

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

Т.В. Капліна, Л.І. Куш

ПРОГРАМА

**виробничої 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:

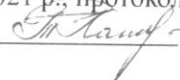
Капліна Т.В., д.т.н., професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»,

Куш 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 держаного 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 № від 27 жовтня 2021 р.

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета і завдання практики.....	4
2. Організація практики	5
3. Програмні питання практики	7
4. Вимоги до звіту	8
5. Підведення підсумків практики	9
6. Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	10
Перелік рекомендованої літератури	12
Додатки.....	13

ВСТУП

На сучасному етапі розвитку економічних відносин на ринку праці висуваються високі вимоги до випускників вищих навчальних закладів, які повинні мати не тільки теоретичні знання з широкого колу питань, але й достатню практичну підготовку.

Виробнича практика є складовою частиною професійної підготовки спеціалістів ступеня «магістр». Відповідно до освітньо-професійної програми підготовка здобувачів другого рівня вищої освіти ступеня «магістр» спрямована на досягнення здобувачами вищої освіти рівня, що забезпечує виконання професійних обов'язків та завдань інноваційного характеру у науково-дослідницькій, організаційно-управлінській, інженерно-технічній, маркетинговій, планово-економічній діяльності.

Виробнича практика проводиться відповідно до навчального плану і графіку навчального процесу. Тривалість практики 6 тижнів.

Місце проведення практики: сучасні підприємства готельно-ресторанного господарства різних форм власності м. Полтава, міст України та зарубіжжя.

РОЗДІЛ 1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета практики - оволодіння сучасними методами, формами організації праці в галузі майбутньої спеціальності; формування професійних умінь і навичок з підготовки та прийняття самостійно обґрунтованих організаційно-економічних та технологічних рішень у реальних умовах господарювання на основі здобутих знань.

Завдання практики:

- поглиблення і розширення теоретичних знань із спеціальних та профільюючих дисциплін, застосування їх у вирішенні конкретних завдань під час практики;

- формування умінь професійного спілкування з колективом підприємства, закладу;

- оволодіння сучасними методами і формами організації праці в готельно-ресторанному комплексі;

- самостійне виконання конкретних виробничих завдань;

- виховання морально-етичних якостей, індивідуального творчого стилю діяльності, потреби в самоосвіті.

За результатами проходження виробничої практики здобувачі

вищої освіти повинні

- **знати:** функціональні обов'язки працівника згідно з обраною посадою та відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики підготовки магістрів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

- **вміти:** розробляти та використовувати оптимальні методи аналізу та оцінки ефективності функціонування підприємства; професійно орієнтуватись у сучасних інформаційно-комунікаційних системах; розробляти організаційно-управлінську політику підприємства; готувати обґрунтування окремих управлінських рішень, виконувати функції керівника підприємства; оформляти різноманітні документи тощо.

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

При від'їзді на практику здобувачі вищої освіти отримують документи: направлення на практику, робочу програму, щоденник, календарний план проходження практики (додаток А).

На початку практики здобувачі повинні отримати інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів.

При зарахуванні здобувачів на штатні посади на час проходження практики на них розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства. На здобувачів, не зарахованих на штатні посади, також розповсюджуються правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Обов'язки здобувачів вищої освіти при проходженні практики:

- виконати в повному обсязі програму практики та індивідуальні завдання;

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

- суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку, що діють в організації або на підприємстві;

- вивчити правила охорони праці і техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;

- вести щоденник, де записувати всі види самостійно виконаних робіт і щоденно подавати його керівникові практики для ознайомлення і підпису;

- за умови проходження практики дублером виконувати доручені йому завдання, нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні із працівниками підприємства. Адміністрація бази практики має право залучати здобувача до участі у виконанні професійних завдань та обов'язків;

- систематично підбирати матеріал для звіту відповідно до програми практики;

- по закінченні практики подати на кафедру звіт, підписаний здобувачем і керівником практики, заверений печаткою підприємства або організації. До звіту додається характеристика з місця практики;

- захистити звіт із практики у встановлений кафедрою термін.

