

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму

Іван Гриценко

“20” лютого 2025 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 10 від “29” січня 2025 р.

Завідувач кафедри

Світлана Мельниченко

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант освітньої програми

Лариса Гопкало

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
(вступ до фаху)**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник : старший викладач Любов Шкварун

КИЇВ 2025

Програму навчальної практики для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму «29» січня 2025 р. протокол № 10 та на засіданні Навчально-методичної комісії ННІ неперервної освіти і туризму «20» лютого 2025 р., протокол № 4.

Рекомендовано Вченою радою ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Розробник: Шкварун Л.І., старший викладач

Рецензенти: Мельниченко С.В., д.е.н., професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Гопкало Л.М., к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму Навчально-наукового інституту неперервної освіти і туризму НУБіП України

Навчальне видання

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

освітній ступінь «бакалавр»
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Розробник: ШКВАРУН Любов Ігорівна

Вступ

Навчальна практика проводиться згідно з «Положенням про робочу програму навчальної практики Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженого Вченою радою НУБіП України.

Практична підготовка є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр», і є нормативною частиною змісту освіти, що має на меті набуття здобувачами професійних навичок і вмінь.

Програма навчальної практики, яку розроблено для здобувачів першого «бакалаврського» рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», є основним навчально-методичним документом, який регламентує діяльність керівників практики від закладу вищої освіти, студентів-практикантів і визначає мету, зміст, послідовність проведення навчальної практики та вимоги до результатів практики у вигляді знань, умінь, навичок, яких набувають здобувачі, видів, форм та методів контролю.

Здобувачі зобов'язані пройти навчальної практику у встановлені терміни відповідно до графіку освітнього процесу, виконати програму практики, скласти визначений програмою звіт. Під час практики здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки та охорони праці.

Керівники практики від кафедри забезпечують організацію і проведення навчальної практики відповідно до навчального плану, даної програми, проводять інструктажі здобувачів вищої освіти та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати.

Метою навчальної практики є систематизація і розширення теоретичних навичок самостійної роботи, отриманих при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей та оволодіння сучасними методами, формами організації на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанної справи, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

1. Завдання і результати навчальної практики

Завданнями навчальної практики є:

- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- закріплення знань, які одержано здобувачами в процесі навчання;
- ознайомлення з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства;
- ознайомлення з системою готельно-ресторанного обслуговування;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснюється підприємствами готельно-ресторанної справи;
- вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської

діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;

- ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- засвоєння функціональних обов'язків фахівця з готельно-ресторанної справи, посад, які він може обіймати;
- збір необхідного практичного матеріалу.

Результатом навчальної практики повинні стати: усвідомлення здобувачами вищої освіти майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти з готельно-ресторанної справи.

Компетентності

Навчальна практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей:

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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 23. Розробляти власні проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та організовувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

2. Зміст практики

Навчальна практика проводиться зі здобувачами 1-го курсу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протягом 4-х тижнів відповідно до графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базами навчальної практики.

На початку практики у здобувачів вищої освіти повинні бути:

- календарний графік проходження практики;
- завдання та особливості їх виконання.

Поетапний план навчальної практики:

- обговорення організаційних питань практики;
- проходження інструктажів із техніки безпеки та охорони праці;
- участь у майстер-класах та екскурсіях;
- збір фото і відеоматеріалів для звіту;
- робота над звітом з навчальної практики;
- складання заліку з навчальної практики.

Програмою навчальною практики передбачено такі види робіт:

1) збір та узагальнення інформації про індустрію гостинності відповідно до вимог практичних завдань;

2) ознайомлення з діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного господарства;

3) ознайомлення з організацією готельного господарства;

4) ознайомлення з організацією ресторанного господарства.

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

✓ Взяти участь в організаційних заходах перед початком навчальної практики та одержати завдання.

✓ Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки під час проходження навчальної практики.

✓ Виконати завдання у повному обсязі та згідно з вимогами, передбаченими програмою навчальної практики.

✓ Опрацювати матеріал і скласти звіт з навчальної практики.

Спрямованість здобувачів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу здобувачам 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.

3. Календарний графік проходження навчальної практики

№	Зміст роботи	Кількість днів
I тиждень		
1.	Вхідний інструктаж, мета і завдання навчальної практики. Навчальної практики з курсу "Інформаційні системи і технології"	5
II тиждень		
1.	Ознайомлення з навчально-науково-виробничою лабораторією «Технологія продукції ресторанного господарства» і заходами з охорони праці. Інструктаж з техніки безпеки. Практичні заняття. Майстер-клас у Навчально-науково-виробничій лабораторії «Технологія продукції ресторанного господарства»	1
2.	Домедична допомога (Товариство червоного хреста України)	1
3.	Екскурсія до музею пожежних частин ДСНС	1
4.	Майстер-клас «Психологія лідерства»	1
5.	Екскурсія до музею просто неба в Пирогові	1
6.	Опрацювання матеріалу практики за тиждень	
III тиждень		
1.	Ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу (категорія 3 зірки)	1
2.	Ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу (категорія 4 зірки)	1
3.	Ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу (категорія 4 зірки)	1
4.	Ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу (категорія 5 зірок)	1

5.	Ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу (категорія 5 зірок)	1
6.	Опрацювання матеріалу практики за тиждень	
VI тиждень		
1.	Виїзна екскурсія до музею-садиби «Хутір Савки»	1
2.	Майстер-клас від представників роботодавців у підприємствах готельно-ресторанного господарства	1
3.	Майстер-клас від представників роботодавців у підприємствах готельно-ресторанного господарства	1
4.	Кулінарне шоу першокурсників на відкритому майданчику НУБіП України	1
5.	Захист звіту навчальної практики	1
Разом		4 тижні (20 робочих дні)

4. Методичні рекомендації

Здобувачі оформляють роботу у вигляді звіту (до 10 стор.) та презентації у форматі PowerPoint (не менше 30 слайдів) або відеоролика у форматі MP4 до 5 хв. (горизонтальна зйомка).

