



Силабус освітнього компонента Програма практики



Переддипломна 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
8

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/>



Стригуль Лариса Станіславівна

Larysa.Strygul@khpi.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент, доцент

Автор понад 155 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «Економічна статистика», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Бізнес-планування в готельному і туристичному бізнесі», «Міжнародні

стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу».

[Детальніше про викладача на сайті кафедри
https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/](https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/)



Чайка Тетяна Юріївна

tetiana.chaika@khp.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Автор понад 90 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «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», «Digital-технології в індустрії гостинності».

[Детальніше про викладача на сайті кафедри
https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dotsent-chajka-tetyana-yuriyivna/](https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dotsent-chajka-tetyana-yuriyivna/)

Куниця Катерина Вікторівна



Ekaterina.kunitsia@khp.edu.ua

кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Автор та співавтор понад 120 наукових та методичних публікацій. Курси: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Девелопмент та управління ресурсами», «Організація ресторанного господарства», «Кейтеринг», «Інноваційні ресторани технології»

[Детальніше про викладача на сайті кафедри
https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/](https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/)

Загальна інформація

Анотація

Забезпечує практичну підготовку та оволодіння здобувачами освіти сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних в НТУ «ХПІ» знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Мета та цілі дисципліни

Узагальнення і вдосконалення здобутих студентами знань, практичних умінь та навичок на базі закладів (підприємств) готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

Завдання переддипломної практики:

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- безпосередня практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи на посадах фахівців організацій;

- засвоєння здобувачем вищої освіти фахових знань у тісному взаємозв'язку з практикою діяльності закладу (підприємства) готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності;
- ознайомлення з роботою основних структурних підрозділів підприємства готельно-ресторанного господарства, особливостями надання основних і додаткових послуг;
- вивчення структури управління підприємством, розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками підприємства та фахівцями;
- аналіз показників виробничо-господарської та фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;
- аналіз конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного господарства та розробка пропозицій по її підвищенню;
- розробка рекомендацій з удосконалення організації управління підприємством, вивчення системи управління якістю послуг підприємства;
- обґрунтування перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства в контексті розвитку індустрії гостинності;
- добір необхідних матеріалів для написання випускної кваліфікаційної роботи, їх обробка, аналіз та систематизація, виконання всіх необхідних розрахунків;
- підготовка звіту з переддипломної практики, обґрунтування висновків, рекомендацій та пропозицій з використанням аналітичних результатів.

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
- СК13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання

- RH01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- RH02 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
- RH03 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
- RH05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- RH07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- RH08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- RH09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
- RH11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
- RH12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства
- RH15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- RH16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
- RH17 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 переддипломної 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», «Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів»

Особливості освітнього компонента, методи та технології навчання

Переддипломна практика здобувачів вищої освіти проводиться на базах практики, які забезпечують виконання освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Вибір бази практики здійснюється з урахуванням: можливості підприємства організувати робоче місце практиканта і забезпечити кваліфіковане керівництво практикою з боку фахівців з найбільшим досвідом; відповідності специфіки діяльності підприємства предмету спеціальності. 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 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 переддипломної практики студенти повинні 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;
- переліком основних та додаткових послуг 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;
- особливостями технологічних процесів обслуговування споживачів, інформаційними системами підприємства (характеристика системи бронювання, реєстрації клієнта, обслуговування клієнта поверховою службою, методами оплати готельних послуг);
- організацією управління закладом готельного та ресторанного господарства;
- результатами виробничо-господарської та фінансово-економічної діяльності підприємства – бази практики;
- основними конкурентами підприємства та його конкурентними перевагами;
- напрямками інноваційної та інвестиційної діяльності підприємства.

Особливу увагу здобувачі вищої освіти повинні приділити аналізу та вивченню інформаційних матеріалів, пов'язаних із виконанням свого індивідуального завдання.

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 переддипломної практики»

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

Структура Звіту переддипломної практики

- 1 Підприємство готельного господарства як суб'єкт підприємницької діяльності
- 1.1 Загальна характеристика підприємства
- 1.2 Планово-економічна діяльність підприємства готельного господарства

- 1.3 Маркетингова діяльність підприємства готельного господарства
- 2 Характеристика системи управління та бізнес-процесів підприємства готельного господарства
- 2.1 Система управління підприємством
- 2.2 Організація роботи підприємства готельного господарства
- 2.3 Характеристика фінансово-економічної діяльності підприємства
- 3 Оцінка конкурентоспроможності та напрямки розвитку підприємства готельного господарства
- 3.1 Оцінка конкурентоспроможності підприємства готельного господарства
- 3.2 Напрямки інноваційного розвитку підприємства
- 3.3 Індивідуальне завдання

Література та навчальні матеріали

- 1 Методичні вказівки до переддипломної практики студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 33 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. Горайнова, 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.
- 11 Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві». Частина I : Загальні положення теорії управління якістю, 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. – 143 с.
- 12 Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» Частина II : Система управління якістю в ГРГ, для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» В 2-х частинах. Ч. II. Уклад. Л. С. Стригуль. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 163 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 переддипломної 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