

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

Т. В. Капліна, Л. І. Куц

ПРОГРАМА

навчальної практики

**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти 1 курсу ступеня бакалавр зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа освітня програма
«Готельно-ресторанна справа»**

**Полтава
ПУЕТ
2022**

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 державного 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 навчальної практики для здобувачів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти 1 курсу ступеня молодшого бакалавра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» / Т. В. Капліна, Л. І. Куц. – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 11 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**

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2022

ЗМІСТ

Вступ	4
Мета й завдання практики.....	4
Організація практики.....	5
Зміст програми практики	6
Вимоги до звіту та щоденника.....	7
Підведення підсумків практики.....	8
Критерії оцінювання якості практичної підготовки	8
Додатки	10

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів першого рівня вищої освіти є невід'ємною частиною освітньо-професійної програми. Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної індустрії вимагає закріплення практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві теоретичних знань, набутих у закладі вищої освіти.

Програма навчальної практики розроблена відповідно до навчального плану та графіка навчального процесу. Здобувачі першого курсу ННІ денної освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» проходять навчальну практику під керівництвом викладачів кафедри на навчально-виробничому комбінаті Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Тривалість практики – один тиждень.

МЕТА Й ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета практики:

- закріплення та поглиблення знань, одержаних здобувачами у процесі теоретичного навчання;
- розвиток ініціативи, здатності застосовувати теоретичні знання у практичній роботі;
- розвиток індивідуальних здібностей студентів у вирішенні практичних завдань.

Завдання практики:

- закріплення теоретичних знань студентів щодо підприємств готельно-ресторанного господарства різних типів і категорій;
- надання загальної характеристики підприємств готельно-ресторанного господарства різних типів і категорій;
- ознайомлення з технологічним процесом надання послуг на підприємствах готельно-ресторанного господарства різних типів і категорій.

Місце проведення практики: навчально-виробничий комбінат Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

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

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Назва робіт. Питання, що вивчаються	Кількість днів
Ознайомлення з підприємством готельно-ресторанного господарства, загальна його характеристика, інструктаж на робочому місці	1
Зміст та організація роботи на підприємстві готельно-ресторанного господарства, характеристика підрозділів та їх взаємозв'язків	1
Характеристика технологічних процесів, що відбуваються на підприємстві, види основних та додаткових послуг, характеристика потенційних споживачів підприємства, аналіз конкурентів	1
Презентація підприємства	1
Оформлення звіту	1
Усього:	5

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

До початку практики здобувачі ознайомлюються з наказом ректора по університету про організацію практики, отримують консультацію щодо оформлення всіх необхідних документів, а також робочу програму та щоденник практики.

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 на підприємстві;
- вивчити правила охорони праці й 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 й підпису;

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

– захистити усний звіт зі щоденником практики у встановлений кафедрою термін.

Здобувач вищої освіти має право:

– 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:

– 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 та майстер виробничого навчання.

Обов'язки керівника:

– бере участь у настановному інструктажі здобувачів в університеті та в підсумковій конференції;

– у випадку неявки здобувачів на практику, порушення ними трудової дисципліни, виникнення конфліктних ситуацій повідомляє про це письмово кафедрі й директорат інституту;

– перевіряє звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;

– на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження практики та її підсумки.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

У ході практики студенти під керівництвом викладача чи майстра виробничого навчання ознайомлюються з базовими характеристиками підприємства готельно-ресторанного господарства (тип, назва, місце

розташування, реквізити, ліцензія на здійснення діяльності, рік утворення, організатори, форма власності, цільова група споживачів, режим роботи, форма обслуговування).

Здобувач під час навчальної практики повинен виконати наступне:

- вивчити архітектурно-планувальні рішення ресторанного та готельного підприємства, елементи фірмового стилю та класності;
- ознайомитись зі складом і призначенням виробничих, торговельних та інших приміщень, визначити зв'язок між ними;
- вивчити організацію обслуговування гостей;
- ознайомитись із правилами внутрішнього розпорядку підприємства, вивчити правила охорони праці, правила пожежної безпеки;
- ознайомитись зі штатним розписом підприємства та структурних під розділів, організацією соціального захисту працівників, прийомами ділового спілкування та вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі;
- ознайомитись із вимогами до зовнішнього вигляду, уніформи, особистої гігієни працівників.

Під час навчальної практики здобувачі вищої освіти, під керівництвом викладача чи майстра виробничого навчання, можуть відвідувати такі підприємства ресторанного господарства, як ресторан, бар, загальнодоступне кафе, студентська їдальня. При цьому, основну увагу приділяють вивченню питань, які повинні бути висвітлені у звіті. Екскурсії проводяться з метою надбання здобувачами найбільш повної уяви про структуру закладу, взаємодію окремих підрозділів, аналіз діючої системи управління, маркетингової діяльності, корпоративної культури, нормативно-правової документації тощо.

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Результати проходження практики повинні бути представлені в звіті - презентації підприємства. Зміст звіту повинен розкривати знання й уміння здобувача, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданнями 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 звіт-презентацію з характеристикою, підписаною керівником практики (додаток А). За результатами перевірки керівником практики від кафедри складається рецензія. Відзначені недоліки повинні бути автором усунені.

Для проведення захисту практики завідувач кафедри затверджує комісію у складі 2-3-х викладачів. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Захист підсумків виробничої практики проводиться у формі співбесіди перед комісією кафедри 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 залікову книжку здобувача.

Здобувач, який не виконав програму практики та 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. Звіт-презентація (50 балів)
2. Публічний захист звіту перед комісією (максимальна кількість балів – 50).

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
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 із програми практики або дає на них неправильні відповіді

ШКАЛА НАРАХУВАННЯ ПІДСУМКОВИХ БАЛІВ

Оцінка за системою ЄКТС*	Оцінка за шкалою ПУЕТ	Оцінка за національною шкалою	Якісні критерії оцінки знань
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 захисту підсумків	Недостатні знання, слабо засвоєний матеріал, невміння самостійно викласти його зміст
F	0-34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним захистом підсумків	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.
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
навчальної практики здобувача(-ки) вищої освіти групи _____
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа*

(прізвище, ім'я, по-батькові здобувача)

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

Навчально-методичне видання

КАПЛІНА Тетяна Вікторівна
КУЩ Лариса Іванівна

ПРОГРАМА

навчальної практики

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

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 0,6.
Зам. № 205/1961.

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.