Проходження здобувачами вищої освіти практики проводиться відповідно до плану:

1. Ознайомлення з діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного господарства.

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

а) у закладі готельного господарства:

- типом засобу розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо) та історією його створення і розвитку;
- структурою управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристикою номерного фонду та інших функціональних приміщень;
- основними і додатковими послугами та їх вартістю;
- характеристикою основного контингенту споживачів;

б) у закладі ресторанного господарства:

- типом закладу (ресторан, кафе, бар тощо) та історією його створення і розвитку;
- структурою управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристикою торгових і виробничих приміщень;
- меню за групами страв;

– процесом обслуговування споживачів закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо).

Ознайомлення здобувачів вищої освіти з організацією діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства відбувається під час їх виїзду на екскурсії.

Вимоги до написання звіту:

1. Заголовки структурних частин звіту по практиці «ЗМІСТ», «ВСТУП», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкуються великими літерами симетрично до тексту. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділу не допускається. Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має бути не менше, ніж 2 рядки.

Кожну структурну частину звіту по практиці слід починати з нової сторінки.

Заголовки підрозділів пишуться або друкуються маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапка в кінці заголовка не ставиться.

2. Мова звіту – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, послідовність логічна. Пряме переписування у роботі матеріалів із літературних джерел є неприпустимим.

3. Звіт про проходження практики має бути надрукованим на одному боці сторінок стандартного білого паперу формату А4 (210х297 мм). Текст друкується шрифтом Times New Roman; розмір шрифту – 14; інтервал – 1,5, абзацний відступ – 1,25 см. Абзацний відступ повинен бути однаковим впродовж усього тексту роботи і дорівнювати 5 знакам.

4. Текст звіту про проходження практики розміщується на аркуші з дотриманням таких розмірів полів: з лівого боку – 25 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм.

5. Звіт має бути акуратно оформлений, сторінки пронумеровані, зшиті.

Додати до звіту:

До звіту додати відгук-характеристику керівника практики.

У відгуку-характеристиці повинно бути відображено, як практикант виконав програму практики, його ставлення до роботи, ступінь самостійності виконання завдань, змістовність звіту про проходження навчальної практики.

Усі зібрані та опрацьовані матеріали у систематизованому вигляді подаються у звіті про проходження практики (орієнтовний обсяг звіту – 10 сторінок).

Звіти, які не відповідатимуть означеним вимогам, повертатимуться на доопрацювання. Оформлення звіту та фото і відео матеріалів є обов'язковою умовою складання заліку з навчальної практики.

Здобувач допускається до складання диференційованого заліку з практики у разі виконання програми навчальної практики в повному обсязі.

Список використаних джерел вимагає розміщення всіх використаних джерел інформації у такій послідовності:

а) монографії, брошури, підручники (абетковий порядок);

б) статті з журналів (абетковий порядок):

в) інструктивні, нормативні та інші матеріали, що використовуються підприємством (абетковий порядок);

г) іншомовні джерела;

д) електронні джерела.

Відомості про включені до списку джерела слід подавати згідно з вимогами державного стандарту з обов'язковим наведенням назв праць. Даний перелік має налічувати не менше 5 джерел.

Нумерація

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку №.

Першою сторінкою звіту про проходження практики є титульна сторінка, яка включається до загальної нумерації сторінок і на якій номер сторінки не ставиться. Нумерація без крапки після неї і проставляється у правому нижньому куті подальших сторінок.

Структурні елементи ЗМІСТ, ВСТУП, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ не нумерують як розділи.

Додатки

Додатки до звіту з практики мають містити інформаційні матеріали, що становлять базу аналітичних досліджень згідно завданням. У додатки доцільно включати допоміжний матеріал, потрібний для повноти сприйняття звіту:

- рекламні матеріали;
- ілюстрації допоміжного характеру;
- фото та відео матеріали.

Додатки оформлюються як продовження звіту і розміщуються в порядку посилань у тексті та повинні починатись з нової сторінки.

Додаток повинен мати заголовок, написаний або надрукований малими літерами з першої великої літери симетрично до тексту сторінки.

Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і поряд – велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, додаток А. Єдиний додаток позначається як додаток А. Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад: «А.2» – другий розділ додатка А; «В.3.1» перший підрозділ третього розділу додатка В.

Ілюстрації і таблиці розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: «Рис. – Д. 1.2» – другий рисунок першого розділу додатка Д; «формула (А. 1)» – перша формула додатка А.

Додатки повинні мати спільну наскрізну нумерацію сторінок.

Критерії оцінювання

Підсумки проходження практики підводяться у процесі складання

здобувачем диференційованого заліку комісії у складі керівника практики, провідних викладачів кафедри під головуванням завідувача кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.

Під час виставлення загальної оцінки за підсумками практики береться до уваги рівень практичної і теоретичної підготовки здобувача, зміст, оформлення та захист звіту.

Здобувачі, які не виконали програму навчальної практики, або отримали негативну оцінку при захисті звіту в комісії, відраховуються з університету.

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

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	D	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.

Список рекомендованої літератури

Базова:

1. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. 264 с.
2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.
3. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

Інтернет-ресурси:

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://hotels24.ua/all_shares/
2. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.premierhotels.com.ua/ua.html>.
3. Характеристика та вимоги до будівель та споруд готелів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://buklib.net/books/32527/>