

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Херсонського державного
університету

Олександр СПИВАКОВСЬКИЙ

« 16 » 09 20 20 р.

**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРАКТИКИ**

Факультет економіки і менеджменту

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Галузь знань 24. Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Курс I, II, III, IV

Ступінь вищої освіти Бакалавр

Форма навчання Денна

Погоджую

Проректор з навчальної та науково-
педагогічної роботи

Віталій КОБЕЦЬ

« 17 » 09 20 20 р.

Херсон 2020-2021 н. р.

Програма розроблена:

1. Орленко О.В., завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, доктор економічних наук, професор кафедри.
2. Бурак В.Г., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
3. Якимчук Д.М., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент.

Декан факультету _____ Андрій СОЛОВЙОВ
(підпис)

Затверджена на засіданні кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол №2 від «7» вересня 2020 р.
Завідувач кафедри _____ Олена ОРЛЕНКО
(підпис)

Схвалено науково-методичною радою факультету
Протокол № 1 від «14» вересня 2020 р.
Голова ради _____ Катерина МЕЛЬНИКОВА
(підпис)

ЗМІСТ

№	Стр.
I. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА (I курс).....	5
II. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (II курс).....	11
III. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (III курс).....	18
IV. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (IV).....	23
V. ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА.....	27
VI. ДИСТАНЦІЙНА ФОРМА ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ	32
VII. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ	32

Пояснювальна записка

Практика здобувачів є важливою і невід'ємною складовою частиною навчального процесу з підготовки фахівців ступеня вищої освіти «бакалавр», логічним продовженням лекційних, практичних та семінарських занять і початковою ланкою в системі їх практичної підготовки до роботи у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Наскрізна програма практики розроблена на основі «Положення про організацію навчального процесу в ХДУ», «Положення про організацію проходження практик студентами ХДУ», а також на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», у відповідності до навчального плану підготовки фахівців.

Наскрізна програма практики містить матеріали робочих програм навчальної, виробничих практик та переддипломної практики здобувачів, що складаються з таких розділів: мета, завдання практики, основний зміст практики (перелік основних завдань), критерії оцінювання, перелік документів, які повинні здати студенти після закінчення практики.

Семестр і строки проходження практик у навчальному році визначаються планом-регламентом університету і робочим навчальним планом.

На основі наскрізної програми практики щорічно розробляються або перезатверджуються робочі програми з навчальної, виробничої та переддипломної практики здобувачів.

Графік проведення практик здобувачів

Курс	Семестр	Назва практики	Тривалість проведення (тижнів)	Кількість кредитів
Перший (бакалаврський) рівень				
1	2	навчальна	3	4,5
2	4	виробнича	3	4,5
3	6	виробнича	3	4,5
4	8	виробнича	6	9
4	8	переддипломна	3	4,5
Разом:			18	27

ЗМІСТ ПРОГРАМ ПРАКТИК

I. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА (1 курс, 2 семестр)

1. Вступ

Відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» обов'язковим елементом освітньо-професійної програми підготовки студентів вищих навчальних закладів є практична підготовка, найважливішою складовою якої є практика на різних етапах навчання.

Основною метою практичної підготовки студентів є систематизація й розширення навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять у коло обов'язків фахівця готельно-ресторанної справи.

Навчальна практика проводиться на кафедрі готельно-ресторанного та туристичного бізнесу у спеціалізованій аудиторії ресторанних технологій.

Програма складається з розділів, які визначають мету та завдання практик; основних положень щодо її організації практики; контроль та основні обов'язки студентів, керівників практики від інституту та підприємства; вимоги щодо оформлення звіту з практики; підведення підсумків практики.

Навчальна проходить на 1 курсі у 2 семестрі впродовж трьох тижні.

2. Мета і завдання практики

Метою навчальної практики є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанної справи.

Завданнями практики є:

пізнавальні

- закріплення знань, які одержано студентами в процесі навчання; практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;
- ознайомити з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства.
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства.

практичні

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- збір практичного матеріалу для написання звіту з практики.
- підвищення рівня практичної та загальної підготовки студентів.

дослідницькі

- дослідити особливості винтажної (старовинної) кухні Херсонщини.;
- організація систематичної самостійної роботи з навчальної, наукової, спеціальної нормативне – методичної літератури, яка допомагає формувати творчий підхід в рішенні проблем науково-дослідницької діяльності (участь у соціальному проекті «Смаки Херсонщини»).

організаторські

- організувати своє робоче місце (у лабораторії ресторанних технологій);
- організувати планування своєчасного виконання плану навчальної практики студентом.

Компетентності

Навчальної практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10 - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК):

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Зміст практики**1. Види робіт під час практики**

Навчальна практика проводиться зі студентами 1-го курсу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протягом 3-х тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики.

На початку практики у здобувачів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

Навчальна практика здійснюється у формі практичних занять-тренінгів, майстер-класів та самостійної науково-дослідної роботи.. Аудиторні заняття проводяться на базі спеціальної аудиторії ресторанний технологій кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

У процесі проходження навчальної практики здобувач **зобов'язаний:**

✓ Взяти участь в організаційних заходах перед початком практики, одержати необхідну документацію з проходження практики, індивідуальне завдання.

✓ Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.

✓ Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії у лабораторії.

✓ Систематично вести щоденник, у якому відображається виконання практики за етапами.

✓ Вивчати відповідну спеціальну літературу, законодавчі й нормативні

документи в галузі готельно-ресторанної діяльності.

✓ Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики.

Програмою навчальною практики передбачено такі види робіт:

1) збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності відповідно до індивідуального завдання;

2) вивчення гастрономічного потенціалу визначеної території (населеного пункту) та збір рецептур вантажних (старовинних) страв регіону;

3) ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту);

4) ознайомлення з організацією готельного господарства.

5) ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

Під час навчальної практики студенти, під керівництвом викладача, можуть відвідувати такі підприємства ресторанного господарства, як ресторан, бар, загальнодоступне кафе, студентська їдальня. Керівники практики проводять навчальні заняття і екскурсії відповідно до плану проходження практики.

Спрямованість студентів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у подальшій підготовці до курсових робіт, доповідей на наукових конференціях та написанні випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

Список рекомендованої літератури (навчально-методичні видання)

Основна література

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219.

1. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.

2. Архіпов В. В. та інші. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Підручник. К.: Інкос, 2007. – 382 с.

3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К.: Інкос, 2007. – 280 с

4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В.Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.- 440 с

Додаткова література

1. Федотова Й. Трижды три звезды МІСЕІ-ЛМ / Й. Федотова // СНЕРАКТ. -2006.-№ 5.-С. 22-23.

