

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Т.В. Капліна, Л.І. Куш

ПРОГРАМА

**науково-педагогічної навчальної практики
для здобувачів другого рівня вищої освіти
1 курсу ступеня «магістр»
зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

ПОЛТАВА
ПУЕТ
2021

Укладачі:


Капліна Т.В., д.т.н., професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»,

Куц Л.І., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Рецензенти:

Скрипник В.О., д.т.н., професор, професор кафедри технології та обладнання природних і харчових виробництв Полтавського державного аграрного університету,

Однойко Н.О., директор готелю «Алмаз» ПП «Алмаз-Полтава»

Обговорено і схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи “31” серпня 2021 р., протокол № 1
Зав. кафедри  проф. Т.В. Капліна

Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі вченою радою ПУЕТ, протокол № 5 від 27 жовтня 2021 р.

ЗМІСТ

Вступ	4
Розділ 1 Мета і завдання практики.....	5
Розділ 2 Організація практики	6
Розділ 3 Програмні питання практики.....	8
Розділ 4 Індивідуальне завдання	11
Розділ 5 Вимоги до звіту з практики	12
Розділ 6 Підведення підсумків практики.....	12
Розділ 7 Критерії оцінювання якості практичної підготовки ...	13
Список рекомендованих інформаційних джерел.....	15
Додатки.....	17

ВСТУП

Основними професійними завданнями фахівців освітнього ступеня *магістр* є виконання науково-дослідних, педагогічних та управлінських функцій, що пов'язані з циклом існування об'єкту його діяльності.

Підготовка здобувачів другого рівня вищої освіти ступеня «магістр» відповідно до освітньо-професійної програми спрямована на досягнення здобувачами найвищого рівня, що забезпечує здійснення професійної діяльності адміністративно-управлінського персоналу у сфері наукової, педагогічної та управлінської діяльності. Реалізація виробничих функцій в межах об'єкту діяльності фахівця – освітнього процесу у вищому закладі освіти – вимагає від магістра теоретичних знань і практичних умінь і навичок щодо:

- предмету діяльності – відповідної дисципліни фундаментального або професійно-орієнтованого циклу підготовки фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

- продукту діяльності – систематизації інформації в межах обраної дисципліни за окремими темами згідно з робочою програмою курсу у вигляді опорних конспектів лекцій та методичних розробок для проведення семінарських, практичних, лабораторних занять;

- процедури діяльності – способу передачі інформації студентській аудиторії через проведення лекційних та семінарських (практичних) занять згідно з графіком навчального процесу.

Науково-педагогічна практика магістрантів як викладачів дозволяє застосувати на практиці теоретичні знання, набуті ними як зі спеціальних, так і психолого-педагогічних дисциплін, закріпити й вдосконалити професійно-педагогічні уміння, які напрацьовані під час практичних занять.

Науково-педагогічна практика проводиться у відповідності до навчального плану і графіку освітнього процесу. Тривалість практики - 3 тижні.

Основною базою практики є випускова кафедра, в межах якої формуються наукові напрями дослідження, функціонують наукові школи, проблемні групи, наукові гуртки, а також викладаються професійно-орієнтовні дисципліни для здобувачів другого рівня вищої освіти ступеня «магістр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

РОЗДІЛ 1

МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета практики: формування у майбутніх фахівців професійних умінь і навичок роботи у вищих навчальних закладах, аналіз всіх сторін наукової діяльності в межах обраної спеціальності, опрацювання науково-інформаційних та методичних джерел, набуття практичних умінь і навичок здійснювати підготовку навчально-методичного забезпечення і проведення лекційних, семінарських, практичних занять, організації самостійної роботи студентів.

Завдання практики:

поглиблення і розширення теоретичних знань здобувачів з питань організації і форм здійснення навчального процесу в сучасних умовах, його наукове та навчально-методичне забезпечення;

формування вмінь і навичок викладання відповідних навчальних дисциплін у системі вищої школи;

опрацювання наукових та інформаційних джерел з проблеми наукового дослідження;

застосування активних методик викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

пошук опрацювання методик проведення досліджень;

формування умінь професійного і педагогічного спілкування зі студентською аудиторією;

виховання у здобувачів досвіду викладацької роботи, морально-етичних якостей викладача вищої школи, індивідуального творчого стилю педагогічної діяльності, потреби в самоосвіті.

Об'єктом практики є освітній процес підготовки фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та наукова діяльність, що здійснюється у закладі.

