

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УНІВЕРСИТЕТ «КРОК»

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

ПЕРШИЙ ПРОРЕКТОР НАТАЛІЯ ЛІТВІН

« » 202

Програма та методичні рекомендації до навчальної практики

Фаховий коледж Університету «КРОК»

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Підготовка за напрямом: фаховий молодший бакалавр в галузі знань

РОЗРОБНИК

Я.О. Юрченко, викладач Фахового коледжу

Розглянуто та схвалено цикловою комісією з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «28» 08 2023 р.

Голова комісії

Рекомендовано педагогічною радою Фахового коледжу

Протокол № 1 від «30» 08 2023 р.

Директор Фахового
коледжу

Людмила СУМБАЄВА

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів освіти є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку здобувача освіти. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Гостинність на думку провідних науковців, економістів і практиків – сфера людської діяльності, приречена на бурхливий розвиток у XXI столітті. Саме тому сьогодні гострої проблеми набуває фахова підготовка нових менеджерів-керівників, менеджерів-лідерів, здатних прийняти на себе відповідальність за вдосконалення індустрії гостинності, впровадження в діяльність підприємств галузі інноваційних ідей у умовах змін мікро- і макроточення з дотриманням відповідності світовим стандартам якості та сервісу.

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної індустрії вимагає закріплення набутих навчальному закладі теоретичних знань практичними навичками.

Навчальна практика «Вступ до гостинності» проводиться впродовж чотирьох тижнів на II курсі навчання згідно навчальних планів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Основною метою практичної підготовки здобувачів освіти є систематизація і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять в коло обов'язків фахівця сфери ресторанно-готельного господарства.

Метою навчальної практики «Вступ до гостинності» є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості здобувачів щодо їх майбутньої професії та ознайомлення у найбільш загальних рисах з системою організацій відповідних галузей в Україні в цілому, з існуючими сьогодні організаціями та підприємствами різних типів.

Задачами навчальної практики «Вступ до гостинності» є:

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем освіти в процесі навчання;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;
- ознайомлення із системою організації виробництва;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;
- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;

- ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням управління підприємством;
- ознайомлення із маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства;
- ознайомлення і якістю товарів і послуг на підприємстві.

2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. Здійснення навчальних екскурсій та відвідання готельно-ресторанних організацій

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Виконання індивідуального завдання (розглядається також і проходження практико-орієнтовних курсів по можливості).

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Керівництво практикою здобувачів освіти здійснюється викладачами Фахового коледжу.

Навчальна практика проходить в межах коледжу, з виїздом для отримання інформації та ознайомлення з основами готельно-ресторанної справи в заклади міста Києва. Також практика може містити в собі теоретичні заняття (проходження практико-орієнтовних курсів).

4. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ, СТУДЕНТІВ

Безпосереднє керівництво практикою, організацію практики, її проведення і контроль здійснюють керівники – заступник директора з навчальної роботи та голова циклової комісії готельно-ресторанної справи.

Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження навчальної практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності здобувачів освіти протягом конкретного періоду. При виставленні диференційованої оцінки здобувачеві освіти враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього фахівця в готельній та ресторанній індустрії, якість виконання індивідуальних завдань практики, акуратність, дисциплінованість, якість оформлення документації та час її подання.

Проведення практики забезпечується наступними документами:

- програма практики;
- виконання індивідуального завдання студента (звіт чи презентація в роздрукованому або електронному вигляді)

Інформацію про підприємство готельно-ресторанного господарства здобувач освіти одержує шляхом особистих спостережень, ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу під час екскурсій.

5. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ»

Здобувачі освіти в процесі проходження навчальної практики «Вступ до гостинності» ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємств, де проводяться екскурсії, які відображаються у формах, меті, засобах, методах організації діяльності, професійних цінностях, традиціях тощо.

Практика проводиться в декілька етапів.

На першому етапі проводяться екскурсії закладами готельно-ресторанного бізнесу з метою надбання здобувачами освіти найбільш повної уяви про структуру закладу, взаємодію окремих підрозділів, аналіз діючої системи управління, маркетингової діяльності, корпоративної культури, нормативно-правової документації тощо.

На другому етапі здобувачі освіти працюють над індивідуальним завданням – звітом або презентацією (в роздрукованому або електронному вигляді) закладу готельно-ресторанної індустрії.

