Силабус освітнього компонента
Програма практики

Навчальна практика

Шифр та назва спеціальності
241– Готельно-ресторанна справа

Інститут
ННІ Економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу

Освітня програма
Готельно-ресторанна справа

Кафедра
Туризму і готельно-ресторанного бізнесу (203)

Рівень освіти
бакалавр

Тип дисципліни
Обов'язкова. Практична підготовка

Семестр
2

Мова викладання
Українська

Викладачі, розробники

Якименко-Терещенко Наталія Василівна
Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khpi.edu.ua
доктор економічних наук, професор

Автор та співавтор понад 180 наукових та методичних публікацій. Курси: «Економіка готелів та ресторанів», «Економіка туризму», «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму», «Туроперейтинг».
Детальніше про викладача на сайті кафедри
https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/

Чайка Тетяна Юріївна
tetiana.chaika@khpi.edu.ua
кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Автор понад 90 наукових та навчально-методичних праць. Курси: «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика», «Startup-проекти у готельному та ресторанному бізнесі», «Кейтеринг», «Барна справа та організація роботи сомельє», «Івент-менеджмент», «Оптимізаційні методи та моделі в управлінні ефективністю бізнеса», «Організація анімаційної діяльності», «ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі», «Організація анімаційної діяльності», «Digital-технології в індустрії гостинності».
Детальніше про викладача на сайті кафедри
https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dotsent-chajka-tetyana-yuriyivna/

Загальна інформація

Анотація

Навчальна практика є етапом, що забезпечує перехід від теоретичного навчання до професійної діяльності здобувачів вищої освіти.

Мета та цілі дисципліни

Метою навчальної практики є закріплення і поглиблення теоретичних знань здобувачів, формування в них професійних умінь і навичок прийняття самостійних рішень під час виконання конкретної робот.
Навчальна практика покликана ознайомити студентів із майбутньою професією, посадами, які зможуть займати випускники та їх обов'язками; формування у студентів професійних навичок організації роботи підприємств готельно-ресторанної сфери; систематизація і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних завдань, які входять в коло компетенції фахівця сфери ресторанного-готельного господарства. Навчальна практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значущих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного-ресторанного господарства..

Формат занять

Самостійна робота, індивідуальне завдання (звіт, щоденник практики), консультації. Підсумковий контроль – залік.

Компетентності

ЗК01 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
ЗК03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Результати навчання

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави
РН22 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..

Обсяг дисципліни

Загальний обсяг дисципліни 120 год. (4 креди ECTS): самостійна робота –120 год.

Тривалість практики

Тривалість практики – 3 тижні.

Передумови освітнього компонента

Для успішного проходження переддипломної практики потрібні знання та навички з дисциплін «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика», «Економіка готелів та ресторанів», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Економічна інформатика»

Особливості освітнього компонента, методи та технології навчання

В процесі проходження навчальної практики здобувачі вищої освіти ознайомлюються (в режимі оффлайн або онлайн) з організаційною структурою та особливостями функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
Результати екскурсій (при використанні режиму оффлайн) або веб-квестів (при використанні режиму онлайн) студенти оформляють у вигляді звіту з навчальної практики.
Навчальна практика проводиться на кафедрі, на базі лабораторій кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. Базами навчальної практики можуть бути підприємства-партнери кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. Здобувачі вищої освіти самостійно обирають підприємства для виконання індивідуального завдання навчальної практики.

В процесі проходження навчальної практики здобувачі вищої освіти ознайомлюються (в режимі оффлайн або онлайн) з організаційною структурою та особливостями функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
Результати екскурсій (при використанні режиму оффлайн) або веб-квестів (при використанні режиму онлайн) студенти оформляють у вигляді звіту з навчальної практики.
Звіт про проходження практики оформлюється за такими структурними елементами:
- титульна сторінка;
- індивідуальне завдання;
- зміст;
- вступ;
- основна частина звіту з практики;
- висновки;
- список використаних джерел.

Здобувачі вищої освіти під час проходження практики зобов'язані:
– до початку практики одержати в керівника практики від Університету методичні матеріали (методичні вказівки, силабус, щоденник) та консультації щодо оформлення потрібних документів;
– отримати індивідуальне завдання;
– у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені силабусом практики та вказівками її керівників;
– відповідати за виконану роботу та її результати, бути прикладом свідомого і сумлінного ставлення до праці;
– вести щоденник практики;
– своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік із практики.

