

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра аграрного консалтингу і туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
Кулаєць М.М.

«РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО»
Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
Кудінова І.П.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
(частина 2)**

Вступ до фаху

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Факультет (ННІ): Інформаційних технологій
Розробники: д.е.н., професор Левицька І.В.
к.е.н, доцент Гопкало Л.М.

Київ – 2019 р.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета, завдання виробничої наскрізної практики

Навчальна практика (частина 2) здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОП «Готельно-ресторанний бізнес» є складовою частиною освітнього процесу й спрямована на оволодіння здобувачами базовими знаннями і практичними навичками професійної діяльності, створити підґрунтя для ефективного оволодіння професійними компетентностями та сприяти саморозвитку студента.

Відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.04.1993 р. за № 35, практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки молодших спеціалістів в коледжах і проводиться на оснащених відповідним чином базах практик, а також на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, освіти та державного управління.

Зміст програми виробничої практики повинен відповідати Положенню про проведення практики студентів коледжів, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.04.1993 р. за № 35, наказам і рішенням колегії МОН України щодо практики студентів, навчальному плану відповідних освітнього рівня спеціальності та освітньо-кваліфікаційній характеристиці.

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

Навчальна практика проводиться зі студентами 1 курсу (в другому семестрі) згідно з навчальним планом галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОП Готельно-ресторанний бізнес.

Навчальна практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Метою практичної підготовки студентів є систематизація й розширення навиків самостійної роботи студентів, використання набутих теоретичних знань під час виконання практичних завдань у виробничих умовах і виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності

Робоча програма навчальної практики для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є основним навчально-методичним документом, де розглядаються загальні питання організації, проведення та підведення підсумків практики. Вона забезпечує єдиний комплексний

підхід до організації практики, її системності, неперервності та послідовності навчання студентів.

Робочий час студента протягом практики планується наступним чином:

- організаційні питання початкового періоду практики, проходження інструктажів з техніки безпеки та охорони праці, одержання індивідуальних завдань – 5 % часу, відведеного на проходження практики;
- виконання функцій практиканта на робочому місці у підприємстві готельно-ресторанного бізнесу, робота з літературою, технічною й нормативною документацією, виконання індивідуальних завдань – 70%;
- участь в лекціях, екскурсіях, обговореннях – 10 %;
- робота над презентаціями-звітами з практики – 10 %;
- одержання заліку з практики – 2 %;
- інші види робіт – 3 % години практики.

Студенти зобов'язані пройти навчальної практику у встановлені терміни відповідно до графіку освітнього процесу, виконати програму практики. Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки та охорони праці.

Керівники практики від кафедри забезпечують організацію і проведення практики відповідно до навчального плану, робочої програми практики, проводять інструктажі студентів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до представлених студентами звітів-презентацій.

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

Навчальна практика проходить на 1 курсі у 2 семестрі впродовж двох тижнів (2 кредити).

Завданнями практики є:

- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності.
- закріплення знань, які одержано студентами в процесі навчання;
- практичне ознайомлення з установчими та нормативними документами, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;
- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;

Виконання положень Робочої програми практики передбачає оволодіння здобувачем вищої освіти наступними компетентностями:

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

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

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 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

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.

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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО НАВЧАЛЬНОЮ ПРАКТИКОЮ

Відповідно до Положення про проведення практики студентів НУБіП України загальне методичне керівництво навчальною практикою здійснює кафедра готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму.

Підприємства мають відповідати сучасним вимогам ведення господарської діяльності, які застосовують передові форми та методи організації виробничого процесу, управління й організації комерційної і маркетингової діяльності, впроваджуватись прогресивні технології виробництва та обслуговування, організації праці персоналу; штат підприємства має бути укомплектований висококваліфікованими фахівцями, здатними створити відповідні умови студентам у здобутті професійних навичок.

З такими підприємствами НУБіП України завчасно укладає договори на її проведення. Вибір підприємств і розподіл студентів здійснюється випускною кафедрою готельно-ресторанної справи та туризму з урахуванням напрямів науково-дослідної роботи.

Навчальна практика проводиться зі студентами 1-го курсу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протягом 2-х тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики.

Терміни проведення практик визначаються графіком навчального процесу.

Перед початком практики студент повинен отримати на кафедрі індивідуальне завдання з науково-дослідної роботи, і пройти інструктаж щодо порядку проходження практики.

До керівництва навчальною практикою студентів залучаються досвідчені викладачі випускової кафедри.

