

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«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 1 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 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 виробничої практики/виробничого стажування 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, 2021. – 12 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.....	4
Мета й завдання практики	5
Організація практики	5
Програма практики.....	7
Вимоги до звіту та щоденника	8
Підведення підсумків практики	9
Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	9
Додатки.....	11

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти закладів вищої освіти є основною й обов'язковою складовою частиною освітньо-професійної програми. Її метою є опанування здобувачами сучасних методів і форм організації праці у сфері їх майбутньої професійної діяльності. Виробнича практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь і навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях на підприємствах готельного господарства та в закладах харчування.

Програма виробничої практики/виробничого стажування розроблена відповідно до навчального плану та графіка навчального процесу. Здобувачі початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти першого 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 передових підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Полтава та інших міст України. Тривалість практики/стажування – 8 тижнів.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

Назва робіт. Питання, що вивчаються	Місце проходження	Кількість днів
Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства	Підприємство готельно-ресторанного господарства та його характеристика (рік заснування, місце знаходження, форма власності, статут)	2
Зміст та організація роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства	Підприємство готельно-ресторанного господарства та його структурні підрозділи	3
Житлова група приміщень	Служба номерного фонду готелю	12
Організація роботи підприємств харчування при готелі	Заклади ресторанного господарства при готелі	18
Охорона праці	Підприємство готельно-ресторанного комплексу і його структурні підрозділи	4
Оформлення щоденника		1
Усього		40

МЕТА Й ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета практики:

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

Завдання практики:

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

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

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, його матеріально-технічна база

Загальна характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.

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.

Зміст та організація роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства

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

Структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розпис. Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу.

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.

Житлова група приміщень готелю

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

Організація роботи підприємств харчування при готелі

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

Технологія обслуговування на підприємствах ресторанного господарства при готелях: види меню; види сервіровок столів; види посуду, приборів, білизни; технологія подачі страв; обслуговування споживачів у номерах.

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. Зміст звіту в щоденнику повинен розкривати знання й уміння здобувача, набуті ним у вирі-

шенні 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 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 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 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).

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

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		
FX	35-59	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання	Недостатні знання, слабо засвоений 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
<i>Зміст щоденника (до 50 балів)</i>		
Оцінювання щоденника 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 (титульний аркуш, зміст, структура)</i>		
<i>Захист (до 50 балів)</i>		
<i>Повнота та лаконічність висвітлення в 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

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. № 206/1962.

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.