Для здобувачів освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» індивідуальне завдання полягає в характеристиці закладів готельно-ресторанного бізнесу за планом.

Проходження навчальної практики «Вступ до гостинності» повинно відповідати календарному плану навчальної практики «Вступ до гостинності» (Таблиця 1)

Таблиця 1

Календарний план навчальної практики «Вступ до фаху»

№	Назва виду діяльності	Термін виконання
1	Консультація	*
2	Інструктаж з техніки безпеки, організаційні питання	*
3	Екскурсія 1	*
4	Екскурсія 2	*
5	Екскурсія 3	*
6	Виконання індивідуального завдання	*
7	Написання та оформлення звіту або презентації	*

* Терміни виконання завдань визначає керівник практики

Після закінчення терміну навчальної практики «Вступ до гостинності», здобувачі освіти звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт або презентація має відображати результати теоретичної та практичної діяльності здобувача освіти впродовж навчальної практики. Звіт або презентація про проходження практики оформлюється здобувачем освіти та надається керівнику практики (в роздрукованому або електронному вигляді), де орієнтовно розкриваються питання аналізу особливостей діяльності, організаційної структури, посадових обов'язків адміністратора підприємства тощо відповідно до підприємств, на яких була здійснена екскурсія.

6. Критерії оцінки якості п підготовки та оцінка компетенцій

Оцінювання знань здобувачів визначається диференційованою оцінкою у балах за вимогами «Положення про кредитно-модульну систему навчання», де визначена рейтингова 100-бальна система оцінки знань та вмінь студентів

Шкала оцінювання за вимогами кредитно-модульної системи

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Для практики
90 – 100	A	відмінно
80-89	B	добре
70-79	C	
60-69	D	задовільно
50-59	E	
0-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	F*	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Підсумкова оцінка виставляється за наступними критеріями:

Визначення рівня знань та навичок здійснюється за такими критеріями:

- оцінці *A «відмінно»* відповідає виявлення систематичного і глибокого знання програмного матеріалу; чітке володіння понятійним матеріалом, методами та інструментарієм оцінки діяльності закладів готельного й ресторанного господарств; уміння використовувати набуті знання на практиці;

- оцінкам *B або C «добре»* відповідає виявлення систематичного і глибокого знання матеріалу; чітке володіння понятійним матеріалом, методами та інструментарієм оцінки діяльності закладів готельного й ресторанного господарств;

При цьому:

B- дуже добре – вище середніх стандартів, але з деякими помилками.

C- добре - в цілому змістовна робота зі значними помилками.

- оцінкам *D або E «задовільно»* відповідає виявлення не глибокого знання матеріалу; методів оцінки діяльності закладів готельного й ресторанного господарств; висвітленням не всіх основних розділів.

При цьому:

D- задовільно – чітко але зі значними недоліками

Е- достатньо - виконання відповідає мінімальним критеріям

- оцінкам *FX* або *F* «незадовільно» відповідає виявлення поверхових та неглибоких знань; володіння окремими категоріями понятійного матеріалу; неструктуроване індивідуальне завдання, щодо проходження навчальної практики з висвітленням не всієї основної інформації.

При цьому:

FX- незадовільно – необхідна ще певна робота для зарахування практики.

F- незадовільно - потребується велика робота в майбутньому.

Якщо здобувач не виконав завдання, що передбачене програмою практики, не здав індивідуальне завдання, або одержав на захисті незадовільну оцінку, здобувачеві може бути надано право виконати практику повторно за умов, які визначає коледж.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18.11.2003. – №324/95-ВР // www.rada.gov.ua/zakon.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1994 // www.rada.gov.ua/zakon.
3. ДСТУ 4268- 2003 Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення /- Київ, Держспоживстандарт України, 2004
4. ДСТУ ІО 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
5. ДСТУ 3008-95. Документація. Звіт у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення
6. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37
7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37.
8. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: 2007,
9. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.
10. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра, 2005.- 520с.
11. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 348 с.
12. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005.

13. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. /За ред. проф. В. К. Федорченка - К. : Вища школа., 2001. – 237 с.

14. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник. – Чернівці, 2003. – 662 с.

15. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації /[http://www. world – tourism.org](http://www.world-tourizm.org).

16. Офіційний сайт Державної туристичної організації України /www.tourism.gov.ua.