2. Насонова О. Краткий обзор ресторанного рынка за 2011 год / О. Насонова//Рестораторь. -2011. -№ 12. -С. 48-50.

3. Кучер Л. Готовимся к приему / Л. Кучер, Шкуратова Л. // Питание й общество.-2011.-№6.-С. 18-19.

Електронні ресурси:

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://besthotels.in.ua/>
2. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
3. ЛигаЗакон [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.liga.net
4. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www2.unwto.org/ru>.
5. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.me.gov.ua>.
6. Туризм, гостиничний и ресторанний бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/research/>
7. Сайт туристичної асоціації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tau.org.ua/>

Методичні рекомендації

Проходження студентами практики проводиться відповідно плану:

1. Збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності

Відповідно до завдання, яке видається керівником практики, студенти за допомогою інтернет-ресурсів формують інформацію про готельно-ресторанне господарство в населених пунктах і оформляється презентація у форматі PowerPait.

2. Вивчення гастрономічного потенціалу ЗРГ населеного пункту (території).

Студенти за власним бажанням обирають певний населений пункт чи місцевість і здійснюють дослідження гастрономічного потенціалу цієї місцевості за такою схемою:

– загальна характеристика: історія, економіка; виробництво локальних та крафтових продуктів харчування.

– характеристика інфраструктури (туристичні підприємства, заклади розміщення і харчування, транспорт, заклади дозвілля і відпочинку, торговельні підприємства,); культурні заходи (фестивалі тощо);

Дана робота оформляється у вигляді презентації, до якої додається фото або відео тощо.

Обов'язковою умовою при виборі населеного пункту (території) є те, що студент повинен обрати Херсонській регіон (у рамках соціального проекту «Смаки Херсонщини» та збір рецептур вінтажної кухні).

3. Ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту).

Під час практики студенти відвідують підприємства готельно-ресторанної діяльності (засоби розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо), заклади харчування) з метою набуття найбільш повної уяви про місця їх майбутнього працевлаштування. Під час такої екскурсії необхідно виявити:

а) у засобі розміщення:

- тип засобу розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо) та історія його створення і розвитку;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (статут, ліцензії, правила, дозволи, сертифікати тощо);
- структура управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
- перелік основних і додаткових послуг і їх вартість;
- характеристика основного контингенту проживаючих.

б) у закладі ресторанного господарства:

- тип закладу (ресторан, кафе, бар тощо) та історія його створення і розвитку;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (статут, ліцензії, дозволи, сертифікати тощо);
- характеристика торгових і виробничих приміщень;
- аналіз меню за групами страв;
- вивчення процесу обслуговування гостей закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо).

За підсумками екскурсії студенти оформляють звіт, у якому відображають зазначені вище характеристики підприємства.

4. Ознайомлення з організацією готельного господарства.

Ознайомлення студентів з організацією готельного підприємства відбувається під час їх виїзду на екскурсію.

5. Ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

Ознайомлення студентів з організацією і технологією ресторанного підприємства відбувається під час їх виїзду на екскурсію.

4. Форма і методи контролю

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування баз практик: кожний студент повинен відпрацювати не менш 6 годин на день, 30 годин на тиждень;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики;
- настановча конференції та захист практики.

Підсумки проходження практики підводяться у процесі складання студентом заліку комісії у складі керівника практики, провідних викладачів кафедри під головуванням завідувача кафедри готельно-ресторанної справи.

Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

5. Вимоги до звіту

Після закінчення практики студенти повинні здати керівнику практики звіт. Текст звіту подається на одній стороні листа формату А4, ілюструється схемами, графіками, малюнками, фотографіями. За необхідністю додаються відеоматеріали. Звіт оформлюється відповідно з вимогами програми і повинен бути складений на основі матеріалів, зібраних на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Обсяг звіту – 15 – 20 аркушів.

Основою для складання звіту є дані, зібрані студентом у вигляді письмових записів під час практики. Звіт складає індивідуально кожен студент згідно з програмою практики. Він повинен охоплювати всі питання її змісту.

Інформацію про підприємство готельно-ресторанного господарства студент одержує шляхом вивчення документації, особистих спостережень, під час екскурсії. По закінченні практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмою практики.

План звіту

1. Вступ, де зазначена мета і завдання навчальної практики, характеристика підприємства, історична довідка про нього.

2. Структура керування підприємством, опис підрозділів, естетики виробництва, технічної естетики, асортименту продукції. Опис основних видів робіт, їх естетична спрямованість, охорона праці.

3. Опис згідно індивідуального завдання.

4. Висновки.

Звітна документація подається на кафедру для перевірки керівниками практики. За умови її позитивного аналізу та виконання програми практики вона зараховується студентові.

6. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання результатів виробничої практики здійснюються за такими параметрами

- **ступінь** виконання студентами завдань практики;
- **якість** технологічних та спеціальних знань, проявлених під час проходження практики;
- **рівень** сформованості умінь і навичок з надання послуг у ресторанному господарстві; з виконання індивідуального завдання з практики; складання виробничо-технічної документації;
- **рівень** сформованості умінь та навичок оформлення звіту з практики;
- **своєчасність** виконання програми практики та подання відповідної документації.

II. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (2 курс, 4 семестр)

1. Вступ

Для організаційного і якісного проведення виробничої практики студентами вказаним вище Положенням встановлюються функції підрозділів і обов'язки осіб навчального закладу.

Керівництво практиками здійснюють від Херсонського державного університету викладачі випускової кафедри (відповідно до наказу по університету), від підприємства (бази практики) - провідні його фахівці (відповідно до наказу, виданому на підприємстві). Студенти відряджаються на базу практики на підставі документального підтвердження готовності підприємства забезпечити керівництво практикою, надати необхідні для написання звіту дані бухгалтерської і статистичної звітності та можливості забезпечити дотримання вимог охорони праці.

У процесі проходження практики за її ходом здійснюється контроль. Метою цього контролю є виявлення та усунення недоліків, надання практичної допомоги студентам з виконання програми практики, підвищення ефективності її проходження. Контроль з боку університету здійснюють керівники практики, завідувач випускової кафедри, представники ректорату. Перевіряючий вживає оперативні заходи для усунення виявлених недоліків. Про серйозні недоліки він доповідає керівництву університету і підприємства-бази практики.

