



Силабус освітнього компонента Програма практики



Виробнича 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
6

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/>



Жадан Тетяна Андріївна

tetiana.zhadan@khpi.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент

Автор та співавтор понад 150 наукових публікацій і навчально-методичних праць.

Навчальні дисципліни: «Організація готельного господарства», «Фронт-офіс та управління номерним фондом», «Світовий готельно-ресторанний бізнес», «Інновації у готельно-ресторанному господарстві», «Готельна індустрія України», «Управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі», тощо.

Детальніше про викладача на сайті кафедри
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>

Загальна інформація

Анотація

Ознайомлення здобувачів вищої освіти з умовами праці на виробництві, оволодіння сучасними методами, формами організації та знаряддями праці, формування професійних умінь і навичок

для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових, виробничих і економічних умовах, набуття досвіду під час виконання фахових завдань.

Мета та цілі дисципліни

Поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, удосконалення вмінь і навичок зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Завдання виробничої практики:

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- набуття досвіду організаційної роботи в колективі;
- отримання навичок роботи з передовою технікою, обладнанням, використання технологій виробництва та обслуговування;
- ознайомлення з організаційною та виробничою структурою управління підприємства готельного та ресторанного господарства, із функціональними обов'язками керівників та фахівців різних рівнів управління;
- ознайомлення із специфікою роботи основних та допоміжних структурних підрозділів підприємства готельного та ресторанного господарства, з основними, обслуговуючими, допоміжними приміщеннями та їх матеріально-технічним оснащенням;
- ознайомлення із організацією та технологіями обслуговування гостей підприємства готельного та ресторанного господарства;
- ознайомлення з принципами, методами планування та контролю діяльності закладу готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства та набуття вмінь робити конструктивні висновки на підставі аналізу показників діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства.

Формат занять

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

Компетентності

- ЗК03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК04 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
- ЗК05 Здатність працювати в команді
- ЗК06 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
- ЗК08 Навики здійснення безпечної діяльності
- ЗК09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
- ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою
- СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
- СК02 Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
- СК03 Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
- СК04 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
- СК06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- СК09 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
СК11 Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Результати навчання

РН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
РН02 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
РН03 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
РН05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
РН07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
РН08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
РН09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
РН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
РН15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
РН17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

Обсяг дисципліни

Загальний обсяг дисципліни 180 год. (6 кредитів ECTS): самостійна робота –180 год.

Тривалість практики

Тривалість практики – 4тижні.

Передумови освітнього компонента

Для успішного проходження виробничої практики потрібні знання та навички з дисциплін «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Економіка готелів та ресторанів» «Організація готельного господарства «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі»

Особливості освітнього компонента, методи та технології навчання

Виробнича практика здобувачів вищої освіти проводиться на базах практики, які забезпечують виконання освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», або в структурних підрозділах Університету (лабораторіях кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу).

Базами проведення виробничої практики можуть бути суб'єкти господарювання будь-якої форми власності, які здійснюють діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також лабораторії Університету, які забезпечують виконання в повному обсязі програми практики.

Здобувачі вищої освіти можуть самостійно, з дозволу керівництва кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, вибирати місце проходження практики й пропонувати його для використання.

Безпосереднє керівництво виробничою практикою здійснює керівник практики від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої практики зобов'язані:

- до початку практики одержати в керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення потрібних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- щоденно відвідувати базу практики (або відразу повідомити керівників практики про причини відсутності на практиці);
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити й дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- 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.

Під час проходження виробничої практики студенти мають ознайомитися з:

- нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність суб'єкта готельного та ресторанного господарства, установчими документами, формою власності, організаційно-правовою формою діяльності, типом, класом, режимом роботи, формою обслуговування та основними структурними підрозділами підприємства;
- складом основних, допоміжних приміщень, їх матеріально-технічним оснащенням;
- роботою основних служб закладу готельного та ресторанного господарства, їх взаємозв'язком, організацією роботи; штатним розписом, функціональними і посадовими інструкціями персоналу;
- основними стадіями технологічного процесу в закладах готельного та ресторанного господарства;
- організацією управління закладом готельного та ресторанного господарства;
- результатами господарської діяльності підприємства – бази практики.