Здобувач вищої освіти має право:

- обирати місце проходження практики з врахуванням індивідуальних особливостей здобувача;

- вимагати надання робочого місця згідно із програмою практики;

- звертатися за консультаціями до керівників практики, провідних фахівців;

- користуватися фондом законодавчих актів, нормативних та інструктивних матеріалів з програмних питань практики;

- користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства, обговоренні питань його діяльності на зборах, нарадах тощо.

Навчально-методичне керівництво і контроль за організацією практики від університету здійснює кафедра готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки кафедри щодо організації практики:

- визначати бази практики;

- розподіляти здобувачів за базами практики;

- укладати договори про проведення практики між університетом та підприємством, організацією;

- призначати керівниками практики досвідчених викладачів;

- підготувати методичне забезпечення практики;

- провести інструктаж з організації проходження практики;

- здійснювати контроль за ходом практики;

- оцінювати якість практичного навчання і підведення підсумків.

Керівництво практикою здійснює викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки керівника:

- бере участь у настановному інструктажі здобувачів в університеті та в підсумковій конференції;
- ставить окремі завдання, які потребують теоретичного та практичного вирішення на виробництві;
- у випадку неявки здобувачів на практику, порушення ними трудової дисципліни, виникненні конфліктних ситуацій повідомляє про це письмово кафедру і директорат інституту;
- перевіряє звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;
- на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження та підсумки практики.

РОЗДІЛ 3 ПРОГРАМНІ ПИТАННЯ ПРАКТИКИ

1. Характеристика підприємства - бази практики: тип, назва, категорія, клас, характер бізнесу; підпорядкованість, юридичний статус, юридична адреса. Склад підприємств, що входять у структуру готельно-ресторанного комплексу.

Надати план - схему поверхів готельно-ресторанного комплексу без розміщення обладнання (М 1:100 або М 1:50).

2. Організація роботи готелю

2.1 Організаційна схема готелю, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам.

2.2 Характеристика послуг, що надає готельний комплекс.

2.3 Організація процесу обслуговування гостей готелю.

2.4 Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств.

2.5 Організація праці в готельному господарстві;

2.6 Організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль.

2.7 Види та форми додаткових послуг у готелі та технологія їх надання. Шляхи удосконалення форм і технологій надання додаткових послуг, розширення асортименту додаткових послуг.

3 Організація роботи закладів ресторанного господарства при готелі

3.1 Організаційна схема закладу ресторанного господарства при готелі, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам, режим роботи;

3.2 Організація обслуговування споживачів готелю у закладі ресторанного господарства: види харчування, порядок обслуговування, меню.

3.3 Організація обслуговування туристів.

3.4 Вимірювання та оцінювання якості продукції і послуг підприємств готельно-ресторанного господарства.

4 Організація управління готелем

4.1 Організація управління готельно-ресторанним комплексом.

4.2 Формування системи адміністративного менеджменту закладу готельно-ресторанного господарства.

4.3 Формування інформаційного забезпечення управління підприємством чи його підрозділами.

4.4 Обґрунтування альтернативних варіантів управлінських рішень.

5 Планово-економічна діяльність

5.1 Оцінка резервів раціоналізації витрат та доходів підприємства, збільшення прибутків за рахунок різноманітних джерел формування.

5.2 Оцінка фінансово-майнового стану підприємства, розробка програми його оптимізації.

5.3 Аналіз та планування фінансово-економічних результатів діяльності підприємства, управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства.

5.4 Оцінити конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємства.

6 Охорона праці

Дивись «Методичні рекомендації до виробничої практики для здобувачів усіх спеціальностей».

За період практики здобувач вищої освіти повинен:

провести комплексні маркетингові дослідження та визначити ринкові можливості закладу;

визначити перспективний цільовий сегмент споживачів;

обґрунтувати ефективну товарну, цінову, збутову,

комунікаційну політику;

розробити план маркетингу;

визначити рівень конкурентоспроможності продукції та послуг підприємства.