Предметом практики виступає окрема дисципліна професійного спрямування навчального плану, напрям наукового дослідження здобувача згідно з темою його дипломної магістерської роботи.

У період практики здобувачі повинні ознайомитись із нормативними та інструктивними матеріалами щодо здійснення наукової і педагогічної діяльності.

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком практики здобувачі отримують такі документи: програму практики, щоденник, календарний план проходження практики, індивідуальне завдання.

Проходження практики передбачає виконання одного або декількох індивідуальних завдань з метою надбання магістрантами під час практики умінь та навичок самостійного розв'язання наукових або організаційних завдань. Виконання завдань активізує діяльність практикантів, розширює їх світогляд, підвищує ініціативу і робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим.

Перелік індивідуальних завдань розробляється і затверджується випусковою кафедрою (додаток А). Матеріали, отримані магістрантами при виконанні індивідуального завдання, можуть у подальшому бути використані при виконанні дипломної магістерської роботи, для підготовки доповіді, статті або для інших цілей.

Під час практики здобувачі також знайомляться із плануванням та організацією освітнього, наукового та методичного процесу на кафедрі, вивчають правила та методики викладання навчальних дисциплін, а також ознайомлюються з педагогічним досвідом викладачів інституту.

Обов'язки здобувача при проходженні практики:

- виконати в повному обсязі програму практики та індивідуальне завдання, яке передбачає виконання певного наукового дослідження або розробку методичної літератури за дорученням кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

- своєчасно розпочати проходження практики і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;

- накопичувати необхідні практичні матеріали у відповідності до програми практики;

- ознайомитися з методикою викладання окремої навчальної дисципліни;

- особисто провести окреме аудиторне заняття з використанням засвоєних педагогічних методів і прийомів викладацької діяльності;

- постійно вести щоденник встановленої форми, у котрий записувати всі види самостійно виконаних робіт і подавати його керівнику практики для ознайомлення і підпису;

- по закінченні практики подати на кафедру щоденник із практики, який повинен бути підписаний керівником практики. Індивідуальні завдання виконувати впродовж всієї практики і після закінчення оформити разом зі звітом;

- захистити звіт із практики та щоденник у встановлений кафедрою термін.

Керівництво практикою здійснюється провідними викладачами випускової кафедри університету. Навчально-методичне керівництво і контроль за організацією практики від університету здійснює кафедра готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки кафедри щодо організації практики:

- призначати керівниками практики досвідчених викладачів і здійснювати її методичну підготовку;

- організовувати підготовчі роботи, що пов'язані з проходженням практики (інструктаж і т.п.);

- здійснювати безпосередньо контроль за ходом практики;

- надавати здобувачам необхідні консультації з питань проходження практики;

- аналізувати й оцінювати подану здобувачами документацію, складену за результатами виконання програми практики;

- оцінювати якість практичного навчання і підводити підсумки.

Практика проходить у межах навчальних дисциплін підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти ступеня «магістр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа», а саме: «Інноваційні ресторани технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві», «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії», «Концептуальне та логічне проектування готелів», «Методологія і організація наукових досліджень», «Сервісологія», «Сучасні ресторани тренди».

Вибір навчальної дисципліни, з якої відбуватиметься науково-педагогічна практика, здійснюється заздалегідь під час вивчення навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» відповідно до напрямку наукових досліджень та теми дипломної магістерської роботи, і як правило, узгоджено з навчальною дисципліною, яку викладає керівник дипломної магістерської роботи.

Керівництво практикою здійснюють науковий керівник дипломної магістерської роботи від кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Функції наукового керівника:

запланувати проведення лекційних та практичних занять студентом магістратури відповідно до робочої навчальної програми дисципліни;

узгодити графік проведення лекційних або практичних занять згідно з графіком навчального процесу;

консультувати при складанні планів лекційних або практичних занять, їх узгодження з програмою дисципліни;

відвідувати лекційні та практичні заняття, які проводять практиканти, та їх оцінювати;

у складі комісії приймати залік з практики;

звітувати про результати проходження практики на засіданні кафедри.

РОЗДІЛ 3 ПРОГРАМНІ ПИТАННЯ ПРАКТИКИ

З метою досягнення поставлених цілей практики основні завдання формуються, виходячи з тематичних планів навчальних дисциплін «Основи наукових досліджень і технічної творчості», «Методологія і організація наукових досліджень», теми дипломної магістерської роботи. Тематичний план практики надано в табл. 1.

