

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

СУМИ 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

СУМИ 2023

УДК 640.43

П-78

**Укладачі: Степанова Т.М., к.т.н., доцент кафедри технології харчування;
Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування**

П-78 Програма виробничої практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /уклад. Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова - Суми, 2023р. – 28 с.

Програма виробничої практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спрямована на здобуття студентом професійних навичок, удосконалення теоретичних знань і практичних умінь на базі закладів готельно-ресторанного господарства, оволодіння практичним досвідом для готовності їх до самостійної професійної діяльності.

Рецензенти:

Кошель О.Ю., д.ф., доцент кафедри технології харчування СНАУ

Коцюба Н.І., директор ТОВ "ФЕМЕЛІ К"

**Відповідальний за випуск: гарант освітньої програми, к.т.н., доц.
Степанова Т.М.**

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 3 від 16 лютого 2023 року.

© Сумський національний аграрний університет, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	
1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	5
2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	6
3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ	8
4. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	9
5. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ	10
6. ПІДСУМКИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	14
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	16
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркуша до звіту	19

ВСТУП

Програма виробничої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти 2 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Програму виробничої практики розроблено відповідно до «Стандарту вищої освіти» та «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету», схваленого рішенням вченої ради СНАУ (протокол № 13 від 30.05 2022 року).

Виробнича практика є важливішою складовою навчально-виховного процесу та ефективною формою підготовки фахівця до трудової діяльності, сприяє формуванню особистості спеціаліста, вихованню трудової та виробничої дисципліни, набуттю досвіду організаторської роботи в колективі.

Під час проходження виробничої практики у закладах готельно-ресторанного господарства здобувачі вивчають досвід роботи закладів, перспективи їх розвитку, здійснюють техніко-економічного обґрунтування діяльності підприємства, здобувають практичні навички, знання та уміння з професійної та організаційної роботи у закладі. Під час практики відбувається закріплення і конкретизація результатів теоретичного навчання, придбання здобувачами вмінь та навичок практичної роботи за обраним напрямом підготовки.

Головне завдання практичного навчання здобувачів полягає в реалізації теоретичних знань на виробництві, підвищенні рівня знань, умінь та навичок та підготовки і написання кваліфікаційної роботи.

Базами виробничої практики можуть бути заклади готельно-ресторанного господарства різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування.

Здобувачі вищої освіти мають право самі пропонувати місце проходження практики і за походженням із кафедри проходити її там.

За результатами виробничої практики повинна здійснюватися цілісна підготовка студентів до виконання основних трудових функцій на посадах і робочих місцях у закладах готельно-ресторанного господарства.

У програмі виробничої практики розкрито вимоги до процесу проходження практики, підготовки звітних матеріалів, критеріїв оцінювання.

1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» 241 «Готельно-ресторанна справа» на другому курсі згідно навчального плану триває 2 тижнів і закінчується написанням та захистом щоденника та звіту з практики.

Під час проходження виробничої практики здобувачі зможуть одержати наступні компетентності та результати навчання:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати в команді;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Мета виробничої практики – навчити здобувачів освіти використовувати сучасні методи, форми організації та знаряддя праці в галузі їх майбутньої професії, на базі здобутих в університеті знань сформувані професійні вміння і навички, потрібні для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховувати потребу систематично поповнювати свої знання, творчо застосовувати їх у практичній діяльності, проводити наукові дослідження.

При проходженні виробничої практики на 2 курсі у закладах готельно-ресторанного господарства здобувачу потрібно ознайомитися з організацією та виробництвом роботи закладів готельно-ресторанного господарства, підібрати матеріали виконання для курсової модульної роботи та підготовки до написання випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

Завданням виробничої практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи закладів готельно-ресторанного господарства.

Виробнича практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного-ресторанної індустрії.

Загальні компетентності:

К01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

К02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

К03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

К06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

К07. Цінування та повага різноманітності та мульти-культурності.

К08. Навички здійснення безпечної діяльності.

К09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

К10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності:

К12. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

К14. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Зміст і послідовність виробничої практики визначені цією програмою, яка розроблена на кафедрі технології харчування згідно з навчальним та робочим навчальним планами підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Відповідальність за організацію, проведення та контроль практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету покладено на проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи (згідно з розподілом посадових обов'язків).

Загальну організацію практики здобувачів на факультетах та контроль за її проведенням здійснює декан відповідного факультету.

Навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечують завідувачі кафедр та керівники практики. До керівництва практикою залучають викладачів кафедри, які беруть безпосередню участь в освітньому процесі.

Керівництво виробничою практикою здійснюють два керівники: викладач кафедри та керівник від підприємства, затверджених наказами по університету та по підприємству.