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки. Загальна форма звітності за практику – це подання письмового звіту, який підписують і оцінюють члени комісії із прийому диференційованого заліку із практики.
Безпосереднє керівництво навчальною практикою здійснює керівник практики від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Обсяг основної частини «Звіт про проходження навчальної практики» - 15-20 сторінок.

Щоденник практики є основним документом, що відображає поточну діяльність здобувача вищої освіти, етапи виконання завдань. Ведення щоденника практики є обов'язковим під час проходження навчальної практики.

Тематика індивідуального завдання

Структура Звіту для здобувачів вищої освіти, які проходять навчальну практику

1 Загальна характеристика закладу готельного господарства
1.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу готельного господарства
1.2. Характеристика послуг закладу готельного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика
1.3. Особливості організації діяльності закладу готельного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок
2 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства
2.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу ресторанного господарства
2.2. Характеристика послуг закладу ресторанного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика
2.3. Особливості організації діяльності закладу ресторанного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок
3 Загальна характеристика закладу готельного/ресторанного господарства
3.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу
3.2. Характеристика послуг закладу. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика

3.3. Особливості організації діяльності закладу . Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок

Література та навчальні матеріали

1 Методичні вказівки до навчальної практики студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / укладачі: Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 23 с.
2 Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 94 с.
3 Вступ до спеціальності. Ознайомча практика: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 80 с.
4 Андрушків Б.М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5 Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1: навчальний посібник / Н. В. Якименко-Терещенко та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 549 с. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/59741.
6 Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглєв Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
7 Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
8 Основи готельно-ресторанної справи: навч. посібник / А. Ю. Парфіненко та ін.; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
9 Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Харків : Світ книг, 2020. 98 с.
10 Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.

Система оцінювання

Критерії оцінювання успішності студента та розподіл балів

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки. Загальна форма звітності за навчальну практику – це письмовий звіт, який підписують і оцінюють члени комісії із прийому диференційованого заліку із практики
Звіт із навчальної практики здобувач вищої освіти захищає (з диференційованою оцінкою) в комісії, до складу якої входять науково-педагогічні працівники кафедри у складі 3 осіб.
У випадку незадовільної оцінки під час захисту результатів практики директор ННІ ЕММБ може дозволити здобувачу вищої освіти повторний захист на підставі службової записки завідувача кафедри. Повторне складання диференційованого заліку допускається не більше одного разу.
Отримання оцінки «незадовільно» після перескладання є підставою для відрахування.
Здобувача вищої освіти, який не з'явився на практику без поважної причини, вважають таким, що одержав оцінку «незадовільно» та відраховують з Університету.

Критерії оцінювання при захисті матеріалів практики

№	Структурні елементи	Бали
1	**Оформлення матеріалів практики**	**17 балів**
1.1	відповідність змісту звіту поставленим цілям і завданням	5
1.2	правильність оформлення звіту (порядок розміщення, своєчасність, нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше, відсутність помилок)	10
1.3	наявність та якість оформлення додатків до звіту та відповідність їх оформлення встановленим вимогам	2
2	**Вимоги до змісту звіту по практиці**	**43 балів**
2.1	повністю виконано індивідуальне завдання з практики	20
2.2	чіткість, лаконічність і зрозумілість положень звіту	8
2.3	актуальність і достовірність поданої у звіті інформації	5
2.4	щоденник оформлено належним чином та містить повну інформацію про діяльність практиканта	10
3	**Захист матеріалів практики**	**40 балів**
3.1	вміння стисло (в межах регламенту), послідовно й чітко викласти сутність і результати практики	20
3.2	повнота і ґрунтовність відповідей на запитання членів комісії	20

Шкала оцінювання

Сума балів	Національна оцінка	ECTS
90–100	Відмінно	A
82–89	Добре	B
75–81	Добре	C
64–74	Задовільно	D
60–63	Задовільно	E
35–59	Незадовільно (потрібне додаткове вивчення)	FX
1–34	Незадовільно (потрібне повторне вивчення)	F

Норми академічної етики і політика курсу

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, в тому числі під час відвідування бази практики. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, керівником практики, а при неможливості вирішення конфлікту – доводитися до відома співробітників дирекції інституту. Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності НТУ «ХПІ» розміщено на сайті: http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/

Погодження

Силабус погоджено	29.08.2024 р.		Завідувач кафедри Наталія Якименко-Терещенко
	29.08.2024 р.		Гарант ОП Лариса Стригуль