До функцій, що виконують керівники виробничої практики від університету відносяться:

- оцінка відповідності бази практики основним завданням, що передбачені робочою програмою практики;
- проведення всіх організаційних заходів перед відправленням студентів на практику, забезпечення робочою програмою практики;
- організація разом з деканатом установчих зборів студентів, щодо проведення практики;
- складання календарного плану і графіку виконання завдань, які передбачені робочою програмою практики;
- формування завдань студентам-практикантам щодо збору інформаційних матеріалів та статистичних даних для підготовки індивідуального завдання з практики;
- регулярне консультування студентів згідно із затвердженим графіком;
- контроль за дотриманням термінів виконання програмних завдань практики;
- участь у роботі комісій із захисту практики, що створюються випусковою кафедрою;
- звітування про проведення практики студентів, подання зауважень та пропозицій щодо поліпшення практичної підготовки студентів для розгляду на засіданні кафедри.

Керівництво студентами-практикантами на об'єктах практики здійснюють керівники підприємств, їх заступники та інші кваліфіковані спеціалісти готельного та ресторанного бізнесу, що мають повну вищу освіту.

Обов'язками керівників практики від підприємства (організації) є:

- створення необхідних організаційно-технічних умов для проходження практики;
- забезпечення студентів спеціальним одягом та засобами захисту (за необхідності дотримання правил техніки безпеки та санітарних норм);
- демонстрація студентам-практикантів приміщень підприємства, роботи структурних підрозділів підприємства;

Студенти під час проходження практики зобов'язані виконувати правила внутрішнього розпорядку та інші вимоги, встановлені на даному підприємстві. На студентів-практикантів, які не виконують програму практики, порушують правила внутрішнього розпорядку, керівники практики на підприємстві можуть накласти стягнення, про що повідомляється завідувачу кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу та керівнику ННІ неперервної освіти і туризму.

У процесі проходження навчальної практики здобувач зобов'язаний:

- ✓ Взяти участь в організаційних заходах перед початком практики, одержати необхідну документацію з проходження практики, індивідуальне завдання, пройти інструктаж.
- ✓ Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.

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

✓ 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 потенціалу визначеної території (населеного пункту проживання студента);

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

4) ознайомлення з організацією готельного господарства.

5) ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

Календарний графік проходження навчальної практики

№	Зміст роботи	год
1	Вхідний інструктаж, мета і завдання навчальної практики	2
2	Ознайомлення з лабораторією і заходами з охорони праці Інструктаж з техніки безпеки	
3	Екскурсія в заклад готельного господарства	40
4	Участь у майстер-класах	12
5	Оформлення звіту	4
6	Захист звіту	2
Разом		60 год
Вид контролю		диференційований залік

Під час навчальної практики студенти, під керівництвом викладача, відвідують підприємства готельно-ресторанного бізнесу. 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.

Проходження студентами практики проводиться відповідно плану:

1. Збір і узагальнення інформації про готельно-ресторанний бізнес як вид економічної діяльності.

Дослідження інфраструктури локації підприємств готельно-ресторанного бізнесу, яка сприяє споживчій активності: наявність об'єктів туристичного значення, бізнес-центрів, транспортна система, закладів дозвілля і відпочинку, торговельних центрів тощо.

2. Ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу, та ознайомлюються з основними характеристиками підприємства:

- а) підприємства готельного господарства:
- тип та категорія підприємства, історія його створення і розвитку;
 - нормативні документи, які регламентують діяльність підприємств (статут, ліцензії, правила, дозволи, сертифікати тощо);
 - організаційна структура підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
 - характеристика номерного фонду та інших функціональних приміщень;
 - перелік основних і додаткових послуг і їх вартість;
 - характеристика основного контингенту проживаючих.
- б) у підприємстві ресторанного господарства:
- тип та клас підприємства та історія його створення і розвитку;
 - нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (статут, ліцензії, дозволи, сертифікати тощо);
 - організаційна структура підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
 - організація виробництва;
 - аналіз меню за групами страв;
 - організація обслуговування гостей закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо).

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Формування та виконання індивідуального завдання

Індивідуальне завдання складається керівником практики від кафедри, який у період практики здійснює керівництво практики і контролює виконання даного завдання.

Індивідуальне завдання має націлювати студента на проведення самостійного наукового дослідження і накопичення інформації, потрібної для виконання науково-дослідної роботи: підготовки доповіді на науковій конференції, підготовки звіту тощо.

