

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

Т.В. Капліна, Л.І. Куц

ПРОГРАМА

**виробничої практики/виробничого стажування
для здобувачів першого рівня вищої освіти
1 курсу ступеня «бакалавр»
зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

ПОЛТАВА
ПУЕТ
2022

Укладачі:

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

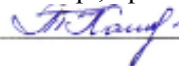
Куц Л.І., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Рецензенти:

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

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

Обговорено і схвалено на засіданні кафедри
готельно-ресторанної та курортної справи
“01” вересня 2022 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 № 10 від 28 вересня 2022 р.

ЗМІСТ

1. Вступ	4
2. Тематичний план програми практики	4
3. Мета і задачі практики	5
4. Організація практики	5
5. Програма практики	8
6. Вимоги до звіту	9
7. Підведення підсумків практики	9
8. Критерії оцінювання якості практичної підготовки	10
Додатки	12

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів першого рівня вищої освіти вищих навчальних закладів є основною і обов'язковою складовою частиною освітньо-професійної програми. Вона має своєю метою опанування здобувачами сучасних методів та форм організації праці у сфері їх майбутньої професійної діяльності, формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень при проходженні практики та під час самостійної роботи в сучасних умовах.

Програма виробничої практики/виробничого стажування розроблена у відповідності до навчального плану і графіку навчального процесу. Здобувачі першого рівня вищої освіти першого курсу ННІ денної освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» проходять виробничу практику/виробниче стажування в передових підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Полтави та інших міст України. Тривалість практики/стажування 6 тижнів.

Тематичний план програми практики

№	Назва робіт. Питання, що вивчаються	Місце проходження	Кількість днів
1.	Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства	Підприємство готельно-ресторанного господарства і його характеристика (рік заснування, місце знаходження, форма власності, статут)	3
2.	Зміст та організація роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства	Підприємство готельно-ресторанного господарства і його структурні підрозділи	3
3.	Житлова група приміщень	Служба номерного фонду готелю	10
4.	Організація роботи підприємств харчування при готелі	Заклади ресторанного господарства при готелі	10
5.	Охорона праці	Підприємство готельно-ресторанного комплексу і його структурні підрозділи	3
6.	Оформлення звіту		1

МЕТА І ЗАДАЧІ ПРАКТИКИ

Мета практики:

- закріплення та поглиблення знань, одержаних здобувачами в процесі теоретичного навчання.;
- формування системних знань у сфері готельно-ресторанної діяльності;
- вивчення видів діяльності фахівців у готельно-ресторанному господарстві.

Задачі практики:

- ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення зі структурою управління підприємством готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення з правилами користування і внутрішнім розпорядком у підприємстві готельно-ресторанного господарства.

Місце проведення практики: сучасні підприємства готельно-ресторанного господарства різних форм власності міст України та закордонних партнерів.

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

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

При від'їзді на практику здобувачі отримують документи: направлення на практику, робочу програму.

На початку практики здобувачі повинні пройти 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 здобувача вищої освіти при проходженні практики:

- виконати в повному обсязі програму практики;
- 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;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні зі штатними робітниками;
- по закінченні практики подати на кафедру звіт, підписаний керівником практики, завірений печаткою підприємства або організації. До звіту додається характеристика з місця практики;
- захистити усний 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 правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства.

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 кафедрі і 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

1 Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства, його матеріально-технічна база

Загальна характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства: тип, назва, категорійність, місткість, сезонність, форма власності, місце розташування.

Аналіз споруди готелю, його приміщень та їх функціонального призначення.

Загальна характеристика структурних одиниць підприємства готельно-ресторанного господарства: види номерів (люкс, напівлюкс, стандартні 1 – 2 категорії); заклади ресторанного господарства. (ресторан, бар, буфети).

2 Зміст та організація роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Основні функції готелю. Призначення готелю – сезонний, туристичний, курортний заклад, спеціалізація обслуговування та комплекс готельних послуг.

Фактори, які впливають на зміст та форми готельного обслуговування. Правила та обов'язки споживачів готельних послуг. Правила культури обслуговування споживачів. Правила користування послугами готелю та правила внутрішнього розпорядку.

Основні служби готелю.

3 Житлова група приміщень готелю

Структура житлової групи. Функції поперхової служби. Режим праці покоївок, лінійних і функціональних керівників. Вимоги до зовнішнього вигляду і одягу. Особиста культура і етика поведінки покоївок. Норма санітарного утримання приміщень. Прибиральні механізми та інвентар в готелі. Зберігання інвентарю та миючих засобів.

4 Організація роботи підприємств харчування при готелі

Склад, тип, клас (вищий, люкс, перший) підприємств ресторанного господарства, їх розташування, оснащеність, режим роботи. Методи обслуговування, що використовуються в підприємствах ресторанного господарства при готелі. Організація надання додаткових послуг в підприємстві ресторанного господарства.

Технологія обслуговування в підприємствах ресторанного господарства при готелях: види посуду, приборів, білизни; види сервувань столів; технологія подавання страв; обслуговування споживачів у номерах.

5 Охорона праці

Протипожежна безпека у 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

Результати проходження практики повинні бути представлені у звіті-презентації. 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.

Основні вимоги до подання інформації 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 проходження практики і характеристику, підписану керівником практики (додаток А). 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 і 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 захистуносять в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

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.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

1. Оцінка звіту-презентації (максимальна кількість балів – 50).

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

2. Публічний захист звіту на комісії (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 і повно відповідає на питання членів комісії, виразно і чітко викладає власну точку зору і 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 і 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 вірні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок при відповіді на більшість інших питань з 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

Оцінка за системою ECTS	Оцінка за шкалою ПУСКУ	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 складання	Недостатні знання, слабо засвоєний матеріал, невміння самостійно викласти його зміст
		2 (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Невміння осмислити зміст теми і публічно чи письмово представити його
F	0-34		

Додаток А

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

Л
керівник комісія

Зміст звіту (до 50 балів)

Оцінювання звіту практики :

*Повнота виконання програми практики
(до 40 балів)*

Характеристика бази практики (до 15 балів)

*Розкриття основних програмних питань (до 25
балів)*

Виконання індивідуальних завдань (до 5 балів)

Охорона праці (до 5 балів)

Оформлення звіту -презентації (до 10 балів)

Захист (до 50 балів)

*Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді
ключових аспектів програми практики (до 25
балів)*

*Аргументованість та повнота відповідей на
додаткові питання (до 25 балів)*

Всього балів

Оцінка за національною шкалою

Оцінка за шкалою ЄКТС

Підпис членів комісії

Дата захисту