Табельний облік відвідування студентів веде керівник практики від підприємства. Перевірка виконання програми практики проводиться у формі поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль здійснюється керівниками практики від університету і підприємства стосовно кожного студента на підставі щоденника практики і зібраних матеріалів відповідно до програми практики. Для підвищення дієвості поточного контролю та ритмічності роботи, практиканти повинні регулярно заповнювати щоденник практики. У щоденнику повинна відображатися виконана робота. Щоденник підписують керівники практики від університету і підприємства.

Виробнича практика студентів 2 курсу проводиться на базі закладів ресторанного господарства м. Херсону.

2. Мета і завдання практики

Метою практичної підготовки є: поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань з основних професійно-орієнтованих дисциплін, оволодіння студентами сучасними технологіями обслуговування та формами організації харчування в закладах ресторанного господарства, опанування сучасними прийомами та методами прийняття управлінських рішень під час професійної діяльності в реальних ринкових умовах.

Завданнями практики є:

пізнавальні

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства;

- ознайомити із посадами, що може обіймати фахівець із ресторанної справи певного освітньо-кваліфікаційного рівня;

практичні

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділень та залів закладу ресторанного господарства;
- вивчення способів постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта;
- сформувати професійні компетенції з організації обслуговування і виробництва продукції в умовах існуючого закладу, відпрацювати навички процесу обслуговування згідно з програмою курсу, ознайомитись з новітніми технологіями, засвоїти методи визначення технологічних параметрів та управління якістю продукції.

дослідницькі

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;
- дослідити структуру закладів ресторанного господарства;

організаторські

- організувати своє робоче місце;
- організувати планування своєчасного виконання плану технологічної практики студентом.

Компетентності

Виробничої практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК):

СК 08 Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Очікувані результати практики:

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. Зміст практики

1. Види робіт під час практики

Виробнича практика проводиться зі студентами 2 курсу згідно з навчальними планами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, протягом 2 тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики. Практика організовується на базі ресторанних закладів м. Херсона.

Не менше, ніж за 10-15 днів до початку практики студенти повинні чітко знати:

- на якому підприємстві вони проходять практику;
- термін практики;
- прізвище, ім'я та по-батькові керівника практики від кафедри, його координати;
- місце і час зустрічі з керівником у перший день практики.

На початку практики у студентів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

Студенти повинні своєчасно прибути на базу практики. Після прибуття на базу практики студенти повинні отримати перепустки і пройти інструктаж з техніки безпеки (вступний і на робочому місці) з оформленням необхідної документації.

У процесі проходження усіх видів практик студент зобов'язаний:

- Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.
- Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.
- Підпорядковуватися діючим на підприємстві правилам внутрішнього трудового розпорядку і режиму робочого дня (вихід на роботу, перерва на обід, тривалість робочого дня).
- Систематично вести щоденник, у якому відображається виконання практики за етапами.
- Вивчати відповідну спеціальну літературу, законодавчі й нормативні документи в галузі фінансово-економічної діяльності.
- Знайомитися зі стандартами ведення фінансової документації, її змістом і принципами роботи з нею.

Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики.

Виробнича практика проводиться зі студентами згідно з навчальними планами напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», протягом 2 тижнів. Практика організовується на базі підприємств ресторанного господарства, які мають у своєму складі виробничі цехи: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, кондитерський, а також ресторани зали.

Виробничі завдання

Завдання 1

- розробити просторову структуру та визначити місткість ресторану;
- ознайомитися із положенням про підрозділ «Ресторан» із визначенням загальних прав і обов'язків та взаємовідносин з іншими структурними підрозділами.

Завдання 2

- сформуванати перелік основних та додаткових послуг, що надає ресторан;
- скласти перелік обладнання, столового і кухонного посуду, столових і кухонних наборів, меблів і т.п., що використовуються для організації діяльності ресторану;

Завдання 3

- провести розрахунок кількості сировини, що необхідна для приготування трьох страв згідно з різними видами меню;

Завдання 4

- оцінити якість роботи ресторану і ступінь задоволення споживачів його продукцією та послугами, визначити основні недоліки в роботі;
- провести порівняльний аналіз конкурентоспроможності ресторану з його основними конкурентами на ринку;
- розробити програму управлінських заходів щодо покращання результатів роботи ресторану, обґрунтувати її та скласти сітьовий графік виконання.

Індивідуальні завдання

Кожен студент під час проходження практики виконує індивідуальне завдання з поглибленого вивчення окремих сторін виробництва, зі збору матеріалу для студентських дослідницьких робіт, із вирішення актуальних питань ресторанного господарства, з узагальнення досвіду новаторів, а також виконує індивідуальне практичне завдання

Тематика індивідуальних завдань:

- скласти раціон для столової;
- розробити меню для кафе;
- розробити меню для ресторану;
- розробити можливі схеми з реконструкції закладу ресторанного господарства;
- розробити різні види меню (на сніданок, обід, вечерю);
- розробити та оформити меню вільного вибору;
- розробити по 1 технологічній карті у відповідності до меню сніданків, обідів, вечерь керуючись збірником рецептур.

Спрямованість студентів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у підготовці курсових робіт, доповідей на наукових конференціях та написанні випускної кваліфікаційної роботи.

Список рекомендованої літератури

Основна література

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007. - 280 с.
4. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. - К. : Академія, 2006. - 312 с.
5. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2003. – 89 с.
6. Карл Уильям Л. Організація обслуговування на підприємствах масового питаня / Карл Уильям Л. - М.: Сирин, 2002. – 115 с.
7. Курочкин А.С. Організація виробництва / А.С. Курочкин. - К.: МАУП, 2001. – 216 с.
8. Курочкин Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.Є. Курочкин. - К. КНТЕУ, 2005.
9. Лошинский В.М. Сервіровка й етикет стола / В.М. Лошинский. - Мінськ: Діайда, 2000. - 240 с.
10. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К.: КНТУ, 2005 - 632 с.
11. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.- 440 с

Додаткова література

1. Федотова Й. Трижды три звезды МІСЕІ-ЛМ / Й. Федотова // СНЕРАКТ. - 2006.-№ 5.-С. 22-23.
2. Насонова О. Краткий обзор ресторанного рынка за 2011 год / О. Насонова//Рестораторь. -2011. -№ 12. -С. 48-50.
3. Кучер Л. Готовимся к приему / Л. Кучер, Шкуратова Л. // Питание й общество.-2011.-№6.-С. 18-19.
4. Киреева Д. Кейтеринг: курс молодого бойца / Д. Киреева, Оксана Закалюжная // Рестораторь. - 2006. - № 5. - С. 14-18.
5. Казначеев М. Самые популярные коктейли / М. Казначеев// Ресторанная жизнь. - 2005. - № 3. - С. 18-20.
6. Самсонов М.А. Концепция сбалансированного питания й ее значение / М.А. Самсонов // Вопросы питания. - 2001. - № 5. -С. 3-9.

