МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчальної та науково-
педагогічної роботи
Віталій КОБЕЦЬ
«17» 09 2020 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 241 Готельно-ресторанна справа
Курс 4
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

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.

Робочу програму виробничої практики укладено відповідно до Положення про виробничу практику студентів вищих навчальних закладів України.

Робоча 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 робочій програмі наводить 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 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:

Загальні компетентності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

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

Результати навчання

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль 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 4 курсу згідно з навчальними планами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, протягом 6 тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики. Практика організується на базі готельно-ресторанних 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 із 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 гостнннності.

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.

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.

3.2. 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-К, 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. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглєв. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
9. Туризм і готельне господарство: підручник / О.А. Агєєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. – М.: Екмос, 2004. – 400 с.
10. Making the Cut: What Separates the Best From the Rest by Chris Hill
11. *Front of the House: Restaurant Manners, Misbehaviors & Secrets* by Jeff Benjamin
12. Kitchen Confidential *by Anthony Bourdain*

3.3. 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 звіт з практики.

Вся документація виконується державною мовою на аркушах формату А4, з додержанням державних стандартів. Після оформлення вся звітна документація подається в окремій папці.

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.

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

<table>
<tr><td>Сума балів /Local grade</td><td colspan="2">Оцінка ЄКТС</td><td>Оцінка за національною шкалою/National grade</td></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td>A</td><td>Excellent</td><td>Відмінно</td></tr>
<tr><td>82-89</td><td>B</td><td rowspan="2">Good</td><td rowspan="2">Добре</td></tr>
<tr><td>74-81</td><td>C</td></tr>
<tr><td>64-73</td><td>D</td><td rowspan="2">Satisfactory</td><td rowspan="2">Задовільно</td></tr>
<tr><td>60-63</td><td>E</td></tr>
<tr><td>35-59</td><td>FX</td><td rowspan="2">Fail</td><td>Незадовільно з можливістю повторного складання</td></tr>
<tr><td>1-34</td><td>F</td><td>Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td></tr>
</table>

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	*Рівні прояву критеріїв*
90-100	відмінно	A	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	B	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		C	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.