Звіт про проходження виробничої практики містить:

- 1) титульний аркуш;
- 2) індивідуальне завдання на проходження виробничої практики;
- 3) зміст;
- 4) вступ;
- 5) основну частину;
- 6) висновки;
- 7) список джерел інформації;
- 8) додатки (за наявності);
- 9) щоденник практики.

Щоденник практики є основним документом, що відображає поточну діяльність здобувача вищої освіти, етапи виконання завдань. Щоденник практики є частиною «Звіту про проходження виробничої практики». Ведення щоденника практики є обов'язковим під час проходження виробничої практики.

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки.

Структура Звіту для здобувачів вищої освіти, які проходять виробничу практику в закладах готельного господарства.

- 1 Нормативно-правове регулювання діяльності та організаційно-функціональна характеристика підприємства готельного господарства
- 1.1 Характеристика підприємства готельного господарства
- 1.2. Організаційна структура управління закладом готельного господарства
- 1.3. Функціональна організація будівель і приміщень закладу готельного господарства

- 2 Організація і управління підприємством готельного господарства
- 2.1 Організація та управління службою приймання та розміщення
- 2.2. Організація та управління поверховою службою
- 2.3. Організація та управління ресторанним господарством при готелі
- 3 Аналіз результатів фінансово-економічної діяльності підприємства. Розроблення рекомендацій щодо розвитку суб'єкта готельного господарства

Структура Звіту для здобувачів вищої освіти, які проходять виробничу практику в закладах ресторанного господарства.

- 1 Нормативно-правове регулювання діяльності та організаційно-функціональна характеристика підприємства ресторанного господарства
- 1.1 Характеристика підприємства ресторанного господарства
- 1.2. Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства
- 1.3. Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства
- 2 Організація і управління підприємством ресторанного господарства
- 2.1 Планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства
- 2.2. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів та готових страв. Характеристика матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства
- 2.3. Організація обслуговування відвідувачів
- 3 Аналіз результатів фінансово-економічної діяльності підприємства. Розроблення рекомендацій щодо розвитку підприємства ресторанного господарства

Література та навчальні матеріали

- 1 Методичні вказівки до виробничої практики студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан. – Харків : НТУ «ХПІ». 2024. 30 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 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>.
- 4 Організація ресторанного господарства. Частина 1: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 60 с.
5. Організація ресторанного господарства. Частина 2: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 51 с.
- 6 Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев 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 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. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
- 10 Конспект лекцій з дисципліни «Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі» Частина I : Загальні положення економічного аналізу діяльності бізнесу, для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» В 2-х частинах. Ч. I. Уклад. Л. С. Стригуль. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 119 с.

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 – це письмовий звіт, який підписують і оцінюють члени комісії із прийому диференційованого заліку із практики

Звіт із виробничої 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.

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

Критерії оцінювання при захисті матеріалів практики

№	Структурні елементи	Бали
1	Оформлення матеріалів практики	10 балів
1.1	відповідність змісту звіту поставленим цілям і завданням	2
1.2	правильність оформлення звіту (порядок розміщення, своєчасність, нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше, відсутність помилок)	6
1.3	наявність та якість оформлення додатків до звіту та відповідність їх оформлення встановленим вимогам	2
2	Вимоги до змісту звіту по практиці	50 балів
2.1	повністю виконано індивідуальне завдання з практики	10
2.2	чіткість, лаконічність і зрозумілість положень звіту	10
2.3	актуальність і достовірність поданої у звіті інформації, що підтверджено відгуком керівника бази-практики	5
2.4	звіт містить реальні пропозиції щодо розвитку підприємства – бази практики	15
2.5	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 викладачів, здатність аргументовано захищати пропозиції, які надані в звіті	20

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