

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГВАРДІЇ УКРАЇНИ

**Факультет логістики
Кафедра менеджменту та військового господарства**

СИЛАБУС «ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	07 „Управління та адміністрування”
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	073 „Менеджмент”

Харків

Інформація про викладача	
Прізвище, ім'я, по батькові	
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	
Місце роботи	
Адреса кафедри	
Контакти	
E-mail	
Консультації	
Час	
Місце	

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 07 „Управління та адміністрування”	Цикл професійної підготовки	
Блоків змістових модулів – 1	Спеціальність: 073 „Менеджмент”	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		3-й	5-й
		Семестр	
Загальна кількість годин - 90		6-й	10-й
	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	Лекції	
		год.	год.
		Практичні, семінарські	
		48 год.	2 год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		42 год.	88 год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: захист звіту	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Предмет вивчення навчальної дисципліни: закріплення та поглиблення знань та вмінь за фахом, придбання досвіду організаційної діяльності фахівця в конкретній практичній діяльності, формування творчого підходу до розв'язання конкретних виробничих завдань та ситуацій у практичній діяльності за реальних ринкових умов.

Міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами:

Дисципліни, що забезпечують:

Економіка підприємства

Організація виробництва на підприємствах

Організація обслуговування на підприємствах

Менеджмент

Операційний менеджмент

Забезпечувані дисципліни:

Переддипломна практика

Кваліфікаційна робота

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою є ознайомлення здобувачів вищої освіти з виробництвом продукції на підприємствах ресторанного господарства, закріплення та поглиблення знань та вмінь за фахом, придбання досвіду організаційної діяльності фахівця в конкретній практичній діяльності, формування творчого підходу до розв'язання конкретних виробничих завдань та ситуацій у практичній діяльності за реальних ринкових умов.

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати: функціональні обов'язки за посадою, на якій проходить практику здобувач вищої освіти; порядок організації виробничого процесу на підприємстві; закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих в процесі вивчення професійно орієнтованих дисциплін; послуги, які надаються на підприємстві; організацію матеріально-технічного забезпечення; організацію виробництва підприємства ресторанного господарства; нормативно-технічну документацію, яка використовується підприємством для розробки виробничої програми; асортимент продукції виробничої програми підприємства.

Уміти: самостійно виконувати обов'язки за посадою, на якій проходить практику здобувач; виконувати завдання фахівців підприємства; особисто перевіряти якість та надійність заходів щодо забезпечення безпеки при експлуатації обладнання.

Володіти:знаннями щодо роботи виробництва за всіма структурними підрозділами підприємств ресторанного господарства на первинному рівні, операційними системами та процесами в організація.

Мати уявлення про (бути ознайомленим): виконання функціональних обов'язків топ менеджерів на підприємстві, діючу систему контролю якості продукції та послуг.

3. Зміст навчальної дисципліни (анотація навчальної дисципліни).

Виробнича практика є одною з головних складових навчального процесу при підготовці висококваліфікованих фахівців. Вона проводиться на підприємствах ресторанного господарства основних типів, різних форм власності та організаційно-правових форм.

Виробнича практика проводиться для підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки «Менеджмент».

Зміст виробничої практики розроблений відповідно до освітньо-кваліфікаційних характеристик за напрямом підготовки «Менеджмент» спеціалізації «Менеджмент підприємств ресторанного господарства» та сприяє практичній підготовці фахівця.

4. Календарно-тематичний план вивчення дисципліни.

Орієнтовна дата	Назва модулів і тем	Форми організації навчання, вид навчальних занять кількість годин						Завдання для самостійної роботи
		денна			заочна			
		Лекції	Практичні (семінарські)	Самостійна робот	Лекції	Практичні (семінарські)	Самостійна робот	
Блок змістовних модулів 1. Виробнича практика								
	Заняття 1.1 Виконання програми виробничої практики згідно варіанту.		48	42		2	88	

5. Самостійна робота.

РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

1. Сутність і принципи управління підприємством, показники, визначаючі ефективність управління.
2. Економічна сутність конкурентоспроможності та основні показники, конкурентоспроможності підприємства в галузі.
3. Економічна сутність конкуренції. Форми та методи ведення конкурентної боротьби.
4. Основні розділи бізнес-плану та їхній короткий зміст.
5. Система здійснення зовнішньоекономічної діяльності на підприємстві.
6. Зовнішні та внутрішні фактори господарської діяльності підприємства.
7. Відповідальність, етика та організаційна культура в менеджменті.
8. Інформація та комунікаційні процеси в менеджменті.
9. Сутність та принципи оперативного і стратегічного менеджменту на підприємстві.
10. Основні принципи менеджменту персоналу та показники, що визначають його ефективність.

