

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**Т. В. Капліна, Л. І. Куш**

# **ПРОГРАМА**

## **виробничої практики / виробничого стажування**

**для здобувачів початкового рівня (короткий цикл)  
вищої освіти 2 курсу ступеня молодшого бакалавра  
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

**Полтава  
ПУЕТ  
2021**

**Авторки:** *Т. В. Капліна*, д. т. н., професорка, завідувачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;  
*Л. І. Куц*, ст. викладачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

**Рецензенти:** *В. О. Скрипник*, д. т. н., професор, професор кафедри технології та обладнання природних і харчових виробництв Полтавського держаного аграрного університету;  
*Н. О. Однойко*, директор готелю «Алмаз» ПП «Алмаз-Полтава».

*Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі вченою радою ПУЕТ, протокол № 10 від 27 жовтня 2021 р.*

### **Капліна Т. В.**

Програма виробничої практики/виробничого стажування для здобувачів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти 2 курсу ступеня молодшого бакалавра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» / Т. В. Капліна, Л. І. Куц. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 13 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

Відповідальні за виклад, зміст і достовірність інформації навчально-методичного видання авторки, рецензенти та завідувачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
**Т. В. Капліна**

Повне чи часткове відтворення, тиражування, передрук і розповсюдження цього видання без дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» **ЗАБОРОНЕНО**

## **ЗМІСТ**

Вступ.....	3
Мета й завдання практики .....	5
Організація практики .....	6
Програма практики.....	8
Вимоги до щоденника та звіту .....	9
Підведення підсумків практики .....	10
Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	10
Додатки.....	12

## ВСТУП

*Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної індустрії вимагає закріплення набутих у закладі вищої освіти теоретичних знань практичними навичками роботи на підприємстві.*

*Практична підготовка здобувачів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти закладів вищої освіти є основною й обов'язковою складовою частиною освітньо-професійної програми й має сприяти саморозвитку здобувача.*

*Програма виробничої практики/виробничого стажування розроблена відповідно до навчального плану та графіка навчального процесу. Здобувачі початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти другого курсу ННІ харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» проходять виробничу практику/виробниче стажування на підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Полтава та інших міст України різних форм власності. Підприємства повинні мати штат висококваліфікованих фахівців, здатних надати допомогу здобувачам у набутті ділових професійних навичок.*

*Тривалість практики/стажування – 3 тижні.*

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

Назва робіт. Питання, що вивчаються	Місце проходження	Кіль- кість днів
Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства, ознайомлення з підприємством, інструктаж на робочому місці	Підприємство готельно-ресторанного господарства та його характеристика (рік заснування, місце знаходження, форма власності, статут)	1
Структура підприємства, характеристика підрозділів та їх взаємозв'язків	Підприємство готельно-ресторанного господарства та його структурні підрозділи	1
Характеристика цільової аудиторії та аналіз завантаженості підприємства з урахуванням сезонності	Підприємство готельно-ресторанного господарства	1
Організація роботи підприємств харчування при готелі	Заклади ресторанного господарства при готелі	5
Служба поповерхового обслуговування готелю	Служба номерного фонду готелю	5
Охорона праці	Підприємство готельно-ресторанного комплексу та його структурні підрозділи	1
Оформлення щоденника		1
<b>Усього</b>		<b>15</b>

## МЕТА Й ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

### Мета практики:

– закріплення основних теоретичних і практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності в наданні супутніх послуг;

– формування навичок прийняття самостійних рішень на конкретній ділянці роботи в реальних, виробничих умовах.

### Завдання практики:

– ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства готельно-ресторанного господарства;

– ознайомлення зі структурою управління підприємством готельно-ресторанного господарства;

– придбання практичних знань і навичок за фахом на конкретних посадах.

**Місце проведення практики:** сучасні підприємства готельно-ресторанного господарства різних форм власності міст України, які є юридичними особами й функціонують на ринку не менше двох років.

**Керівництво практикою** від підприємства здійснюється кваліфікованими спеціалістами, призначеними наказом (розпорядженням); від університету – викладачами кафедри готельно-ресторанної та курортної справи й майстром виробничого навчання.

## ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Під час від'їзду на практику здобувачі отримують документи: направлення на практику, робочу програму, щоденник.

На початку практики здобувачі повинні пройти інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися із 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 здобувача вищої освіти під час проходження практики:**

- виконати в повному обсязі програму практики;
- своєчасно розпочати проходження практики й 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 й техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні зі штатними робітниками;
- вести щоденник, де записувати всі види самостійно виконаних робіт, і щоденно подавати його керівникові практики для ознайомлення і підпису;

- після практики подати на кафедру щоденник, підписаний керівником практики, завірений печаткою підприємства або організації. До щоденника додається характеристика з місця практики;

- захистити усний звіт зі щоденником із практики в установлений кафедрою термін.

**Здобувач вищої освіти має право:**

- обирати місце проходження практики з урахуванням індивідуальних особливостей здобувача;

- вимагати надання робочого місця згідно із програмою практики;

- звертатися за консультаціями до керівників практики, провідних фахівців;

- користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства.

Навчально-методичне керівництво й 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, виникнення конфліктних ситуацій повідомляє про це письмово кафедру й директорат інституту;

- перевіряє звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;
- на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження практики та її підсумки.

## **ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

### **Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства**

Загальна характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства: тип, назва (засновницькі документи та статут підприємства (засновники, організаційно-правова форма підприємства, види діяльності, юридична адреса і т. д.).

Аналіз споруди готелю, архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу. Загальна характеристика основних служб підприємства готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи.

### **Структура підприємства, характеристика підрозділів та їх взаємозв'язків**

Основні служби закладу готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи. Кадровий склад підприємства (склад, структура персоналу, рівень кваліфікації, просування по роботі, нормативна оплата праці, використання часу).

Фактори зовнішнього середовища, що впливають на зміст та форми готельного обслуговування (конкуренти, політична ситуація в країні, культурні фактори).

### **Характеристика цільової аудиторії та аналіз завантаженості підприємства з урахуванням сезонності**

Загальна характеристика основних споживачів послуг, показники завантаженості (за останні 2 роки) та їх динаміка (з урахуванням сезонності).

Правила та обов'язки споживачів готельних послуг. Правила культури обслуговування споживачів. Правила користування послугами готелю та правила внутрішнього розпорядку.



## **Організація роботи підприємств харчування при готелі**

Склад, тип, клас (вищий, люкс, перший) підприємств ресторанного господарства, їх розташування, оснащеність, режим роботи. Характеристика програм харчування.

Зміст основних і допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових туристів. Оформлення замовлень на обслуговування туристів. Правила обслуговування на поверсі (в номері готелю). Організація надання послуг харчування за меню денного раціону харчування. Організація сніданків у готелі.

### **Служба поповерхового обслуговування готелю**

Структура та склад номерного фонду та функції поповерхової служби. Режим роботи покоївок, лінійних і функціональних керівників. Вимоги до зовнішнього вигляду і одягу. Особиста культура і етика поведінки покоївок. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. Клінінгові механізми та інвентар у готелі. Зберігання інвентарю та мийних засобів.

### **Охорона праці**

Протипожежна безпека в готелі: аналіз стану евакуаційних шляхів: проходи, тамбури, двері, сходові марші та площадки, світлові покажчики, порядок відмикання запасного виходу.

Характеристика пожежного обладнання і наявної системи оповіщення, правила роботи з ними, зразок пам'ятки для гостей.

Аналіз стану евакуаційних шляхів: проходи, тамбури, двері, сходові марші та площадки, світлові покажчики, порядок відмикання запасного виходу.

### **ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ТА ЩОДЕННИКА**

Результати проходження практики повинні бути представлені в щоденнику та *презентації* про підприємство згідно зі змістом програми практики. Зміст звіту в щоденнику повинен розкривати знання й уміння здобувача, набуті ним у вирішенні питань, визначених програмою практики. При цьому увага має приділятися виявленню не лише позитивних, а й негативних факторів, що виникли під час практики.

Основні вимоги до подання інформації в щоденнику такі: чіткість, стислість, конкретність, обґрунтованість. Підготовка звіту є індивідуальною роботою кожного зі здобувачів.

