприємств в мережі Інтернет.
8. Інша довідкова література, що наведена у Переліку рекомендованих джерел даних Методичних рекомендацій, або підібрана здобувачем вищої освіти самостійно.

7. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль за практикою здобувачів вищої освіти націлений на забезпечення своєчасності та належної якості виконання програми практики.

Контроль за проходженням практики з боку кафедри здійснюється керівником практики від кафедри та завідуючим кафедрою технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва. Він має на меті виявлення та ліквідацію недоліків та надання допомоги здобувачам вищої освіти при виконанні програми практики.

У відповідності до Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02–01–2021, здобувачі ВО після закінчення терміну ресторанної практики звітують про виконання її програми та

індивідуального завдання перед керівником практики від кафедри.

Форма звітності здобувачів вищої освіти за практику – це подання звіту. Звіт готується відповідно до програми та методичних рекомендацій у розширеній та анотованій формах.

Розширений звіт в електронному вигляді засобами платформи Moodle подається на рецензування викладачу-керівнику практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва. Після доопрацювання та остаточного погодження з ним звіт у анотованій формі друкується та подається на захист не пізніше ніж за два дні до закінчення практики (для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти).

Анотований звіт з ресторанної практики має бути підписаним керівником від бази практики та містити: титульний аркуш, викладення актуальності проходження виробничої практики в умовах базового підприємства, її мети та завдань, узагальнення результатів дослідження кожного рекомендованого у робочій програмі практики напрямку діяльності базового підприємства та результати виконання індивідуального завдання. Обсяг анотованого звіту не має перевищувати 10 сторінок з урахуванням титульного аркушу та він не може містити додатків. Відсутність анотованого звіту у друкованій формі не дає права на отримання здобувачем вищої освіти залікової оцінки із виробничої практики.

Звіт з практики захищається здобувачем вищої освіти звіту у комісії, склад якої визначається програмою практики та відповідним наказом про створення комісії. Керівник практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва виставляє у анотований звіт оцінку, що визначена комісією, та підписує його.

Результат практики вноситься викладачем-керівником практики в відомість і індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму ресторанної практики без поважних причин, відраховується з Університету.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

На завершальному етапі виробничої практики відбувається захист підготовленого здобувачем вищої освіти звіту у комісії, склад якої визначається програмою практики та відповідним наказом про створення комісії. Комісія приймає залік у здобувачів на базах практики в останні два дні проходження практики або в Університеті протягом перших десяти днів семестру, що починається після практики. Захист проводиться у формі співбесіди. За результатами захисту звіту виставляється диференційована оцінка (табл. 8.1).

Таблиця 8.1 - Шкала оцінювання виробничої практики

Оцінка		
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала
5, «відмінно»	A	90-100
4, «добре»	B	80-89
	C	75-79
3, «задовільно»	D	70-74
	E	60-69
2, «незадовільно»	FX	35-59
	F	0-34

До захисту звіту допускаються здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму практики, своєчасно подали звіт за установленим зразком і отримали позитивну характеристику від бази практики.

Комісія виставляє оцінку на підставі:

- оцінки керівником від Університету розширеного звіту з врахуванням відповідей на запитання членів комісії під час захисту;
- відгуку і оцінки роботи на практиці наданих керівником практики від підприємства.
- презентації здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту.

Основні критерії оцінювання проходження практики, на базі яких формується оцінка здобувача вищої освіти представлені в табл. 8.2.

Таблиця 8.2 - Критерії оцінювання проходження практики

Оцінка			Критерії оцінювання проходження практики
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала	
5, «відмінно»	A	90-100	Одержує здобувач вищої освіти, який змістовно розкрив усі програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, при захисті продемонстрував одержані знання і навички
4, «добре»	B	80-89	Одержує здобувач вищої освіти, який змістовно розкрив програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, але при захисті помилявся у відповіді на поставлені запитання
	C	75-79	
3, «задовільно»	D	70-74	Одержує здобувач вищої освіти, який в своєму звіті при розкритті програмних питань припустився незначних помилок, в оформленні звіту є недоліки, при захисті роботи на поставлені запитання не було дано конкретних відповідей
	E	60-69	
2, «незадовільно»	FX	35-59	Одержує здобувач вищої освіти, який не розкрив програмні питання, не дотримався вимог щодо оформлення звіту та при відповіді на запитання припускався значних помилок

Результат заліку за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в індивідуальний план здобувача вищої освіти.

9. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

I. Основна література

1. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
2. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
3. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.
4. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
5. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
6. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
8. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
9. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.

II. Додаткова література

11. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
12. Компанія «Ресторатор Україна»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.
13. deRestoran. Кафе та ресторани України: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://derestoran.com>.
14. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бизнес: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: prohotelia.com.ua.
15. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://uahotels.com.ua/restaurants.html>.

III. Нормативно-правова література

16. Конституція України.
17. Господарський кодекс України.

18. Кодекс законів України про працю.
19. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93, №3682-ХІІ.
20. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України №124-VІІІ.
21. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91, №1023-ХІІ.
22. Про пожежну безпеку: Закон України від 12.09.02, №138-ІV.
23. Про державну статистику: Закон України від 17.09.92, №2614-12.
24. Про стандартизацію: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
25. Про страхування: Закон України від 04.10.01, №2745-ІІІ.
26. Про стандартизацію і сертифікацію : Декрет Кабінету Міністрів України №46-93 від 10.05.93.
27. Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення: Декрет КМУ від 8.04.93 №30-93.

Типова структура розширеного звіту з ресторанної практики

	стор*.	
ТИТУЛ	1	
ЗМІСТ	1	
ВСТУП	2	
РОЗДІЛ 1	Загальна характеристика бази практики та її діяльності **	3
РОЗДІЛ 2	Характеристика матеріально-технічної бази закладу	
РОЗДІЛ 3	Управління закладом ресторанного господарства	
РОЗДІЛ 4	Організація виробничих процесів на підприємстві	
РОЗДІЛ 5	Організація процесу обслуговування споживачів на підприємстві	
РОЗДІЛ 6	Впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу	
РОЗДІЛ 7	Діагностика ефективності діяльності закладу	
РОЗДІЛ 8	Індивідуальне завдання	
ВИСНОВКИ		
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		
ДОДАТКИ		

* рекомендований обсяг розділу звіту. Загальний обсяг звіту не більше 30 стор. основної частини

** у звіті з практики "базовий заклад" замінюється на повну назву підприємства- бази практики

Тематика індивідуальних завдань з ресторанної практики для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Напрями вдосконалення організації функціонально-планувального взаємозв'язку між приміщеннями служби харчування.
2. Шляхи підвищення ефективності використання робочого часу на основі фотографії робочого дня одного з працівників підприємства ресторанного господарств.
3. Пропозиції щодо вдосконалення автоматизації підприємства харчування на основі аналізу автоматизації робочих місць у ресторані та їх функціонального призначення.
4. Розроблення оптимального режиму роботи працівників закладу на певний період на основі аналізу графіків виходу на роботу робітників служби харчування у готелі.
5. Шляхи вдосконалення організації безпеки в умовах базового закладу ресторанного господарства.
6. Удосконалення організації управління базовим закладом ресторанного господарства.
7. Напрями вдосконалення організації обслуговування споживачів базового закладу ресторанного господарства.
8. Напрями вдосконалення організації виробництва у базовому закладі ресторанного господарства.
9. Напрямки забезпечення ефективності роботи служби матеріально-технічного постачання базового закладу ресторанного господарства.
10. Напрями забезпечення ефективності організації маркетингу в умовах базового закладу ресторанного господарства.
11. Удосконалення організації харчування персоналу з конкретними пропозиціями щодо її покращення.
12. Шляхи вдосконалення організації та надання послуг бізнес-ланчів на підприємстві.
13. Удосконалення системи атестації і раціоналізації робочих місць на підприємстві.
14. Напрями вдосконалення ступеню механізації праці на підприємстві харчування.
15. Удосконалення процесу інформаційного обслуговування базового закладу ресторанного господарства.

Навчальне видання

Сімакова Ольга Олександрівна
Ніколайчук Ольга Анатоліївна
Никифоров Радіон Петрович

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва**

РЕСТОРАННА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень магістр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Формат 60x84/8. Ум. др. арк.

Донецький національний університет

економіки і торгівлі імені

Михайла Туган-Барановського

50042, Дніпропетровська обл.,

м.Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.

Свідоцтво суб'єкту видавничої справи

ДК № 4929 від 07.07.2015 р.