

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

для студентів 1 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;
Гелих А.А., к.т.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів;
Бідюк Д.О., к.т.н., ст. викладач кафедри технології харчування;
Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування

П-78 Програма навчальної практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів I курсу ОС «Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /уклад. Т.М. Степанова, А.А. Гелих, Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова - Суми, 2023р. – 28 с.

Програма навчальної практики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спрямована на уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості здобувачів освіти щодо їх майбутньої професії та отримання первинних професійних умінь і навичок із фахових дисциплін.

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.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ	5
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО НАВЧАЛЬНОЮ ПРАКТИКОЮ	11
3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ	15
4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ	16
5. ПІДСУМКИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	20
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	23
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркуша до звіту	

ВСТУП

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

Програму навчальної 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).

Навчальна практика є обов'язковим елементом освітньо-професійної підготовки здобувачів у закладі вищої освіти, яка передбачає отримання здобувачами вищої освіти первинного обсягу практичних знань і навичок роботи у сфері готельно-ресторанного господарства. Навчальна практика дозволяє ознайомити здобувачів вищої освіти з особливостями обраного фаху, закріпити та поглибити знання майбутньої сфери діяльності, сформувати загальні професійні уміння та навички.

Навчальна практика сприяє скороченню терміну адаптації майбутнього фахівця до сучасних умов діяльності підприємств гостинності після здобуття освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Мета навчальної практики реалізується шляхом ознайомлення зі змістом і формами роботи на базі практики та виконання конкретних завдань, передбачених програмою практики.

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

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Метою навчальної практики є ознайомлення студентів з організацією роботи закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними формами організації процесів обслуговування гостей, а також основними принципами

організації атмосфери закладу, формування у них, на базі одержаних в університеті знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання, вести наукові дослідження та творчо застосовувати отримані знання в практичній діяльності.

Результатом навчальної практики є усвідомлення студентами майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, а також знайомство здобувачів вищої освіти з потенційними роботодавцями та ринком готельно-ресторанного бізнесу.

Завданнями практики є:

- ознайомлення студентів з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу будь-яких форм власності і спеціалізації;

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладів;

- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності закладів;

- послідовне знайомство зі структурою та управлінням у закладах готельно-ресторанного господарства, функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та працівників;

- ознайомлення із історією створення закладу, концепцією та унікальною атмосферою закладів;

- ознайомлення із структурою інформації, яка представлена на офіційних сайтах закладів готельно-ресторанного бізнесу та пошукових системах мережі Інтернет.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі за час проходження навчальної практики повинні набути здатності отримувати компетентності:

Інтегральна компетентність:

- Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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.

К05. Здатність працювати в команді.

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

К07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

К08. Навички здійснення безпечної діяльності.

К09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

К10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

К11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності:

К12. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

K13. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

K14. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

K15. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

K16. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

K17. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

K18. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

K19. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

K20. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

K21. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

K22. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

K23, Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

K24. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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.

ПРН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН3. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних,

комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН12. Здійснювати ефективний контроль якості продукції в та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

ПРН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРНІ 8. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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.

ПРН23. Вміти забезпечувати випуск готової продукції, послуг із урахуванням регіонального контексту.

ПРН24. Вміти впроваджувати ефективні інновації в об'єктах гостинності.

Зміст і послідовність навчальної 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».

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО НАВЧАЛЬНОЮ ПРАКТИКОЮ

Керівництво навчальною 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 навчальної практики;
- проміжний контроль проходження навчальної практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми навчальної практики;
- планові екскурсії на підприємства (заклади) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття щоденника і звіту та їх публічний захист.

Студенти направляються на навчальну 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.

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

Куратор практики від закладу готельно-ресторанного господарства:

- складає календарний план проходження навчальної 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 навчальної практики відповідні умови;
- керує повсякденною роботою студентів;

- сприяє отриманню необхідної інформації для складання студентами звіту, а по завершенню – рецензує його;
- дає пропозиції керівнику навчальної практикою від університету з її удосконалення.

До проходження навчальної практики допускаються студенти, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи у відповідному закладі готельно-ресторанного господарства на окремих робочих місцях, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики студенти забезпечуються направленням на практику, програмою навчальної практики та необхідним методичним забезпеченням щодо проходження навчальної практики та підготовки звіту. Під час проходження навчальної 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 та фахівцями. Робота студента у закладі готельно-ресторанного господарства та в університеті проводиться згідно з графіком. Графік та програма навчальної практики складається керівником практики та погоджується з куратором від закладу готельно-ресторанного господарства.

У випадку, коли навчання студента здійснюється за цільовим договором з підприємством або на замовлення фізичних осіб допускається проходження практики за індивідуальним планом у закладі готельно-ресторанного господарства. Календарний план робіт узгоджується з керівниками навчальної практики від університету.

Для контролю виконання навчальної практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівники навчальної 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 навчальної 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 навчальну практику отримати на кафедрі направлення, програму та пройти інструктаж про порядок проходження виробничої практики.

2. Прибути без запізнення на навчальну 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 навчальної практики з допомогою керівника та суворо додержуватися програми практики.

5. Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку, що діють у закладі готельно-ресторанного господарства.

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

7. Ознайомитися з правилами та обов'язками працівника.

8. Вести щоденник та робочі записи в зошиті, куди занотовувати потрібні цифрові дані та інші необхідні матеріали.

9. Ознайомитися з готельними послугами засобу розміщення.

10. Ознайомитися з послугою розміщення готельного підприємства (номерний фонд, оснащеність номерів).

11. Ознайомитися з додатковими послугами засобу розміщення (дозвілєві, спортивні, екскурсійні, оздоровчі, лікувальні та інші послуги).

12. Ознайомитися з закладами ресторанного господарства засобу розміщення.