Електронні ресурси:

8. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://besthotels.in.ua/>
9. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
10. ЛігаЗакон [Електронний ресурс]. – Режим доступа : www.liga.net

11. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.vru.gov.ua/legislative_acts_list
12. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www2.unwto.org/ru>.
13. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.me.gov.ua>.
14. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.
15. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.
16. Туризм, гостиничний и ресторанный бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/research/>
17. Туристическая библиотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.tourlib.columb.net.ua
18. Сайт туристичної асоціації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tau.org.ua/>
19. Украинское право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrpravo.com.ua
20. CNN Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.cnnpartners.com/>.

Методичні рекомендації

Проходження студентами практики проводиться відповідно плану:

1. Характеристика ресторанного господарства - призначення виробництва, тип виробництва, його категорія, характер робіт, історія підприємства.
2. Охорона праці. Інструктажі з техніки безпеки і протипожежної безпеки.
3. Ознайомлення з економікою ресторанного господарства та його загальною організацією - схема управління, функції підрозділів, продуктивність праці, штатний розклад.
4. Наукова організація праці (НОП) - планування робочих місць, комфорт виробничої обстановки, впровадження у виробництво закономірностей ергономіки, технічної та виробничої естетики.
5. Ознайомлення з основними технологічними службами, цехами підприємства, їх функціями, продукцією, передовими технологіями.
6. Ознайомлення з експлуатацією й обслуговуванням технологічного обладнання.
7. Ознайомлення з робочими професіями даного підприємства: загальні відомості про професії, характеристика професій, процесу праці, санітарно-гігієнічні умови праці, психофізіологічні вимоги до професії, вимоги до професійної підготовки (схема опису професії).
8. Ознайомлення з роботою виробничих підрозділів: овочевим, м'ясо-рибним, гарячим, холодним, кондитерським тощо. Знайомство з їх технологічним обладнанням, інструментом, асортиментом та якістю випускаючої продукції, набуття вмінь і навичок обробки сировини, приготування напівфабрикатів готових страв, естетичного оформлення кулінарних страв і виробів.

Під час проходження практики студенти здійснюють дослідження бази практики за напрямками.

4. Форма і методи контролю

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування баз практик: кожний студент повинен відпрацювати не менш 6 годин на день, 30 годин на тиждень;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики;
- оцінка наслідків практики фахівцями баз практик;
- настановча конференції та захист з виробничої практики.

Підсумки проходження практики підводяться у процесі складання студентом заліку комісії у складі керівника практики, провідних викладачів кафедри під головуванням завідувача кафедри готельно-ресторанної справи.

Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

5. Вимоги до звіту

Після закінчення практики студенти повинні здати керівнику практики звіт, щоденник, підписану керівником підприємства. Текст звіту подається на одній стороні листа формату А4, ілюструється схемами, графіками, малюнками, фотографіями. За необхідністю додаються відеоматеріали. Звіт оформлюється відповідно з вимогами програми і повинен бути складений на основі матеріалів, зібраних на підприємствах ресторанного господарства. Обсяг звіту – 15 – 20 аркушів.

План звіту

1. Вступ, де зазначена мета і завдання виробничої практики, характеристика підприємства, історична довідка про нього.
2. Виконання індивідуального завдання.
3. Виконання виробничого завдання.
4. Висновки.

Звітна документація подається на кафедру для перевірки керівниками практики. За умови її позитивного аналізу та виконання програми практики вона зараховується студентові.

6. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання результатів виробничої практики здійснюються за такими параметрами

- ступінь виконання студентами завдань практики;
- якість технологічних та спеціальних знань, проявлених під час проходження практики;
- рівень сформованості умінь і навичок з надання послуг у ресторанному господарстві; з виконання індивідуального завдання з практики; складання виробничо-технічної документації;
- рівень сформованості умінь та навичок оформлення звіту з практики;
- своєчасність виконання програми практики та подання відповідної документації.

III. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (3 курс, 6 семестр)

1. Вступ

Виробнича практика проводиться зі студентами згідно з навчальним планом галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Положення щодо організації практики розроблено відповідно до типового Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства освіти і України.

Для організаційного і якісного проведення виробничої практики студентами вказаним вище Положенням встановлюються функції підрозділів і обов'язки осіб навчального закладу.

Керівництво практикою здійснюють від Херсонського державного університету викладачі випускової кафедри (відповідно до наказу по університету), від підприємства (бази практики) – провідні його фахівці (відповідно до наказу, виданому на підприємстві). Студенти відряджаються на базу практики на підставі документального підтвердження готовності підприємства забезпечити керівництво практикою, надати необхідні для написання звіту дані бухгалтерської і статистичної звітності та можливості забезпечити дотримання вимог охорони праці.

У процесі проходження практики здійснюється контроль за її проведенням. Метою цього контролю є виявлення та усунення недоліків, надання практичної допомоги студентам з виконання програми практики, підвищення ефективності її проходження. Контроль з боку університету здійснюють керівники практики, завідувач випускової кафедри, представники ректорату. Перевіряючий вживає оперативні заходи для усунення виявлених недоліків. Про серйозні недоліки він доповідає керівництву університету і підприємства-бази практики.

Виробнича практика студентів 3 курсу проводиться на базі готельних та ресторанних закладів м. Херсона та СОТ «Буревісник» ХДУ.

2. Мета і завдання практики

Метою виробничої практики є одержання загального уявлення про технологію і організацію готельного сервісу. Досягнення цієї мети здійснюється шляхом візуального знайомства з технічним і технологічним устаткуванням, а також з роботою служби з прийому й обслуговування гостей на прикладі готельного закладу.

Завдання, що ставляться перед студентами, полягають у тому, щоб у процесі проходження практики вони змогли на конкретних прикладах роботи служб діючих у закладі готельного господарства одержати уявлення про комплексну організацію готельного обслуговування гостей.

Завданнями практики є:

пізнавальні

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити із посадами, що може обіймати фахівець із готельного обслуговування певного освітнього рівня;

практичні

- вивчити нормативно-технологічну документацію;

- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділів та служб готельного підприємства; дослідницькі
- дослідити структуру готельних закладів; організаторські
- організувати своє робоче місце.