Вказівки до самостійної роботи.

При відпрацюванні питань, що виносяться на самостійну роботу, суб'єкти навчання мають змогу і повинні використовувати у повній мірі можливості системи дистанційного навчання (доступ до ресурсу: sdn.ivc.com) і матеріали з мережі Internet.

Зміст самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання:

Зміст і сенс самостійної роботи здобувачів полягає у засвоєнні методів та прийомів технології учіння, які включають питання організації робочого часу, психофізіології розумової праці тощо, спрямовані на підвищення ефективності наукових досліджень у визначеній предметній галузі

6. Політика курсу та оцінювання.

- Курс передбачає індивідуальну роботу.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Під час роботи над звітом не допустимо порушення академічної доброчесності.

Календарний план виробничої практики для кожного здобувача вищої освіти розробляє керівник практики від кафедри. В ньому визначені терміни проходження виробничої практики та заплановані заходи.

Після закінчення практики кожний практикант оформлює звіт. Після закінчення практики протягом 3-х днів здобувач вищої освіти повинен передати звіт на кафедру. Разом із звітом подаються відгуки керівників практики.

Звіт захищають протягом 3-х днів після здачі його на кафедру. Комісія з прийому звітів складається з керівника практики від Академії та викладачами кафедри. Здобувач вищої освіти, який не виконав індивідуальне завдання і порушив терміни проходження виробничої практики з неповажних причин, до повторного практики не допускається і відраховується з Академії.

7. Критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти.

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань слухачів (курсантів, студентів) в Національній академії Національної гвардії України».

ПІДСУМКОВЕ ОЦІНЮВАННЯ

Для контролю практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики.

При цьому керівники практики слідкують за ходом виконання практики, встановлюють поточний графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряють звіт із практики, допомагають усунути недоліки.

Після закінчення практики студент оформлює звіт.

Після прибуття до Академії здобувач повинен протягом 3-х днів подати звіт на кафедру.

Разом із звітом подається повністю оформлений щоденник з відгуком керівника від підприємства, засвідчений печаткою підприємства.

Звіт захищають протягом 3-х днів після прибуття здобувача до Академії. Комісія з прийому звітів складається з керівника практики від Академії та 1-2 викладачів кафедри.

Результати складання заліків з практики заносяться в екзаменаційну відомість, проставляються в заліковій книжці і в журнал обліку успішності.

Підсумки із практики проводяться комісією на основі аналізу результатів заліків студентів і обговорюються на підсумковій конференції із практики. Конференція із практики проводиться у перший тиждень навчання після проходження практики. В програму конференції обов'язково входить визначення кращих баз практики, кращих звітів здобувачів. Крім того, на конференції викладачі і здобувачі обмінюються думками з приводу передового досвіду організації практики на різних підприємствах, а також обговорюють теми і зміст майбутніх курсових робіт з урахуванням матеріалів виробничої практики.

При визначенні оцінки за виробничу практику враховується:

ступінь та якість відпрацювання здобувачем вищої освіти питань програми виробничої практики.

Результати захисту звіту комісією оцінюються „відмінно”, „добре”, „задовільно”, „незадовільно”.

8. Рекомендована література.

Базова

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для Вузів[Текст] / Н.О. П'ятницька; Київський національний торгово-економічний університет. - К.: КНТЕУ, 2014.- 584 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. пос. [Текст] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська - К, Центр учбової літератури, 2014.- 342 с.

Допоміжна

3. Закон України “Про підприємництво”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 21.07.2014]. - К.: Парламентське вид-во, 2018. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.
4. Закон України “Про підприємства в Україні”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 01.01.2014]. - К.: Парламентське вид-во, 2018. – 58 с. - ISBN 966-7613-56-9.
- 5.Закон України “Про господарські товариства”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 05.02.2015]. - zakon.rada.gov.ua>go/1576-12.
- 6.Закон України “Про власність”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 09.12.2015]. - zakon.rada.gov.ua>go/2265-12.
7. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 10.08.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.
8. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги [Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 20.06.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 58 с. - ISBN 966-549-495-7.
9. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю, Настанови щодо поліпшення діяльності[Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 15.07.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 60 с. - ISBN 966-605-534-6.
10. МостоваЛ.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник[Текст] / Л.М. Мостова, О.В. Новікова . - К.: Ліра-К, 2016. - 388 с.