12. Ознайомитися з організацією обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства.

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

14. Виконати індивідуальне завдання.

15. Скласти достовірний звіт про навчальну практику.

3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Навчальна практика здобувачів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання згідно навчального плану триває 3 тижні та передбачає виконання певного переліку завдань, які зазначені в табл. 1.

Програма практики виконується за умови суворого виконання студентами прийнятих на базі практики правил охорони праці і протипожежної безпеки з обов'язковим попереднім проходженням ними інструктажів (вступного і на кожному конкретному місці праці).

Календарний план проходження навчальної практики

№ з/п	Етап роботи	Кількість робочих днів
1	Знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки та санітарного мінімуму.	1
2	Ознайомлення з готельними послугами засобу розміщення.	3
3	Ознайомлення з послугою розміщення готельного підприємства (номерний фонд, оснащеність номерів).	4
4	Ознайомлення з додатковими послугами засобу розміщення (дозвілеві, спортивні, екскурсійні, оздоровчі, лікувальні та інші послуги).	3
5	Ознайомлення з закладами ресторанного господарства засобу розміщення.	5
6	Виконання індивідуального завдання.	3
7	Написання та оформлення звіту.	2
8	Захист звіту.	Протягом п'яти днів після закінчення практики
	РАЗОМ	21 (3 тижні)

4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

За результатами навчальної практикою оформлюється звіт, який повинен відповідати програмі практики. Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження навчальної практики у відповідних структурних підрозділах закладу готельно-ресторанного господарства. По завершенню проходження навчальної практики в звіті студент повинен описати наступні питання:

ВСТУП. У вступі обґрунтовуються особливості вирішення проблемних питань в діяльності готельних підприємств на сучасному етапі; наводиться коротке представлення об'єкту і предмету дослідження.

РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ. В даному розділі здобувачі надають коротку характеристику засобу

розміщення Характеристика засобу розміщення повинна містити наступну інформацію - назву готельного підприємства, місце розташування, адресу, тип засобу розміщення, категорію, форму власності, організаційно-правову форму діяльності, номерний фонд та місткість, поверховість, контингент споживачів, послуги, які надає засіб розміщення (основні та додаткові).

РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В ЗАСОБІ РОЗМІЩЕННЯ. В даному розділі здобувачі повинні:

1. Проаналізувати готельні послуги засобу розміщення на відповідність до місця розташування, типу та категорії готельного підприємства.

2. Проаналізувати послугу розміщення готельного підприємства (номерний фонд, оснащеність номерів) на відповідність діючим нормативним документам.

3. Проаналізувати наявні в засобі розміщення дозвілєві, спортивні, екскурсійні, оздоровчі, лікувальні та інші послуги (повнота надання послуг, інфраструктура – склад приміщень для надання даних послуг, цінова політика).

4. Проаналізувати організацію закладів ресторанного господарства щодо надання послуг харчування у відповідності до типу та категорії засобу розміщення: - навести форму організації харчування, тарифний план, умови харчування в засобі розміщення; види обслуговування, кількість та місткість закладів ресторанного господарства; режим роботи; - проаналізувати меню закладів ресторанного господарства на відповідність заявлених видів харчування, сезонності, кулінарного спрямування, оформлення, тощо; - навести наявні додаткові послуги в закладах ресторанного господарства.

5. Проаналізувати цінову політику засобу розміщення в порівнянні з типовими готельними підприємствами даного міста.

РОЗДІЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ЗАСОБІ РОЗМІЩЕННЯ. В даному розділі здобувачі повинні:

1. 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 ресторанного господарства.

2. Вказати основні та допоміжні об'єкти, цехи, ділянки, їх розташування та взаємозв'язок. Навести дані щодо особливостей техніки безпеки, протипожежної техніки, особистої гігієни працівників та санітарії при виробництві окремих видів продукції.

3. Проаналізувати сировинне господарство, найменування постачальників сировини та допоміжних матеріалів, зміст договорів, засоби та режим постачання.

4. Надати характеристику складських приміщень, приміщень для зберігання сировини і готової продукції, засобів транспортування по території підприємства.

5. Надати характеристику показників якості, що контролюються під час прийому та зберігання сировини та готової продукції.

6. Здійснити аналіз та характеристику виробничого процесу та технологічних ліній в окремих цехах і відділеннях.

7. Визначити основні та допоміжні цеха, дільниці, їх розташування і взаємний зв'язок (дати у вигляді умовної схеми).

8. Навести принципові технологічної схеми виробництва продукції; особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; рівень технічного оснащення окремих операцій та процесу в цілому, здійснити аналіз рецептур та рівень переробки харчових відходів.

9. Проаналізувати відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів. Проводити вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах.

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

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

12. Надати характеристику організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ. В даному розділі здобувачі надають пропозиції щодо вдосконалення послуг гостинності в засобі розміщення. Кожна пропозиція повинна містити детальний опис, обґрунтування її доцільності з урахуванням проведених в попередньому розділі.

ВИСНОВКИ. У висновках здобувачі узагальнюють проведені дослідження організацій надання послуг в засобі розміщення.

Оформлення звіту проводиться здобувачем відповідно до Державного стандарту України (ДСТУ 3008-95) та програми практики розробленою кафедрою.

Звіт про навчальну 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 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 А.

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.

5. ПІДСУМКИ ДО НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Оцінка виконання студентами програми практики ведеться керівником практики в процесі виконання студентами індивідуального плану за графіком. Підсумки навчальної 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	
E	60–69	3 (задовільно)
FX	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 повторного проходження 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.ukrhoteles.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. Вишнеvsька [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. – 411с.
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, затвержені 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 навчальної 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
Гелих Анна Олександрівна
Бідюк Дмитро Олегович
Маренкова Тетяна Іванівна

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

для студентів 1 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