Таблиця 1- Тематичний план програми практики

Назва розділів	Місце практики	Кількість днів (тижн.)
Методика викладання навчальних дисциплін	Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи	8
Оформлення індивідуального завдання		2
Всього		10(2)

Методика викладання навчальних дисциплін

Ознайомитись з методичною літературою із забезпечення навчальних дисциплін навчального плану: змістом і структурою побудови лекції та практичних занять, вимогами до розробки методичних рекомендацій для проведення занять, забезпеченнями самостійної роботи.

Розробити методичний матеріал згідно з індивідуальним завданням, яке видається керівником практики. Індивідуальне завдання повинно відповідати здібностям та рівню теоретичної підготовки студента.

Відвідати лекційне чи практичне заняття провідного викладача. Скласти опорний конспект лекції. У зміст лекції включити актуальні соціальні, моральні проблеми, інформацію, важливу для професійної діяльності та особистісного розвитку студента.

Провести лекційне заняття. Структура лекції складається з трьох частин: вступна, основна, заключна.

У вступній частині лектор-практикант:

- встановлює контакт з аудиторією за рахунок доброзичливої міміки, відкритості до аудиторії, показу особистого позитивного психоемоційного стану і готовності до взаємодії;

- встановлює зв'язок із попереднім навчальним матеріалом і новою інформацією, визначає її місце у системі тем, розділів навчального курсу; повідомляє тему лекції, створює у студентів позитивну установку на її вивчення;

- визначає основні питання, що будуть розглядатися під час лекції; повідомляє і дає коротку характеристику основної рекомендованої літератури;

- привертає увагу студентів завдяки поєднанню різноманітних методичних прийомів.

Вступна частина не повинна займати багато часу (5-6 хв.). Головне завдання лектора-практиканта на цьому етапі - залучення самих студентів до лекції, психологічна підготовка їх до сприйняття основного навчального матеріалу.

Основна частина лекції тісно поєднана зі вступною. Перехід до неї іноді є непомітним для студентів. Для організації активного сприймання ними нової навчальної інформації можливо:

- поставити питання, на яке немає готової відповіді, але яке загострює увагу;

- запросити студентів до повідомлення своїх міркувань щодо конкретних відомостей;

- зробити екскурс в історію розвитку явищ, понять, що розглядаються на лекції;

- шляхом методу мозкової атаки стимулювати студентів до обміну ідеями щодо визначеної викладачем проблеми.

Основна частина лекції є найбільш відповідальною і тривалою. У цій частині висвітлюються зазначені на початку лекції питання, обґрунтовуються необхідні теоретичні положення. Відповідно до сутності кожного питання викладач обирає доцільні методи, прийоми у єдності з необхідною формою викладу.

Заклучна частина лекції є не менш важливою. Невдале закінчення лекції здатне нівелювати позитивні враження, емоції студентів, отримані ними протягом лекції. Її необхідно завершити на такому ж оптимістичному рівні, із такою ж енергією, як і на початку.

У заклучній частині лектор-практикант:

- здійснює логічні, лаконічні висновки про основні поняття, положення, що розглядалися;

- визначає характер обговорення та аналізу висвітлених ідей на цьому занятті, прагне не завантажувати студентів великим обсягом інформації;

- надає студентам можливість висловитися щодо змісту лекції, поставити питання;

- коротко повідомляє питання, що будуть розглядатися у наступній лекції у взаємозв'язку з висвітленими, створює позитивні очікування щодо наступної зустрічі;

- дякує студентам за увагу.

Текст лекції доцільно не вивчити, а глибоко осмислити, компетентно оволодіти основними положеннями, ідеями. Сумлінна, відповідальна підготовка лекції - умова успішного, ефективного її проведення.

Підготувати план проведення практичного заняття. Практичне заняття включає проведення поточного контролю підготовленості студентів до виконання конкретної практичної роботи, виконання завдань теми заняття, оформлення індивідуального звіту з виконаної роботи та його захист перед викладачем.

Зразок оформлення плану-конспекту практичного заняття наведено у додатку Б.

Провести практичне заняття. Проведення заняття передбачає такі етапи:

- попередній контроль підготовленості студентів до виконання конкретних практичних завдань;

- виконання конкретних завдань відповідно до запропонованої тематики;

- оформлення індивідуального звіту;

- оцінювання викладачем результатів роботи студентів.