Керівником практики від університету призначається кваліфікований спеціаліст, який проводить:

- організаційно-методичну роботу по забезпеченню виробничої практики;
- проміжний контроль проходження виробничої практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми виробничої практики;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття щоденника і звіту та їх публічний захист.

Студенти направляються на виробничу практику відповідно до наказу по університету, в якому зазначаються підприємство, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від університету. З собою необхідно мати санітарну книжку.

Куратор практики від закладу готельно-ресторанного господарства:

- складає календарний план проходження виробничої практики студента;
- несе відповідальність за своєчасне ознайомлення студентів-практикантів з положеннями щодо охорони праці та протипожежних заходів, контролює виконання цих положень студентами;
- забезпечує студентам у період виробничої практики відповідні умови;
- керує повсякденною роботою студентів;

– сприяє отриманню необхідної інформації для складання студентами звіту, а по завершенню – рецензує його;

– дає пропозиції керівнику виробничої практикою від університету з її удосконалення.

Керівництво закладу готельно-ресторанного господарства видає наказ про зарахування студента на виробничу практику, призначає куратора, який надає всесторонньо допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про заклад відповідно до програми виробничої практики, а після закінчення терміну виробничої практики надає характеристику студентові, рецензує звіт.

До проходження виробничої практики допускаються студенти, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи на окремих робочих місцях, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики студенти забезпечуються направленням на практику, програмою виробничої практики та необхідним методичним забезпеченням щодо проходження виробничої практики та підготовки звіту. Під час проходження виробничої практики на здобувача освіти поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку закладу.

Відомості про заклад готельно-ресторанного господарства студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з куратором практики від закладу, фахівцями.

Робота студента у закладі готельно-ресторанного господарства та в університеті проводиться згідно з графіком. Графік та програма виробничої практики складається керівником практики та погоджується з куратором від закладу.

4.ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Рекомендован алітература
<i>Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті та отримання щоденника і завдань перед від'їздом на практику.</i> 1. Знайомство з наказом на виробничу практику. 2. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. 3. Отримання бланків для оформлення прибуття на місце проходження виробничої практики. 4. Отримання щоденника практики перед від'їздом на практику. 5. Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту виробничої практики.	[17]
<i>Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й</i>	[1-8]

<p>протипожежної безпеки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приїзд (прихід) на базу практики. 2. Оформлення документів про прибуття. 3. Знайомство із керівництвом підприємства – бази практики. 4. Ознайомлення із керівником практики від підприємства. 5. Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки. 6. Проходження вступного і первинного інструктажу з охорони праці і пожежної безпеки. 	
<p>Тема 3. Знайомство з організаційно-управлінською структурою бази практики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знайомство з особливостями діяльності підприємства, основними службами та відділами підприємства, з організацією роботи підприємства, функціональними обов'язками його служб, підрозділів. 2. Кількість та склад керівних рівнів. 3. Організаційна структура управління підприємства. 4. Штатний розпис. 5. Графік роботи та посадові обов'язки практиканта. 	[1-8, 18-31]
<p>Тема 4. Організація і управління закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знайомство з організацією та управлінням закладу (залежно від бази практики). 2. Вивчення процесів організації та управління службою приймання та розміщення готельного господарства. 3. Склад та структура служби приймання та розміщення. 4. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. 5. Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення. 6. Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення. 7. Функціональні обов'язки працівників поперхової служби, режим роботи. 8. Організація ведення білизняного господарства. 9. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. 10. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. 11. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі. 12. Організація надання додаткових послуг в готелі. 13. Служба консьєржів, дворецьких. 14. Функціональні обов'язки органів управління підприємством. 15. Організація послуг харчування на підприємстві. 16. Знайомство з технологічним процесом виробництва продукції ресторанного господарства у закладі. 	[1-16, 18-31]

<p>17. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю.</p> <p>18. Організація обслуговування гостей.</p> <p>19. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства.</p> <p>20. Аналіз видів меню, преїскурантів, асортименту кулінарної продукції.</p> <p>21. Система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points).</p> <p>22. Контроль за рівнем якості послуг.</p>	
<p>Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному з відділів закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <p>1. Отримання навичок роботи у колективі.</p> <p>2. Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих працівників готельно-ресторанного закладу.</p> <p>3. Отримання навичок продуктивного спілкування з споживачами готельно-ресторанних послуг.</p> <p>4. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.</p>	[1-16, 18-31]
<p>Тема 6. Характеристика діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <p>1. Збір даних про об'єкт практики.</p> <p>2. Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта практики.</p> <p>3. Місце розташування та місія підприємства.</p> <p>4. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу.</p> <p>5. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру.</p> <p>6. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі.</p> <p>7. Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг.</p> <p>8. Ділові партнери, конкуренти та споживачі даного підприємства.</p> <p>9. Договірні відносини з партнерами та клієнтами.</p>	[1-16, 18-31]
<p>Тема 7. Підготовка звіту за результатами виробничої практики.</p> <p>1. Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження виробничої практики.</p> <p>2. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин.</p> <p>3. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації).</p>	[1-16, 18-31]
<p>Всього</p>	

У випадку, коли навчання студента здійснюється за цільовим договором з підприємством або на замовлення фізичних осіб допускається

проходження практики за індивідуальним планом у закладі ресторанного господарства. Календарний план робіт узгоджується з керівниками виробничої практики від університету.

