



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



Переддипломна практика

(ID: 5499)

Шифр та назва спеціальності	241 «Готельно-ресторанна справа»	Факультет	Економіки та менеджменту
Назва освітньо-професійної програми	«Готельно-ресторанна справа»	Кафедра	Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

Викладачі



Науково-педагогічні працівники кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

<https://kaf-mp.tntu.edu.ua/stuff>

<http://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/departments/mp/staff>

<https://scholar.google.com.ua/citations?user=4ISHvmgAAAAJ&hl=uk>

Загальна інформація про дисципліну

Мета та цілі курсу	Метою переддипломної практики є поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи на підприємствах готельно-ресторанної інфраструктури та набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах гостинності у сучасних умовах. Під час проходження переддипломної практики студенти повинні ознайомитись та проаналізувати організаційну структуру та тип підприємства готельно-ресторанної індустрії, особливості його діяльності в умовах ринку, реалізацію функцій управління, особливості комунікаційного процесу, кадрову роботу, модель забезпечення якості готельно-ресторанних послуг, вміти проектувати основні об'єкти готельно-ресторанного бізнесу та устаткування й обладнання для них, обґрунтовувати інноваційні рішення стосовно розвитку об'єкта дослідження.
Формат курсу	Студенти під час проходження переддипломної практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові завдання, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчитися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що зумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності та інноваційного розвитку в умовах сьогодення.
Результати навчання згідно ОПП та стандарту вищої освіти	Забезпечення компетентностей випускника. Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог. Загальні компетентності. здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу економічних процесів, явищ, механізмів та розуміння їх причинно-наслідкових зв'язків, вміння пристосовуватись до нових умов та ситуацій, стратегічне управління, організація та планування професійної діяльності (ЗК3); навички управління інформацією, навички роботи з використанням сучасних інформаційних і комунікаційних технологій (ЗК4). Спеціальні (фахові, предметні) компетентності. здатність до підготовки аналітичних матеріалів для оцінки в галузі економічної політики, здатність аналізувати та використовувати різноманітні джерела інформації для проведення економічних розрахунків, здатність складати прогнози головних фінансово-економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (ФК5); здатність до самостійної підготовки завдань і розробки проектних рішень з врахуванням фактору невизначеності, здатність оцінювати ефективність проектів, здатність розробляти стратегії поведінки в умовах здійснення підприємницької діяльності готельно-ресторанної сфери (ФК6). Програмні результати навчання: знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах (РН3); ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації (РН8); вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу, акумулювати їх в умовах переходу до сталого розвитку, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (РН10); володіти навиками управління підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН12).

Обсяг курсу	Кількість кредитів ECTS – 7,5; 225 годин.
Ознаки курсу	Рік навчання – 1; семестр – 2; обов’язковий.
Підсумковий контроль	Звіт і диференційований залік
Навчальні методи викладання курсу	Керівництво практикою викладачем кафедри згідно наказу ректора
Необхідне обладнання	Мультимедійний проектор, комп’ютер, комп’ютерне обладнання (комп’ютерний клас).

Завдання курсу

Студенти під час проходження переддипломної практики мають вирішити наступні завдання:

- ознайомлення з підприємством (організацією), штатним розписом, статутними документами та іншими нормативними документами забезпечення його діяльності;
- аналізування показників виробничо-господарської та фінансової діяльності суб’єкта підприємництва готельно-ресторанних послуг;
- аналізування конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанної інфраструктури та розробка пропозицій по її підвищенню;
- дослідження стану та обґрунтування стратегії та перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанної інфраструктури в контексті розвитку індустрії гостинності;
- проектування нових об’єктів готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та облаштування устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем;
- обґрунтування впровадження інноваційних технологій та окремих проектів інноваційного розвитку підприємств досліджуваної галузі на ринку надання готельних чи ресторанных послуг;
- добір матеріалів для підготовки звіту з проходження даного виду практики та написання магістерської роботи;
- консультування та звітування перед керівником практики за результатами її проходження.

Політика курсу

Політика контролю	Курс передбачає роботу в колективі. • Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. • Освоєння дисципліни передбачає обов’язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. • Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою. • Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. • Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. • Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане в ході виконання завдання. У разі виявлення факту плагіату студент отримує за завдання 0 балів.
Політика щодо перескладання	Перескладання заліку відбувається в терміни, визначені графіком навчального процесу
Політика консультування	Щотижнево згідно графіка, перед заліком
Політика щодо академічної доброчесності	Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов’язковим компонентом навчального процесу. За об’єктивних причин (наприклад, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу та деканатом

Система оцінювання

Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка.

Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ імені Івана Пулюя:
<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>

Розподіл балів для оцінювання успішності студента	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Нарахування балів	ЗВІТ	Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
	90-100	A	відмінно				
	82-89	B	добре				
	75-81	C	добре				
	67-74	D	задовільно				
	60-66	E	задовільно				
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання				
	1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни				
					75	25	100