Під час практики студенти здійснюють збір та опрацювання інформації відповідно до індивідуального завдання, зокрема їм необхідно:

- зібрати та опрацювати необхідні аналітичні матеріали, що характеризують місце розташування підприємств, оточуючу інфраструктуру;
- вивчити особливості формування асортименту готельних та ресторанних послуг у підприємствах, які відвідані;
- оцінити контингент споживачів кожного підприємства, що досліджується;
- ознайомитись з організацією виробництва та обслуговування на підприємстві.

Ефективність виконання індивідуального завдання значною мірою залежить від того, наскільки правильно зорієнтований студент на зміст практичного завдання, на його пріоритетні питання, а також на раціональний розподіл і використання часу, відведеного для проходження практики.

Зміст індивідуальних завдань конкретизується та уточняється під час проходження практики керівниками від університету та баз практики.

Після закінчення терміну практики студенти представляють керівнику практики від НУБіП України виконане індивідуальне завдання.

За результатами практики виставляється диференційований залік.

Оформлення звіту з практики

Студенти оформляють роботу у вигляді реферату, презентації у форматі PowerPoint (не менше 15 слайдів), або відеоролика у форматі MP4 до 3 хв. (горизонтальна зйомка).

Оцінювання знань студента

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації $R_{\text{ат}}$ (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

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.

Список рекомендованої літератури (навчально-методичні видання) Нормативні та інструктивні матеріали

1. Господарський кодекс України №436-IV від 16.01.2003 (зі змінами та доповненнями).
2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. – К.; Атака, 2004. – 16 с.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 32 с.
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 36 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 46 с.
7. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинний від 01.07.97. К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 52 с.
8. Кодекс законів про працю України (зі змінами та доповненнями). - К.: Атіка, 2002. - 96 с.
9. Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні: Закон України від 21.12.2000 р. № 2157-III / Верховна Рада України. - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
10. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг – Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>

Основної навчальної літератури

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун –т, 2015. – 494 с.
2. Бутко М.П. Виробничий менеджмент / підручник /М.П. Бутко. – К. : ЦУЛ, 2015. – 400 с.
3. Кнодель Л.В. Hotel management (готельний менеджмент): підручник / Л. В. Кнодель. – К.: 2014. – 430 с.
4. Кнодель Л.В. Restaurant business (ресторанное дело): учебник. / Л.В. Кнодель. – К.: 2014. – 418 с.
5. Мальська М. П., Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.

6. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новикова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
7. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів, 2-ге видання, перероб. і доп./ За заг.ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
8. Осовська Г.В. Менеджмент: підручник/ Г.В. Осовська, О.А. Осовський. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 563 с.
9. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. – К.: Ліра-К, 2015. – 346 с.
11. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2010.- 286 с.
12. Проектування підприємств (закладів) ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] /За. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
13. Проектування готелів: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / За. ред. Мазаракі А.А.: Київ. нац. торг. -екон. ун-т, 2012 р.-340 с.
14. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах. / Х.Й.Роглев, В.М. Маркелов.– К.: КУТЕП, 2006. – 174 с.
15. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
16. Старченко Г.В. Операційний менеджмент: навч. посіб./ Г.В. Старченко, І.В. Калінько, І.А. Косач. - К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 264 с.

Електронні ресурси

1. Туристична бібліотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.tourlib.columb.net.ua.
2. Конрад Хілтон: Філософія отелю [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://next-stop.ru/1069-konrad-khilton-filosofija-otelja.html>.
3. Індустрія гостинності: прогноз на 2013 рік. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ey.com/UA/uk/Industries/Real-Estate.
4. Матеріали журналу „Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине”. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua.
5. Офіційний сайт корпорації Marriott International [Електронний ресурс].
Режим доступу:<http://ru.wikipedia.org/wiki/MarriottInternational>.
6. Премьер Интернешнл – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.premier-international.net>.
7. Прес-служба Державного агентства України з туризму та курортів – [Електронний ресурс].
Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/ua/services>.
8. Розвиток українського та світового готельного господарства

[Электрон. ресурс]: Режим доступа: <http://osvita.ua/vnz/reports/management/15286>.

9. Сайт глобальной системы бронирования Amadeus [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.amadeus.ru>.

10. Innovation in hospitality and tourism. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.books.google.com.ua>.

11. Stuff Magazine's «Hotel and restaurant business in Ukraine», [Электронный ресурс]. - Режим доступа: available at: www.hotelbiz.com.ua.