Вимоги до знань та вмінь:

Під час проходження виробничої практики студент повинен:

Знати

- правила техніки безпеки, санітарії та особистої гігієни працівників закладу готельного господарства;
- ознайомитися із особливостями роботи готельного закладу, основними групами приміщень та їх призначенням;
- нормативну документацію, що регламентує процес обслуговування та показники якості готельних послуг;
- види та способи готельного обслуговування споживачів.

Вміти:

- виконувати обов'язки працівників закладів готельно-ресторанного господарства.

Компетентності

Виробничої практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК):

СК 08 Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Очікувані результати практики:

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. Зміст практики

Види робіт під час практики

Термін проведення практики:

Виробнича практика проводиться зі студентами 3 курсу згідно з навчальними планами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» протягом 3 тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою виробничої практики. Практика організовується на базі готельних закладів м. Херсона (2 тижня) та СОТ «Буревісник» (1 тиждень).

Програма діяльності студентів на практиці

Не менше, ніж за 10-15 днів до початку практики студенти повинні чітко знати:

- на якому підприємстві вони проходять практику;
- термін практики;
- прізвище, ім'я та по-батькові керівника практики від кафедри, його координати;
- місце і час зустрічі з керівником у перший день практики.

На початку практики у студентів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

Студенти повинні своєчасно прибути на базу практики. Після прибуття на базу практики студенти повинні пройти інструктаж з техніки безпеки (вступний і на робочому місці) з оформленням необхідної документації.

Наприкінці практики студенти завершують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з проходження виробничої практики.

Практичні завдання

Студенти безпосередньо на базі практики виконують різноманітні практичні завдання, які пов'язані із функціонуванням закладів гостинності (готелів та ресторанів). Вони стосуються ефективності роботи відділів і служб, технологічного устаткування і його раціональної експлуатації та інших параметрів. Практичні завдання стосуються безпосереднього закладу гостинності та встановлюються на місці.

Індивідуальні завдання

Кожен студент під час проходження практики виконує індивідуальне завдання з поглибленого вивчення окремих сторін виробництва, зі збору матеріалу для студентських дослідницьких робіт, із вирішення актуальних питань готельного господарства, з узагальнення досвіду, а також виконує індивідуальне практичне завдання.

Студенти готують інформацію щодо бази практики, надають інформацію про місткість, історичну довідку та індивідуальні особливості закладів гостинності. Студенти під час захисту практики відображають у своєму звіті отриману інформацію.

При характеристиці готельного підприємства студенти розглядають наступні питання:

1. місце знаходження;
2. категорійність;

3. архітектурно-будівельні особливості (кількість поверхів та номерів, наявність служб, адміністрація);
4. основний контингент гостей, коефіцієнт заповнюваності;
5. інші (індивідуальні) особливості.

Список рекомендованої літератури

Основна література

1. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 – 224 с.

2. Навчально-методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів денної та заочної форми навчання, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Годя І.М. - Ужгород, 2018. – 46 с.

3. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.

5. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.

Додаткова література

6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

7. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К.: Вища школа, 2001. – 386 с.

Інтернет ресурси

8. Інтернет-ресурс. Режим доступу: <https://leater.com/ua/services/goteln-kompleksi.html>

9. Інтернет-ресурс. Режим доступу: <https://hotel-geography.com/about>

10. Інтернет-ресурс. Режим доступу: <https://hotlapelsin.com/>

11. Інтернет-ресурс. Режим доступу: <https://vik-jan.com.ua/>

12. Інтернет-ресурс. Режим доступу: <https://svityaz-resort.com.ua/ua/accommodation/>

Методичні рекомендації

Під час проходження практики студенти ознайомлюються з організацією готельного господарства відповідно до плану:

1. Характеристика бази практики: призначення, історія створення, місце розташування, рік заснування, архітектурний стиль.

2. Архітектурно-планувальні особливості готельного закладу та його технологічне оснащення: площа, кількість поверхів, характеристика та обладнання приміщень. Студенти ознайомившись з приміщеннями готельного господарства, описують їх у звіті, вказуючи призначення, планувальні особливості, категорійність номерного фонду, меблювання й обладнання, інвентар і аксесуари, а також декоративне оформлення інтер'єрів.

3. Інженерні мережі й обладнання. На прикладі бази практики студенти візуально знайомляться з санітарно-технічним забезпеченням приміщень будинку, коротко описують технічні системи з погляду задоволення різних потреб гостей та їх безпеки.

4. Основні служби бази практики та їх призначення. Студентам пропонується описати особливості функціонування наявних служб готелів.

Під час проходження практики студенти здійснюють дослідження бази практики за наведеним нижче планом. У звіті за результатами дослідження повинно бути послідовно відображена назва підприємства, його історія розвитку, структура підрозділів; характеристика технологічного обладнання. У заключній частині звіту вказуються загальні висновки та пропозиції з організації й проведення практики.

План звіту

1. Вступ.
2. Характеристика підприємства і його структура. Опис наявних відділів і служб та особливостей їх функціонування.
3. Індивідуальне завдання.
4. Висновки.

4. Форми і методи контролю

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування бази практики – кожен студент повинен відпрацювати не більше 6 годин на день;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики, звіт-характеристика студента-практиканта та звіти керівників;
- оцінка результатів практики фахівцями бази практик.

Підсумковий контроль проводиться в останній день практики. Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками виробничої практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

По завершенні виробничої практики студент повинен подати керівнику практики заповнений щоденник практики та звіт із проходження практики.

5. Вимоги до звіту

Після закінчення практики студенти повинні здати керівнику практики звіт з індивідуальним завданням. Текст звіту подається на сторінках формату А4, ілюструється схемами, графіками, малюнками, фотографіями. Звіт оформлюється відповідно з вимогами програми і повинен бути складений на основі матеріалів, зібраних на підприємстві. Обсяг звіту складає 20-25 аркушів.

Звітна документація подається на кафедру для перевірки керівниками практики. За умови її позитивного аналізу та виконання програми практики вона зараховується студентові.

IV. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА (4 курс, 8 семестр)

1. Вступ

Проходження студентами виробничої практики на підприємствах готельного та ресторанного господарств передбачається навчальними планами та освітніми програмами підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Виробнича практика студентів є важливим етапом практичної підготовки фахівців (строк проходження виробничої практики – 6 тижнів/9кредитів).

Програма виробничої практики є основним навчально-методичним документом, згідно з яким планується і регламентується діяльність керівників практики від вищого навчального закладу, баз практики і студентів впродовж періоду проведення даного виду практики. У програмі наводиться мета і завдання комплексної практики, вимоги до баз практики, зміст і комплексні практичні завдання, загальні вимоги до організації проведення комплексної практики, порядок підведення її підсумків.