## **ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ**

Не пізніше ніж через три дні після закінчення практики здобувач подає на кафедру щоденник проходження практики й характеристику, підписану керівником практики (додаток А). Зареєстрований щоденник передається на перевірку керівнику практики від кафедри. За результатами перевірки складається рецензія. Відзначені в рецензії недоліки повинні бути автором усунені.

Для проведення захисту практики завідувач кафедри затверджує комісію у складі 3-х викладачів. 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 й пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати. За результатами захисту виставляється диференційна оцінка, яка враховується нарівні з іншими оцінками, що характеризують успішність здобувачів (додаток Б). Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

Здобувач, який не виконав програму практики й отримав незадовільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку під час захисту звіту, відраховується з навчального закладу.

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

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

1. Оцінка ведення щоденника (максимальна кількість балів – 50).

<b>Ступінь відповідності встановленим вимогам, відповідності програми практики</b>	<b>Кількість балів</b>
Повністю відповідає	40-50
Частково відповідає	20-30
Не відповідає	10

2. Публічний захист звіту на комісії (максимальна кількість балів – 50).

<b>Оцінка за захист</b>	<b>Умови виставляння оцінки</b>
Оцінка «відмінно» (41-50 балів)	Здобувач показує глибоке знання теоретичного та практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно й повно відповідає на питання членів комісії, виразно та чітко викладає власну точку зору й може її аргументувати
Оцінка «добре» (25-40)	Здобувач показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно й по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру
Оцінка «задовільно» (16-24 балів)	Здобувач доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає правильні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок під час відповіді на більшість інших питань із програм практики
Оцінка «незадовільно» (1-15 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

<b>Оцінка за системою ЄКТС*</b>	<b>Оцінка за шкалою ПУЕТ</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>	<b>Якісні критерії оцінки знань</b>
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		
E	60-63	3 (задовільно)	Непогані знання, але значна кількість помилок
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 й публічно чи письмово представити його

\* ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

## ДОДАТКИ

### Додаток А

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

1. Прізвище, ім'я, по батькові.
2. Назва організації, у якій проходив практику, посада.
3. Виявлені теоретичні знання, уміння та практичні навички.
4. Нові знання, уміння та навички, які здобув за час практики.
5. Завдання, які виконував.
6. Виявлені особисті якості здобувача: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність тощо.
7. Участь у суспільному житті колективу та вміння працювати з людьми.
8. Повнота виконання програми. У разі невиконання будь-яких питань або завдань указати причину.

Керівник практики \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали, прізвище)

## Додаток Б

**Лист оцінювання результатів виробничої практики/виробничого стажування здобувача(-ки) вищої освіти групи \_\_\_\_\_ зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)

Критерії оцінювання	Бали	
	керівник	комісія
<b>Зміст щоденника (до 50 балів)</b>		
<b>Оцінювання щоденника практики</b>		
<i>Повнота виконання програми практики (до 40 балів)</i>		
Характеристика бази практики (до 15 балів)		
Розкриття основних програмних питань (до 25 балів)		
Виконання індивідуальних завдань (до 5 балів)		
Охорона праці (до 5 балів)		
<i>Оформлення щоденника (до 10 балів)</i>		
Відповідність стандартам щодо оформлення в цілому (титульний аркуш, зміст, структура)		
<b>Захист (до 50 балів)</b>		
Повнота та лаконічність висвітлення в доповіді ключових аспектів програми практики (до 25 балів)		
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання (до 25 балів)		
<b>Усього балів</b>		
<b>Оцінка за національною шкалою</b>		
<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>		
<b>Підпис членів комісії</b>		
<b>Дата захисту</b>		

Навчально-методичне видання

**КАПЛІНА** Тетяна Вікторівна  
**КУЩ** Лариса Іванівна

# **ПРОГРАМА**

## **виробничої практики / виробничого стажування**

Головна редакторка *М. П. Гречук*  
Редагування *В. Л. Яременко*  
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 0,7.  
Зам. № 211/1967.

Видавець і виготовлювач  
Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,  
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014; ☎ (0532) 50-24-81

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.