Для контролю виконання виробничої практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівники виробничої практики слідкують за ходом виконання практики, встановлюють поточний графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряють звіт із практики, допомагаючи усунути недоліки.

Після прибуття до університету студент протягом 5-ти днів повинен передати звіт на кафедру керівникові практики. Разом із звітом подається відгук куратора від підприємства про проходження практики здобувачем.

Форма звітності практиканта – це подання в друкованому та електронному вигляді звіту про проходження практики.

Комісія з прийому звітів про проходження виробничої практики складається з 2 викладачів та керівника практики від університету (кафедри) і призначається завідуючим кафедрою. Результати захисту звітів з практики заносяться в відомість, проставляються в заліковій книжці.

Студент, який не виконав програму, порушив терміни проходження практики з неповажних причин направляється на повторне проходження практики у встановлений в Сумському НАУ спосіб.

Обов'язки студента

1. Студент повинен до від'їзду на виробничу практику отримати на кафедрі направлення, програму та пройти інструктаж про порядок проходження виробничої практики.

2. Прибути без запізнення на виробничу практику.

3. Пройти в перший день практики вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії згідно вимог, які діють у закладі готельно-ресторанного господарства.

4. Скласти графік проходження виробничої практики з допомогою керівника та суворо додержуватися програми практики.

5. Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку, що діють у закладі.

6. Набути практичних навичок щодо ведення діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.

7. Ознайомитися з системою організації техніки безпеки та охорони навколишнього середовища у закладі готельно-ресторанного господарства.

8. Ознайомитися з правилами та обов'язками працівника.

9. Вести щоденник та робочі записи в зошиті, куди занотовувати потрібні цифрові дані, технологічні схеми, характеристики режимів та інші необхідні матеріали.

10. Здійснити аналіз та характеристику організації і управління закладу готельно-ресторанного господарства.

11. Здійснити аналіз процесів організації та управління службою приймання та розміщення готельного господарства.

12. Ознайомитися з організацією обслуговування споживачів у закладі готельно-ресторанного господарства.

13. Здійснити аналіз здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

14. Скласти достовірний звіт про виробничу практику.

5. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження виробничої практики у відповідних структурних підрозділах закладу готельно-ресторанного господарства. По завершенню проходження виробничої практики в звіті студент повинен описати наступні питання:

Загальну характеристика бази практики здійснити під час загального ознайомлення з підприємством. Вказати назву закладу готельно-ресторанного господарства, відомчу підпорядкованість, район розташування, площу території, форму господарювання. Навести режим роботи підприємства, загальну чисельність працівників, структуру адміністративного, технічного та господарчого управління. Вказати виробничу потужність підприємства, номенклатуру, асортимент продукції, що виробляється. Вказати установчі документи підприємства. Визначити цілі та предмет діяльності згідно статуту закладу готельно-ресторанного господарства.

Провести аналіз здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни.

Провести аналіз та надати характеристику основних споживачів готової продукції, засобів постачання.

Надати характеристику організації обслуговування споживачів.

Звіт про виробничу практику повинен мати чітку побудову, логічну послідовність та конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час.

У звіті наводяться лише фактичні дані за заклад готельно-ресторанного господарства. Не допускається включення до звіту книжкового цифрового і текстового матеріалу. Звіт має бути написаний студентом самостійно. Звіт повинен включати титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки, перелік посилань, додатки. Нумерація сторінок у звіті має бути наскрізна. Необхідно виділяти розділи і підрозділи. Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах звіту. Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах розділів. Після номера розділу або підрозділу крапка не ставиться. Рисунки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер рисунку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці. Кожна таблиця чи рисунок повинні мати назву. Зразок титульного аркушу наведено у додатку.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується на аркушах формату А4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Звіт повинен мати нумерацію сторінок.

6.ПІДСУМКИ ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Оцінка виконання студентами програми практики ведеться керівником практики в процесі виконання студентами індивідуального плану за графіком.

Підсумки виробничої практики проводяться за результатами написання звіту на підсумковому занятті. Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно-модульної системи (табл. 5.1). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку.