Робоча програма є навчально-методичним документом, який визначає зміст, і порядок проходження практики на підприємствах готельного та ресторанного господарств.

2. Мета і завдання практики

Метою виробничої практики є поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанного господарства.

Завдання практики

- пізнавальні–поглиблення та закріплення теоретичних знань із усіх дисциплін навчального плану та освітньої програми;
- практичні– формування професійних умінь та практичних навичок для прийняття самостійних рішень;
- дослідні – дослідження методів управління готельно-ресторанними закладами;
- організаторські– оволодіння сучасними методами та формами організації праці фахівця у галузі гостинності.

Вимоги до знань та вмінь:

У ході виробничої практики студент повинен:

Знати:

- правила техніки безпеки, санітарії та особистої гігієни працівників закладу готельно-ресторанного господарства;
- ознайомитися із особливостями роботи готельно-ресторанного закладу;
- нормативну документацію, що регламентує процес обслуговування та показники якості надання готельно-ресторанних послуг;
- методи управління відділами та службами готельно-ресторанних комплексів.

Вміти:

- аналізувати процеси управління відділами та службами готельно-ресторанного господарства;
- створювати та надавати основні і додаткові послуги гостинності.

Компетентності

Виробничої практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК):

СК 08 Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною,економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Очікувані результати практики:

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. Зміст практики

Види робіт під час практики

Термін проведення практики:

Виробнича практика проводиться зі студентами 4 курсу згідно з навчальними планами спеціальності²⁴¹ Готельно-ресторанна справа, протягом 6 тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики. Практика організується на базі готельно-ресторанных закладів м. Херсону.

Програма діяльності студентів на практиці

Не менше, ніж за 10-15 днів до початку практики студенти повинні чітко знати:

- на якому підприємстві вони проходять практику;
- термін практики;
- прізвище, ім'я та по-батькові керівника практики від кафедри, його координати;
- місце і час зустрічі з керівником у перший день практики.

На початку практики у студентів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

Студенти повинні своєчасно прибути на базу практики. Після прибуття на базу практики студенти повинні пройти інструктаж з техніки безпеки (вступний і на робочому місці) з оформленням необхідної документації.

Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики. Виробнича практика проводиться зі студентами згідно з навчальними планами спеціальності «Готельно-ресторанна справа», протягом 6 тижнів.

На початку практики студенти знайомляться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього розпорядку і своїм графіком виходу на роботу. Проходить інструктаж з протипожежної безпеки і техніки безпеки.

Виробничі завдання

Студенти безпосередньо на базі практики виконують різні практичні завдання зі спеціальності. В залежності від типу закладу, його направленості, особливостей організаційної структури, контингенту відвідувачів та багатьох інших характеристик виробничі завдання можуть варіюватись в значній мірі. Проте їх основою є оволодіння практичними навиками ефективного управління закладом гостинності.

Індивідуальні завдання

Кожен студент під час проходження практики виконує індивідуальне завдання з поглибленого вивчення окремих сторін виробництва та надання послуг закладами гостинності. Основний перелік індивідуальних завдань:

- надання характеристики підприємства гостинності;
- дослідження організації основних груп приміщень;
- вивчення процесу організації обслуговування відвідувачів в готельно-ресторанних комплексах;
- вивчення особливостей надання основних послуг;
- вивчення особливостей надання додаткових послуг;
- вивчення процесів управління закладів гостинності;
- визначення та дослідження процесів, що забезпечують ефективну діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства;
- вивчення можливостей підвищення ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів за рахунок аналізу їх діяльності.

Список рекомендованої літератури

Основна література

1. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. –К. : Академія, 2016. – 312 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. – К.: Інкос, 2017. – 280 с.
3. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. –К.: Ліра, 2015. – 520 с.
4. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К.Федорченка, Л.Г.Лук'янова, Т.Т.Дорошенко, І.М. Мініч. –К.: Вища шк., 2011. – 386 с.
5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. –К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

Додаткова література

6. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. / В.К. Банько. –Д.: Акор, 2008. – 328 с.
7. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г.Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –494 с.
8. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. –К.: Кондор, 2005. – 408 с.
9. Туризм і готельне господарство: підручник / О.А.Агеєва, Д.Н.Акуленок, Н.М.Васильєв, Ю.Л.Васянін, М.А.Жукова. –М.: Екмос, 2004. – 400 с.

Методичні рекомендації

Виробнича практика – головна складова безперервної професійно-практичної підготовки фахівців. Під час конкретної роботи в реальних умовах виробничої практики, студенти практиканти повинні оволодіти сучасними методами, формами організації праці фахівця у галузі обраної професії, самостійно виконати конкретні завдання у різних підрозділах готельно-ресторанних господарств. На заключному етапі практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом.

Під час проходження практики студенти виконують обов'язки фахівців різних відділів та служб готельно-ресторанних комплексів та проводять певну дослідницьку діяльність.

План звіту

1. Вступ.
2. Характеристика підприємства.
3. Індивідуальне завдання.
4. Висновки.

4. Форми і методи контролю

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування бази практики, кожний студент повинен відпрацювати не менш 6 годин на день;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики, звіт-характеристика студента-практиканта та звіти керівників;
- оцінка результатів практики фахівцями бази практик.

Підсумковий контроль проводиться в останній день практики. Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками виробничої практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

По завершенні виробничої практики студент повинен подати керівнику практики наступну документацію:щоденник практики і письмовий звітз практики.

5. Вимоги до звіту

Після закінчення практики студенти повинні здати керівнику практики звіт з індивідуальним завданням. Звіт оформлюється відповідно з вимогами програми і повинен бути складений на основі матеріалів, зібраних на підприємстві. Обсяг звіту складає 20-30 аркушів.

У. ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА (4 курс, 8 семестр)

1. Вступ

Переддипломна практика є необхідною складовою освітньої програми з завершальним етапом навчання. Проводиться після засвоєння програм теоретичного та практичного навчання. Практика є завершенням вивчення студентами проблеми, що пов'язана з темою кваліфікаційної роботи. Переддипломна практика проводиться на IV курсі у II семестрі тривалістю 3 тижні.

Компетенції, якими мають володіти студенти-практиканти під час проходження переддипломної практики:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю.

