

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з навчальної та науково-педагогічної роботи,



Віталій КОБЕЦЬ

« 17 » 09 20 20 р.



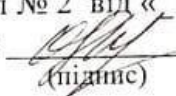
РОБОЧА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

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 III
Ступінь вищої освіти Бакалавр
Форма навчання Денна

Херсон 2020-2021 н.р.

Програма розроблена:

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

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

1. ВСТУП

Відповідно до галузевого стандарту вищої освіти напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» обов'язковим елементом освітньо-професійної програми підготовки студентів вищих навчальних закладів є практична підготовка, найважливішою складовою якої є виробнича практика на різних етапах навчання. Зміст практик і послідовність їх проведення визначаються вимогами освітньо-кваліфікаційних характеристик та освітньо-професійних програм підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Робоча програма практики, яку розроблено для студентів рівнів вищої освіти «бакалавр» із спеціальності «Готельно-ресторанна справа», є основним навчально-методичним документом, який регламентує діяльність керівників практики від вищого навчального закладу, бази практики, студентів-практикантів і визначає мету, зміст, послідовність проведення виробничої практики студентів та вимоги до результатів практики у вигляді знань, умінь, навичок, яких набувають студенти, видів, форм та методів контролю.

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.

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 3 курсу проводиться на базі готельних 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:

ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК6 Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК13 Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

ПРН 4 Застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності

ПРН 6 Використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

ПРН 11 Організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ПРН 15 Управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

3. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

3.1. 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 2 тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою виробничої практики. Практика організовується на базі готельних закладів м. Херсона (1 тиждень) 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.

3.2. 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.

6. Making the Cut: What Separates the Best From the Rest by Chris Hill.

7. *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviors & Secrets* by Jeff Benjamin.

8. *Kitchen Confidential* by Anthony Bourdain.

Додаткова література

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

10. 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

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

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

13. Інтернет-ресурс. Режим доступу: <https://hotelapelsin.com/>

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

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

3.3. 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.

3.4. Питання до заліку

Перелік запитань для складання заліку з виробничої практики:

1. Загальна характеристика українських готельних комплексів.
2. Загальна характеристика світових готельних комплексів.
3. Архітектурно-планувальні особливості готельного закладу.
4. Інженерні мережі й обладнання готельних комплексів.
5. Основні служби готельних комплексів та їх призначення.
6. Загальна характеристика служби прийому і розміщення готелю.
7. Загальна характеристика господарської служби.
8. Загальна характеристика інженерно-технічної служби.
9. Особливості розміщення гостей у готельних комплексах.
10. Особливості бронювання готельних номерів.
11. Загальна характеристика надання основних готельних послуг.
12. Загальна характеристика надання додаткових готельних послуг.
13. Характеристика поняття «готельний продукт».
14. Категоризація готельних комплексів.
15. Особливості прийому гостей в готелях.
16. Характеристика прийому закордонних гостей в готелях.
17. Переваги та недоліки готелів м. Херсон.
18. Характеристика готельних комплексів Херсонської області.
19. Перспективні напрямки розвитку готельного господарства України.

20. Перспективні напрямки розвитку готельного господарства Херсонської області.

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.

6. 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

Складники загальної оцінки за практику визначає керівник практики від кафедри. Підсумкова оцінка враховує оцінку:

- керівника кваліфікаційної роботи;
- презентації здобувачем результатів дослідження під час передзахисту кваліфікаційної роботи;
- відповіді на запитання.

Складові оцінювання переддипломної практики

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

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	<i>Рівні прояву критеріїв</i>
90-100	відмінно	А	Завдання практики виконано в повному обсязі. Творчий підхід до здійснення кваліфікаційного дослідження. Аргументація актуальності теми, її теоретичні і практичної цінності, вміння використовувати джерела наукової інформації, обґрунтовувати методи дослідження, збирати та обробляти інформацію, здійснювати аналіз отриманих результатів. Вміння правильно структурувати текст, чітко та логічно викладати результати дослідження, грамотно оформлювати кваліфікаційну роботу. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
82-89	добре	В	Завдання практики виконано в повному обсязі. Репродуктивний підхід до здійснення дослідження. Вміння користуватися джерелами інформації, обґрунтовувати методи дослідження, аналізувати отримані результати. Вміння структурувати текст, чітко та послідовно викладати результати дослідження, правильно оформлювати кваліфікаційну роботу. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
74-81		С	Завдання практики виконано в повному обсязі. Репродуктивний підхід до здійснення дослідження. Вміння користуватися різними джерелами інформації, застосовувати різні

			методи дослідження, здійснювати аналіз та узагальнення даних. Вміння правильно викладати отримані результати, оформлювати кваліфікаційну роботу. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
64-73	задовільно	D	Завдання практики виконано на задовільному рівні. Тема кваліфікаційної роботи загалом розкрита. На посередньому рівні уміння користуватися джерелами інформації, аналізувати та узагальнювати дані. Спроможність згідно вимог оформлювати текст кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
60-63		E	Завдання практики виконано на задовільному рівні. Тема кваліфікаційної роботи розкрита неповністю. На початковому рівні уміння користуватися джерелами інформації, аналізувати та узагальнювати дані. Дотримання базових вимог до оформлення тексту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота може бути рекомендована до публічного захисту.
35-59	незадовільно	FX	Завдання практики виконані вибірково. Кваліфікаційна робота не може бути рекомендована до публічного захисту.
1-34	незадовільно	F	Завдання практики не виконано. Кваліфікаційна робота не може бути рекомендована до публічного захисту.