Підсумкові оцінки виставляються в журналі обліку і враховуються при виставленні семестрової підсумкової оцінки з навчальної дисципліни.

Основні критерії оцінювання якості занять, проведених магістром-практикантом:

- цілеспрямованість - здатність поєднати теоретичний матеріал з його практичним використанням у майбутній професійній діяльності.

- планування - виокремлення головних завдань.

- організація заняття - уміння підтримувати дисципліну, розподіляти завдання серед студентів, використовувати індивідуальні та групові форми виконання завдань.

- стиль проведення заняття - темп роботи, взаємодія студентів з магістром-викладачем та між собою.

- ставлення викладача до студентів - поважне, урівноважене, в міру вимогливе чи байдуже.

- ставлення студентів до магістра-викладача - поважне чи байдуже, критичне.

- управління групою - магістр-викладач швидко встановлює контакт з учасниками заняття, впевнено та вільно тримається, взаємодія з групою носить педагогічно доцільний характер та охоплює всіх студентів чи, навпаки, робить багато зауважень, розмовляє на підвищених тонах, спирається в роботі на декількох студентів, а інші залишаються пасивними.

- коментарі та висновки магістра-викладача - кваліфіковані, доказові, переконливі, чи, навпаки, некваліфіковані, неістотні, не містять у собі теоретичних зауважень.

РОЗДІЛ 4 ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання розробляється керівником практики від кафедри і видається кожному студенту, згідно з переліком, затвердженим кафедрою.

Виконання індивідуальних завдань активізує діяльність студентів, розширює їх світогляд, підвищує ініціативу і робить

проходження науково-педагогічної практики конкретним і цілеспрямованим. Матеріали індивідуальних завдань стануть надбанням випускової кафедри, їх можуть використати викладачі як наочність на заняттях з фахових навчальних дисциплін кафедри.

Керівник практики здійснює контроль за виконанням повного обсягу індивідуальних завдань, складає письмовий відгук про виконання і засвоєння програми практики студентом, характеризує його ставлення до роботи, зазначає ступінь виконання студентом програми практики, оволодіння методами проведення дослідження та набуття необхідних навичок (додаток В).

РОЗДІЛ 5 ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Наприкінці практики студенти подають такі звітні документи:

- щоденник практики із відповідними відмітками про виконання завдань практики.

- письмовий звіт, де розкривається зміст виконаної роботи.

Звіт повинен мати титульний аркуш (додаток Г) та змістову частину, яка складається з розділів:

1. Вступ, де зазначається мета та завдання практики.

2. Загальна характеристика бази практики (повна назва кафедри, кадровий склад кафедри, планування та організація освітньої й наукової роботи на кафедрі).

3. Змістова частина – містить відомості про результати виконання студентами індивідуальних завдань. Мають бути стисло та конкретно описані роботи, виконані під час практики.

Звіт має бути оформлений на аркушах стандартного формату з наскрізною нумерацією з обов'язковим врахуванням стандартів, обсягом 15-20 сторінок тексту.

РОЗДІЛ 6 ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Підсумки практики здійснюються шляхом індивідуального захисту практики кожним студентом. Під час захисту студент розповідає комісії про проходження практики, формулює її завдання, пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати.

Звіт з практики захищається студентами у комісії призначеній завідувачем кафедри, до складу якої входить не менше 3 осіб з провідних викладачів кафедри.

За результатами захисту виставляється диференційна оцінка, яка враховується нарівні з іншими оцінками, що характеризують успішність магістрів. Результати захисту заносять у відомість обліку успішності, залікову книжку студента та лист оцінювання (додаток Д).

Студент-магістр, який не виконав програму практики з поважних причин, підтверджених документально, має право проходження практики повторно за індивідуальним графіком.

РОЗДІЛ 7

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

1. Оцінювання звіту (максимальна кількість балів – 50).

Ступінь відповідності програмі практики	Кількість балів
Повністю відповідає	36-50
Частково відповідає	16-35
Не відповідає	1-15

2. Оформлення звіту: текстова частина, таблиці, графіки, діаграми, список джерел та ін. (максимальна кількість балів – 20).

Ступінь відповідності встановленим вимогам	Кількість балів
Повністю відповідає	16-20
Частково відповідає	8-15
Не відповідає	1-7

3. Публічний захист звіту на комісії (максимальна кількість балів – 30).