Компетентності:

Загальні компетенції:

- **ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові) компетенції:

- **СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- **СК 07.** Здатність розробляти нові послуги(продукцію)з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Програмні результати навчання:

- **РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- **РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Обов'язки керівника практики:

1. Повідомляє студентам порядок проведення переддипломної практики.
2. Контролює проходження студентами переддипломної практики, дотримання ними встановленого режиму роботи.

Обов'язки студента-практиканта:

1. Виконує всі завдання наукового керівника практики, дотримується встановленого режиму роботи.
2. Виконує всі необхідні види робіт, передбачені програмою переддипломної практики.

2. Мета та завдання практики

Мета практики полягає у створенні теоретичної бази для виконання випускової кваліфікаційної роботи.

Завдання практики передбачають:

1. Набуття умінь та навичок планування та підготовки кваліфікаційного дослідження.

2. Набуття умінь та навичок оформлення результатів дослідження, підготовки до захисту кваліфікаційної роботи.

Студенти-практиканти повинні вміти:

- обґрунтовувати тему дослідження;
- визначати актуальність, мету та завдання дослідження;
- здійснювати планування, проведення й аналіз результатів дослідження.

3. Зміст практики

Види робіт під час практики

Студент повинен зібрати та узагальнити джерельну інформацію, визначитися з методологією дослідження, обрати відповідні методи дослідження, обробити та узагальнити отримані результати дослідження, оформити матеріали кваліфікаційної роботи згідно діючих вимог, підготуватися до публічного захисту кваліфікаційного дослідження.

У ході виконання завдань студенти повинні вдосконалити уміння та навички самостійного розв'язання наукових завдань. На настановчих конференціях здобувач отримує вступний інструктаж з охорони праці, і правил протипожежної безпеки.

Список рекомендованої літератури

Основна:

1. Антошкіна Л.І. Методологія економічних досліджень: підручник / Л.І. Антошкіна, Д.М. Стеченко. – К.: Знання, 2015. – 311 с.
2. Ганін В. І. Методологія соціально-економічного дослідження: навч. посібник / В.І. Ганін, Н.В. Ганіна, К.Д. Гурова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 224 с.
3. Економічні дослідження: методологія, інструментарій, організація, апробація: навч. посібник / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2010. – 280 с.
4. Положення про кваліфікаційну роботу. Наказ Херсонського державного університету 09.10.2020 № 953-Д // Режим доступу: <http://www.kspu.edu/About/Faculty/IUkrForeignPhilology/ChairTranslation/EducationalPrograms/Principles.aspx>
5. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посібник / за ред. А.Є. Конверського. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 352 с.
6. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник / В.М. Шейко, Н.М. Кушнарєнко. – 6-те вид., переробл. і доп. – К.: Знання, 2008. – 310 с.

Додаткова:

1. Клименюк О.В. Технологія наукового дослідження: підручник / О.В. Клименюк. – К: ТОВ «Поліграф»», 2006. – 308 с.
2. Кушнарєнко Н.М. Наукова обробка документів: підручник / Н.М. Кушнарєнко, В.К. Удалова. – 3-є вид. – К.: Знання, 2006. – 331 с.

3. Фаренік С.А. Логіка і методологія наукового дослідження / С.А. Фаренік. – К., 2000. – 338 с.
4. <https://nuczu.edu.ua/sciencearchive/Articles/gornostal/vajinskii%20posibnyk.pdf>
5. <https://core.ac.uk/download/pdf/159817923.pdf>
6. <http://ukped.com/skarbnichka/420-.html>

Методичні рекомендації

Під час переддипломної практики студенти ознайомлюються з науковою роботою випускової кафедри, готують та проводять дослідження в межах теми кваліфікаційної роботи, поглиблюють знання та вміння з оформлення наукового дослідження, готують презентації до публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Питання до заліку

1. Поняття про наукове дослідження, його специфіку, форми та рівні, проблематику. Класифікація наукових досліджень.
2. Кадрове забезпечення наукових досліджень.
3. Етапи наукового дослідження.
4. Методологія як фундамент наукового дослідження. Рівні методології науки.
5. Поняття про метод наукового дослідження. Вимоги до наукового методу.
6. Система методів наукового дослідження.
7. Особливості використання наукових методів в дослідженні.
8. Наукова інформація, її ознаки та функції.
9. Інформаційні ресурси та технології у науковому дослідженні.
10. Документ як засіб фіксації наукової інформації. Види джерел наукової інформації.
11. Бібліографічний опис документів, його компоненти, правила складання.
12. Бібліографічна робота науковця.
13. Вимоги до організації та проведення наукового дослідження.
14. Послідовність виконання наукового дослідження.
15. Характеристика підготовчого етапу наукового дослідження (вибір теми, вивчення стану її наукової розробки, складання програми дослідження).
16. Формування інформаційної бази наукового дослідження. Методика інформаційного пошуку у процесі наукового дослідження.
17. Зведення та обробка результатів наукового дослідження.
18. Форми узагальнення результатів наукового дослідження.
19. Структура наукової роботи, характеристика її елементів.
20. Практичне впровадження результатів наукового дослідження.
21. Випускна робота як кваліфікаційне дослідження, її загальна характеристика.
22. Підготовка та виконання кваліфікованої роботи з туризму.
23. Оформлення кваліфікованої роботи.
24. Публічний захист кваліфікованої роботи: зміст процедури, порядок здійснення.

4. Форми і методи контролю

Під час проведення підсумкового контролю переддипломної практики студент проходить передзахист кваліфікаційної роботи та надає презентацію та довідку про перевірку на унікальність дослідження відповідно до Порядку виявлення та запобігання академічного плагіату в науково-дослідній та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті

Підведення підсумків практики

По закінченні переддипломної практики проводиться заключна конференція, на якій студенти звітують про виконану роботу, а також висловлюють свою думку щодо змісту та організації практики.

Звіт переддипломної практики здійснюється у формі передзахисту кваліфікаційної роботи та надання інформації щодо оприлюднення результатів досліджень (статті, тези, виступи на конференціях тощо). Результати передзахисту заносяться у протоколи засідань кафедри.