РОЗДІЛ 4

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Результати проходження практики повинні бути представлені у формі звіту (обсягом 30-35 друкованих аркушів формату А4, не враховуючи додатків). Зміст звіту повинен розкривати знання й уміння здобувача, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданням практики. При цьому увага має приділятися виявленню не лише позитивних, а й негативних факторів, що виникли під час практики.

Типова структура звіту:

титульний аркуш (додаток Б);

зміст;

загальна інформація про організацію – базу проходження практики;

викладення змісту програми практики;

загальні висновки, особисті враження від практики;

список використаної літератури;

додатки- копії документів, схеми, інші матеріали.

Основні вимоги до подання інформації в тексті такі: чіткість, стислість, конкретність, обґрунтованість. Підготовка звіту є індивідуальною роботою кожного зі здобувачів. Звіти, складені колективно, або з використанням тільки теоретичного матеріалу, до захисту не допускаються.

Звіт підшивається у тверду обкладинку. Оформлення звіту має відповідати ДСТУ 3008-95: Державний стандарт України. Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення.

РОЗДІЛ 5 ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики здобувач подає на кафедру письмовий звіт, щоденник проходження практики і характеристику, підписану керівником практики (додаток В). Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від кафедри. За результатами перевірки складається рецензія. Відзначені в рецензії недоліки повинні бути автором звіту усунені, а матеріали подані на повторну перевірку - доопрацьовані.

Для проведення захисту практики зав. кафедрою затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється шляхом індивідуального захисту звіту кожним здобувачем. Під час захисту здобувач розповідає комісії про проходження практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати. За результатами захисту виставляється диференційна оцінка, яка враховується нарівні з іншими оцінками, що характеризують успішність магістрів. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача (додаток Г).

Здобувач, що не виконав програму практики і отримав незадовільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку при захисті звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження здобувачами практики обговорюються на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

РОЗДІЛ 6 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

1. Оцінка ведення щоденника (максимальна кількість балів – 5).

Ступінь відповідності встановленим вимогам	Кількість балів
Повністю відповідає	4-5
Частково відповідає	2-3
Не відповідає	1

2. Оцінювання звіту, повного виконання програми практики (максимальна кількість балів – 55).

Ступінь відповідності програмі практики	Кількість балів
Повністю відповідає	36-55
Частково відповідає	16-35
Не відповідає	1-15

3. Оформлення звіту: текстова частина, таблиці, графіки, діаграми, список джерел та ін. (максимальна кількість балів – 10).

Ступінь відповідності встановленим вимогам	Кількість балів
Повністю відповідає	7-10
Частково відповідає	3-6
Не відповідає	1-2

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

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
Оцінка “відмінно” (21-30 балів)	Здобувач 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)	Здобувач 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)	Здобувач 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)	Здобувач не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді.

Шкала нарахування підсумкових балів

Оцінка за системою ЄКТС	Оцінка за	Оцінка за національною шкалою	Якісні критерії оцінки знань
-------------------------	-----------	-------------------------------	------------------------------

	шкалою ПУЕТ		
A	90-100	5 (відмінно)	Глибокі знання, можлива незначна кількість помилок
B	82-89	4 (добре)	Міцні знання з можливими кількома помилками
C	74-81		
D	64-73	3 (задовільно)	Непогані знання, але значна кількість помилок
E	60-63		
FX	35-59	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання	Недостатні знання, слабо засвоєний матеріал, невміння самостійно викласти його зміст
F	0-34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Невміння осмислити зміст теми і публічно чи письмово представити його

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Азарян Е.М. Маркетинг : підручник / Е.М. Азарян, І.Х. Баширов, Б.З. Вороб'єв [та ін.]. -2-ге вид., переробл. і допов. - Донецьк : Норд-Компютер, 2007. - 428 с
2. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. - К. : Академія, 2006.-312 с
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К. : Інкос, 2007.-280 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. Милл Р.К. Управление рестораном /Р.К. Милл: зарубежный учебник [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://instituciones.com/download/books/2795-upravlenie-restoranom-mill.html> . - Название с экрана.
6. Мельниченко СВ. Менеджмент підприємств туристичної індустрії / СВ. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. - К., 2005. - 205 с.

7. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Вид. – 2-ге./ Л. М. Мостова, О.В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2016. – 388 с.
8. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. - К.: Центр навч. л-ри, 2006. - 189 с.
9. Оргинська В.В. Маркетингові дослідження : підручник. - Ч. 1 / В.В. Оргинська, О.М. Мельникович. - К.: КНТЕУ, 2007. - 376 с
10. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
11. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. : навч. посіб. - К. : Центр навч. л-ри, 2007. - 234 с
12. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. - К, КНТУ, 2005 - 632 с
13. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. - К. : Кондор, 2005.-408 с.
14. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.
15. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.
16. 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.
17. 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
18. Хеппел М. Пятизвездочный сервис. Как произвести на ваших клиентов волшебное впечатление, благодаря которому вас запомнят и захотят обратиться вновь / — М Хеппел — пер. с англ. А. П. Бойко — Днепропетровск.: Баланс Бизнес Букс, 2007. – 143 с.

Додаток А

Зразок оформлення графіку проходження практики

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник практики

_____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)
«_____» _____ р.

Графік
проходження виробничої практики здобувачем другого рівня
вищої освіти ступеня «магістр»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

В _____

(організація)

з «_____» _____ р. по «_____» _____ р.

№ з/п	Розділи і теми програми практики	Основні завдання	Робоче місце	Тривалість днів
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
	Всього			

Здобувач вищої освіти

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

Додаток Б

Зразок титульного аркуша звіту

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вишого 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 харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗВІТ

**про проходження виробничої 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 _____

Здобувач вищої освіти групи _____

прізвище, ініціали _____ підпис

Керівник практики від кафедри _____

прізвище, ініціали _____ підпис

Керівник практики від організації _____

прізвище, ініціали _____ підпис

*Місце печатки
підприємства*

ПОЛТАВА 20__

Додаток В

Приблизний перелік питань, які повинні бути відображені в характеристиці на здобувача-практиканта

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 здобувача: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність, тощо.
8. Участь у суспільному житті колективу і вміння працювати з людьми.
9. Повнота виконання програми. При невиконанні будь-яких питань або завдань вказати причину.

Керівник практики _____
(підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток Г**Лист оцінювання виробничої практики здобувача(ки)вищої освіти групи _____ спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»***(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)*

Критерії оцінювання	Бали	
	керівник	комісія
<i>Зміст (до 60 балів)</i>		
Оцінювання щоденника практики (до 5 балів)		
Повнота виконання програми практики (55 балів)		
Характеристика бази практики (до 5 балів)		
Розкриття основних програмних питань (до 30 балів)5		
Обґрунтовані висновки та пропозиції (до 10 балів)		
Виконання індивідуальних завдань (до 5 балів)		
Охорона праці (до 5 балів)		
<i>Оформлення звіту (до 10 балів)</i>		
Відповідність стандартам щодо оформлення звіту в цілому (титульний аркуш, зміст, структура) (до 4 бали)		
Відповідність чинним стандартам щодо оформлення таблиць, формул, графічних ілюстрацій (до 3 балів)		
Відповідність чинним вимогам щодо оформлення літературних джерел (до 3 балів)		
<i>Захист (до 30 балів)</i>		
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів програми практики (до 15 балів)		
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання (до 15 балів)		
<i>Всього балів</i>		
<i>Підсумкова оцінка за національною шкалою</i>		
<i>Підсумкова оцінка за шкалою ЄКТС</i>		
<i>Підпис членів комісії</i>		

Дата захисту