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
-------------------------	---------------------------------

Оцінка «відмінно» (21-30 балів)	Студент показує глибоке знання теоретичного та практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно і повно відповідає на питання членів комісії, виразно і чітко викладає власну точку зору і може її аргументувати.
Оцінка «добре» (11-20)	Студент показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно і по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру.
Оцінка «задовільно» (6-10 балів)	Студент доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає вірні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок при відповіді на більшість інших питань з програм практики.
Оцінка «незадовільно» (1-6 балів)	Студент не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами захисту звіту з практики

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного захисту звіту
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним проходженням практики та захистом звіту

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. «Положення про підготовку науково-педагогічних і наукових кадрів». Постанова Кабінету України від 1.03.1999 р. № 309, Київ. Зі змінами і доповненнями.
2. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність»: від 1.12.1998 року // Вісник Національної Академії Наук України. – 1999. – №3. – С.3-18.
3. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 6 квітня 2000 р. / Україна. Верховна Рада // Урядовий кур'єр. – 17.05.2000. – С.7-8.
4. Закон України «Про податок на додану вартість» від 3.04.1997 р. / Україна. Верховна Рада // Бухгалтерія. Право. Податки. Консультації. – 2007. – № 30-31. – С.76-110.
5. Закон України «Про податок на додану вартість» (українською та російською мовами). – К. : Компас, 1997. – 71 с.
6. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. - К.: Академія, 2006. – 312 с.
7. Бірта Г. О. Методологія наукових досліджень [Текст] + [Електрон. ресурс]: Курс лекцій / Г. О. Бірта. – Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. – 71 с. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз.
8. Вища освіта України і Болонський процес: навчальний посібник / За редакцією В. Г. Кременя. Авторський колектив: М. Ф. Степко, Я. Я. Болюбаш, В. Д. Шинкарчук, В. В. Грубінко, І. І. Бабин. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2004. – 384 с.
9. Губа Л. М. Основи наукових досліджень [Текст]: навч. посібник / Л. М. Губа, Ю.О. Басова. – Полтава: ПУЕТ, 2012. – 167 с. – Те саме [Електронний ресурс]. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
10. Капліна Т.В. Методологія та організація наукових досліджень [Електронний ресурс] : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу / Т.В. Капліна. – Полтава: РВВ ПУЕТ, 2012. – Спосіб доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз.
11. Капліна Т.В., Капліна АС Методологія та організація наукових досліджень наукових досліджень: навчальний посібник для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Т.В. Капліна, АС Капліна – Полтава: ПУЕТ, 2019.

12. Капліна Т.В., Столярчук В.М. Основи наукових досліджень і технічної творчості: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук. – Полтава: ПУЕТ, 2018. -240 с.
13. Ковальчук В. В. Основи наукових досліджень: Навчальний посібник. – К.: ВД «Професіонал», 2004. – 206 с.
14. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2006. – 206 с.
15. Марушкевич А.А. Педагогіка вищої школи. – К.: Логос, 2006. – 215с.
16. Навчальний процес у вищій педагогічній школі: навчальний посібник / За заг. ред. О. Г. Мороза. – К., 2001. – 337 с.
17. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. - К.: Центр навч. л-ри, 2006. – 189 с.
18. Оргинська В.В. Маркетингові дослідження: підручник. - Ч.1 / В.В. Оргинська, О.М. Мельникович. - К.: КНТЕУ, 2007. –376 с.
19. Пометун О. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання: науково-методичний посібник / О. Пометун, Л. Пироженко. За заг. редакцією О. І. Пометун. – К.: Видавництво А.С.К., 2004. – 192 с.
20. П'ятницька-Позднякова І.С. Основи наукових досліджень у вищій школі: навч. посіб./ І.С. П'ятницька-Позднякова. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 115 с.
21. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. - К. : Кондор, 2005.- 408 с.
22. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.
23. 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.
24. 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.
25. Шимановська-Діанич, Л. М. Методологія та організація наукових досліджень [Текст] : навч.-метод. посібник / Л. М. Шимановська-Діанич, В. А. Власенко. – Полтава: ПУЕТ, 2011. – 135 с. – Те саме [Електронний ресурс]. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
26. Фіцула М. М. Педагогіка вищої школи: навчальний посібник / М. М. Фіцула. – К., 2006 – 352 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Орієнтовний перелік індивідуальних завдань

1. Розробити тести з окремих тем однієї з професійно-орієнтованої навчальної дисципліни.
2. Підготувати опорний конспект лекції.
3. Скласти план проведення практичного заняття.
4. Підготувати розділ методичної розробки для проведення практичного заняття.
5. Підготувати розділ методичних рекомендацій для самостійної роботи студентів.
6. Розробити алгоритм певної задачі для подальшої формалізації на ПЕОМ.
7. Підготувати мультимедійне супроводження лекційного заняття.