Критерії оцінювання

Диференційований залік ставиться у випадку, коли робота під час переддипломної практики відповідає наступним критеріям:

№	Критерії оцінювання	Кількість балів
I. ЯКІСНІ ПАРАМЕТРИ РОБОТИ		
1	Аргументація актуальності теми, її теоретичної і практичної цінності	0-5
2	Достатність використання наукової літератури	0-5
3	Відповідність висновків завданням дослідження	0-5
4	Аргументоване обґрунтування рекомендацій і пропозицій, що представляють науковий і практичний інтерес з обов'язковим використанням практичного матеріалу	0-5
5	Чіткість, логічність, послідовність викладення матеріалу, грамотність	0-5
6	Якість і вірність оформлення роботи	0-5
7	Етичний аспект роботи, дотримання норм академічної доброчесності	0-5
II. ДОПОВІДЬ НА ПЕРЕДЗАХИСТ:		
8	Лаконічність і логічність виступу студента	0-5
9	Наявність демонстраційного матеріалу	0-5
10	Уміння вести полеміку з питань випускної роботи	0-5
III. ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ		
11	Самостійність і планомірний, систематичний характер роботи студента над темою	0-5
12	Своєчасність підготовки роботи до захисту відповідно регламенту роботи університету	0-5

IV. ДОТРИМАННЯ НОРМ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ		
13	Оцінювання кваліфікаційної роботи (проєкту) щодо критерію етичного аспекту та дотримання норм академічної доброчесності (регламентується Порядком виявлення та запобігання академічному плагіату у науково-дослідній та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти).	Не менше 30% унікальності 40 балів

Диференційований залік не ставиться у випадку, коли представлена робота на підсумковій конференції переддипломної практики має наступні недоліки:

Недоліки в оформленні.

- Відсутність будь-якої складової у структурі роботи, що передбачено чинними вимогами університету до роботи певного рівня вищої освіти.
- Недотримання вимог щодо оформлення робіт.
- Відсутність авторської інтерпретації змісту таблиць і графіків.
- Бібліографічний опис джерел у списку використаної літератури наведено довільно, без дотримання вимог дійсного Положення про кваліфікаційну роботу (проєкт).
 - Обсяг роботи не відповідає вимогам.
 - Недоліки змісту як структурної складової роботи.
 - Зміст роботи не розкриває тему повністю.
 - Сформульовані розділи (підрозділи) не відбивають реальну проблемну ситуацію, стан об'єкта, тобто не стосуються теми (предмету, об'єкту) дослідження.

Недоліки вступу.

- Мета дослідження не пов'язана з проблемою, сформульована абстрактно і не відбиває специфіки об'єкта і предмета дослідження.
- В об'єкті не виділяється та його частина, яка є предметом дослідження.
- Має місце збіг формулювання проблеми, мети, завдань роботи.
- Недоліки оглядово-теоретичного розділу роботи.
- Відсутність згадування важливих літературних джерел, що мають пряме відношення до розв'язання проблеми та опублікованих у доступній для студентів літературі, що вийшла друком за останні 5 років.
 - Використання великих фрагментів чужих текстів без вказівки на їх джерела, у тому числі кваліфікаційних робіт (проєктів) студентів минулих років.
 - Відсутність аналізу вітчизняних та зарубіжних праць, присвячених проблематиці дослідження.
 - Тема роботи не збігається з метою дослідження.

Недоліки аналітичного та емпіричного розділів роботи.

- Робота побудована на основі чужої методики, модифікованої і скороченої автором без перевірки якості модифікації і скорочень.
 - Автор використовує методики без посилань на джерело їх отримання або їх автора.
 - У роботі відсутній детальний опис процедури проведення дослідження: за наведеним описом відтворення процедури є неможливим.
 - У роботі відсутня інтерпретація отриманих результатів, висновки побудовані як констатація первинних даних.
 - Недоліки висновків.

– Кінцевий результат не відповідає меті дослідження, висновки не відповідають визначеним завданням.

Етичні аспекти роботи.

Автор порушив етичні норми, не виправдано розкрив анонімність учасників дослідження.

Автор використовує дані інших дослідників без посилання на їх праці, де ці результати опубліковані.

Автор формулює практичні рекомендації, пропонуючи рішення, що виходять за межі його професійної компетентності і можуть мати непередбачувані наслідки для суспільства.

VI. ДИСТАНЦІЙНА ФОРМА ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Карантинні обмеження, надзвичайні ситуації техногенного або природного характеру можуть внести корективи в організацію освітнього процесу. Тому, за рішенням вченої ради, окремі теми освітніх компонентів здобувачі можуть опановувати у дистанційній формі. В цьому випадку використовуються різні технічні засоби комунікації.

Організація навчання за дистанційною формою регламентується як державними документами (Закон України «Про освіту», наказ МОН України від 25.04.2013 № 466 (зі змінами) «Про затвердження Положення про дистанційне навчання»), так і Положенням про дистанційне навчання в ХДУ (наказ ХДУ від 14.02.2014 № 140-Д).

Для забезпечення проходження навчальної практики дистанційно, використовуються технології дистанційного навчання, методичні та дидактичні матеріали для самостійної роботи здобувачів.

В умовах дистанційного проходження практики зміст завдань може змінюватися в залежності від режиму та форми роботи рекреаційних закладів під час карантину. Залікові заходи проводяться у вигляді онлайн занять. Звітна документація подається викладачу-керівнику практики в електронному вигляді (на e-mail, Viber або ін.).

Щоденник практики розташовується на гугл-диску факультету та заповнюється в електронному вигляді з подальшим його пред'явленням у друкованому вигляді.

VII. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Критерії оцінювання результатів виробничої практики визначені на підставі «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті» від 07.09.2020 р.

Практика оцінюється окремо за 100-бальною шкалою, за національною шкалою та шкалою ЄКТС.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Сума балів /Local grade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/National grade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Складові оцінювання навчальної та виробничої практик

Зміст роботи	Оформлення результатів	Захист звіту	Разом
до 60 балів	до 20 балів	до 20 балів	100 балів

Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час проведення заліку з навчальної та виробничої практик

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	відмінно	A	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати і творчо використовувати технічні і спеціальні знання. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
82-89	добре	B	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати використовувати технічні і спеціальні знання, пов'язані з прийняттям самостійних рішень під час виконання практики. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
74-81		C	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати використовувати технічні і спеціальні знання, але за допомогою керівника. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
64-73	задовільно	Д	Всі завдання практики виконано на задовільному рівні, студент застосовує технічні і спеціальні знання за допомогою керівника. Звіт подано у встановлений термін, але він має недоліки у оформленні.
60-63		E	Всі завдання практики виконано на задовільному рівні. Звіт подано із запізненням, який містить деякі неточності у структурних елементах та має недоліки у оформленні.
35-59	незадовільно	FX	Завдання практики виконано фрагментарно. Звіт подано із запізненням, який містить значні неточності у структурних елементах та має недоліки у оформленні.
1-34	незадовільно	F	Завдання практики не виконано.