Студенти, які з певних причин не виконали ті чи інші роботи, передбачені програмою практики, і отримали менше 59 балів, залік не отримують та повинні доопрацювати матеріали для отримання заліку.

Таблиця 5.1 – Шкали оцінювання успішності студентів

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою
A	90–100	5 (відмінно)
B	85–89	4 (добре)
C	75–84	
D	70–74	3 (задовільно)

E	60–69	
FХ	35–59	2 (незадовільно) з можливістю повторного захисту звіту
F	1–34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики

Критерії оцінювання знань, навичок та умінь:

5.1. Оцінку **«відмінно»** практикант одержує, коли відповідь повна, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні; виклад логічний, доказовий, висновки узагальнення точні; практикант орієнтується в системі чинного законодавства; правильно використовує термінологію. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Матеріали оформлені відповідно до вимог і з дотриманням академічної доброчесності.

5.2. Оцінку **«добре»** практикант одержує, коли відповідь оформлена згідно зі зазначеними вимогами, але виклад недостатньо систематизовано, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі неточності, які легко можна виправити за допомогою питань викладача. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Наявні неістотні зауваження щодо змісту і оформлення матеріалів. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

5.3. Оцінку **«задовільно»** практикант одержує, коли відповідь свідчить про розуміння основних питань програми практики, однак можна спостерігати значні прогалини в знаннях: визначення понять не чіткі, висновки й узагальнення аргументовані слабо, у них є помилки. Знання практиканта фрагментарні, неповні, невміння працювати з документами, джерелами. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Недбале оформлення звіту і щоденника про проходження практики. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

5.4. Оцінку **«незадовільно»** практикант одержує, коли відгук про проходження практики негативний. На запитання здобувач вищої освіти не дає правильної відповіді. Програма виробничої практики виконана не в повному обсязі. Звіт компілятивний, а його складники містять очевидні порушення принципів академічної доброчесності.

5.5. Здобувач вищої освіти, який не виконав програми практики без поважних причин, одержує незадовільну оцінку, тобто має академічну заборгованість, яку ліквідує у встановленому порядку – шляхом проходження повторного практики і захисту її вперше перед керівником

практики, а вдруге – перед комісією. Якщо програму практики не виконано з поважних причин, Університет надає можливість проходити її повторно.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Законодавча та нормативна:

1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
6. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
7. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/.
8. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.

Основна:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. пос. / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова. – К: Центр учбової літ., 2008. – 384 с.
2. Бойко, М.Г. Організація готельного господарства: підруч. / М.Г. Бойко, Л.М Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с
4. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.
5. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч./ М.П.Мальська, І.Г.Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.

6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О.Радченко, О.В.Новікова, Л.Д.Льовшина та ін. – Х.: Світ книг, 2012. – 288 с.

7. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О.В.Новікова, Л.О.Радченко, К.П. Вініченко та ін. – Х.: Світ книг, 2014. – 411 с.

9. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

10. Роглев, Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

11. Розметова, О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: «Абетка» - ФОП Сисин О.В., 2014. – 432 с.

12. Сокол, Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підруч. / Т.Г.Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

Допоміжна:

1. Агафонова, Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція. Державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г.Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2004. – 358 с.

2. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ. / С.И.Байлик. – 3-е изд. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.

3. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету», схвалено рішенням вченої рада СНАУ (протокол № 13 від 30.05 2022 року), затверджено наказом ректора № 137-К від 01.06 2022 р.

4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. Посібник / Л. І. Нечаюк , Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.

5. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна, та ін.; за ред. І. М. Писаревського. – Х. : 24 ХНАМГ, 2008. – 541 с.

6. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної

туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/.

7. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. - 388с.

8. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу [Текст] / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Х.: Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.

Інтернет ресурси:

1. Пошукова система booking: <https://www.booking.com/>
2. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels.tickets.ua/uk>
3. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotelmix.com.ua/>
4. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>
5. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua/>
6. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>
7. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
8. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
9. VirtualTourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>.
10. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <https://www.unwto.org/about-us>
11. Офіційний сайт Національної туристичної організації України <http://www.ntoukraine.org>

Зразок титульного аркуша до звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій

Кафедра технології харчування

ЗВІТ

з виробничої практики

студента групи ХТ ____

(Прізвище ім'я по-батькові)

Місце практики: _____

Керівник практики _____

Початок практики _____

Закінчення практики _____

Звіт здано на кафедрі _____

Звіт захищено _____

Суми 2023

Степанова Тетяна Михайлівна
Маренкова Тетяна Іванівна

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет, вул. Герасима Кондратьєва, 160

Підписано до друку: _____, 2023 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: 20 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк

1.