Додаток Б

Зразок плану-конспекту

План-конспект до практичного заняття на тему:

(назва теми)

Склад:

здобувач групи _____

(прізвище, ім'я)

Керівник від кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

(підпис, посада, прізвище та ініціали)

Оцінка _____

Зав. кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи

Т.В. Капліна

(підпис)

Структура практичного заняття

1. Організаційна частина.
 2. Повідомлення теми і мети заняття.
 3. Актуалізація опорних знань та контроль вихідного рівня знань студентів.
 4. Мотивація навчальної діяльності.
 5. Методика виконання практичної роботи.
 6. Самостійне виконання студентами практичної роботи.
- Зміст основної частини заняття (зміст завдання):
- 6.1.
 - 6.2.
 - 6.3.
 7. Поточний контроль виконання завдання, консультування.
 8. Захист звітів.
 9. Узагальнення та систематизація знань, умінь і навичок.
 10. Підведення підсумків заняття.
 11. Видача завдання для самостійної роботи.

Додаток В

Орієнтовний перелік питань, які повинні бути відображені у відгуці та оцінці роботи здобувача на практиці

1. Прізвище, ім'я, по батькові.
2. Назва організації, в якій проходив практику і на якій посаді.
3. Виявлені теоретичні знання, уміння та практичні навички.
4. Нові знання, уміння та навички, які здобув за час практики.
5. Завдання, які виконував.
6. Схильність до науково-дослідної (управлінської, педагогічної, організаторської) діяльності.
7. Виявлені особисті якості студента: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність, тощо.
8. Участь у громадському житті колективу і вміння працювати з людьми.
9. Повнота виконання програми. При невиконанні будь-яких питань або завдань вказати причину.

Підписи: Керівник практики _____
(підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток Г

Зразок титульного аркуша звіту

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»
08 липня 2015 року № 152-Н

Форма № П-1.14.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Денна форма навчання
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗВІТ

**про проходження науково-педагогічної практики
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(освітня програма «Готельно-ресторанна справа»)**

База практики _____
Період з "___" _____ 20__ р. по "___" _____ 20__ р.

Дата подання на кафедру _____

Дата перевірки _____

Дата захисту _____

Всього балів _____

Оцінка _____

Оцінка (ЄКТС) _____

Члени комісії _____

Студент групи _____

прізвище, ініціали

підпис

Науковий керівник практики від
кафедри

підпис

ПОЛТАВА 20__

Додаток Д

Зразок листа оцінювання

Лист оцінювання науково-педагогічної практики студента(ки) групи _____ спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

Критерії оцінювання	Бали	
	керівник	комісія
Виконання завдань практики (до 50 балів)		
Характеристика бази практики (до 5 балів)		
Розкриття основних програмних питань (до 25 балів)		
Використання новітніх інформаційних джерел, чинних нормативних та законодавчих документів (до 5 балів)		
Виконання індивідуальних завдань (до 5 балів)		
Обґрунтованість висновків і практична значимість рекомендацій (пропозицій) (до 10 балів)		
Оформлення звіту (до 20 балів)		
Відповідність стандартам щодо оформлення звіту в цілому (титкульний аркуш, зміст, структура, посилання на інформаційні джерела) (до 10 балів)		
Відповідність чинним стандартам щодо оформлення таблиць, формул, графічних ілюстрацій (до 10 балів)		
Захист (до 30 балів)		
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів програми практики (до 20 балів)	X	
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання (до 10 балів)	X	
Всього балів		
Підсумкова оцінка за національною шкалою		
Підсумкова оцінка за шкалою ЄКТС		
Підпис членів комісії		

<i>Дата захисту</i>	
---------------------	--

ЗМІСТ

Вступ	3
Розділ 1 Мета і завдання практики.....	4
Розділ 2 Організація практики	5
Розділ 3 Програмні питання практики.....	7
Розділ 4 Індивідуальне завдання	10
Розділ 5 Вимоги до звіту з практики	11
Розділ 6 Підведення підсумків практики.....	11
Розділ 7 Критерії оцінювання якості практичної підготовки ...	12
Список рекомендованих інформаційних джерел.....	14
Додатки.....	16