

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«OЗНАЙOМЧА ПPAКТИКА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

« 30 » серпня 2023 р. протокол № 1 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП
K05-32

1. Загальна інформація

Кафедра: [Готельно – ресторанного бізнесу](#)

Викладач: **Кравчук Тетяна Вікторівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент



Контакти:
krytan@ukr.net
0667487054

[Профайл](#)

Кафедра: [Готельно – ресторанного бізнесу](#)

Викладач: **Делі Вікторія Юріївна**, старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, PhD



Контакти:
vsklyar1993@gmail.com
+380635418368

[Профайл](#)

Освітній компонент «Ознайомча практика» викладається на першому курсі у першому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість: кредитів - 6,0 годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	180	0	0
заочна	180	0	0
Самостійна робота, годин	Денна -180		Заочна - 180

[Розклад занять](#)

2.Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Ознайомча практика» передбачає закріплення теоретичних знань, що отримали студенти у закладі вищої освіти, формування професійних практичних знань, умінь та навичок, необхідних у подальшій підготовці фахівців.

Практика студентів є важливою складовою навчального процесу в результаті якого здійснюється підготовка студентів до професійної діяльності.

Ознайомча практика є першим етапом організації практичної підготовки студентів. Під час її проходження студенти знайомляться з особливостями роботи на підприємствах готельного та ресторанного господарства різних типів та класів.

Зміст програми ознайомчої практики розроблено на основі «Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Практика здобувачів, як невід’ємна складова частина процесу професійної підготовки висококваліфікованих фахівців в ОНТУ і базується на таких принципах:

- безперервності (здійснюється на всіх етапах навчання, коли здобувач у процесі

навчання у вищому навчальному закладі повинен на кожному курсі, на протязі всього строку навчання брати участь у роботі підприємства);

- систематичності;
- зв'язку з життям;
- відповідності змісту сучасним вимогам підприємства;
- комплексного підходу;
- різноманіття видів діяльності здобувачів;
- інтеграції ОНТУ і підприємства;
- організації практики відповідно до специфіки особистісних якостей здобувачів,

конкретних умов ОНТУ.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Ознайомча практика» є ознайомлення з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства, методами, формами організації роботи в галузі майбутньої професії, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах.

Завданням ОК «Ознайомча практика» є ознайомлення студентів з діяльністю закладів готельно-ресторанного бізнесу різних категорій всіх форм власності; ознайомлення із історією створення закладу, концепцією та унікальною атмосферою закладів; поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу; ознайомлення з типами підприємств, їх структурою та управлінням; ознайомлення з організацією та технологією обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарства; ознайомлення з правилами пожежної безпеки при роботі на підприємствах.

В результаті проходження ОК «Ознайомча практика» здобувачі повинні:

Знати: класифікацію підприємств за типами і класами, за способом обслуговування, за спеціалізацією; режим роботи, схему організації та технологію обслуговування на підприємствах ресторанного та готельного господарства; будівельно-компонувальні рішення; інфраструктуру підприємства; структуру управління; перелік послуг; правила техніки безпеки; санітарно-гігієнічні норми; правила обслуговування в готелях і ресторанах.

Уміти: аналізувати особливості функціонування об'єктів готельно-ресторанного господарства; обрати ефективні методи отримання необхідної інформації, користування довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією; аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення ОК «Ознайомча практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та \[освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.\]\(#\)](#)

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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 01 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.

- ЗК 03** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями .
- ЗК 05** Здатність працювати в команді.
- ЗК 09** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу .
- ЗК 10** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 01** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 03** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Програмні результати навчання:

- ПРН 02** 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.
- ПРН 03** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- ПРН 05** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства.
- ПРН 20** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

5. Інформаційний обсяг ОК «Ознайомча практика»

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Загальна характеристика підприємства готельного господарства. Назва підприємства, юридична адреса, тип, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, клас, кількість номерів, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи. Характеристика контингенту відвідувачів. Опис основних та додаткових послуги готелів (інформаційні послуги, послуги транспортних перевезень, послуги розміщення, послуги харчування, культурно-масові, оздоровчі послуги та ін.), преїскуранти на ці послуги.	10	10
2.	Характеристика району розташування підприємства: недоліки та переваги району, наявність інфраструктурних об'єктів (торгівельні центри, продуктові магазини, бізнес-центри, культурно-розважальні комплекси, заклади готельно-ресторанного господарства та ін.), транспортної розв'язки, віддаленість від історичних пам'яток.	10	10
3.	Архітектурно-планувальний опис. Форма будівлі, її поверховість. Опис дизайнерського рішення підприємства гостинності: стиль та дизайн інтер'єру, зовнішнє оформлення (екстер'єр), уніформа персоналу, меблювання закладу, концептуальні рішення підприємства. Опис стану матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства. Характеристика інфраструктури підприємства: вестибюльної групи, житлового блоку, адміністративних та інженерно-технічних приміщень, склад та характеристика виробничої інфраструктури готельного підприємства.	20	20
4.	Характеристика приміщень для відвідувачів. Опис вестибюлю з зонуванням, приміщень для розваг, торгівлі, спортивно-оздоровчих приміщень, приміщень культурно-масового призначення та їх матеріально-технічне оснащення.	20	20

5.	Характеристика номерного фонду підприємства. Перелік категорій номерів та їх кількості. Опис кожної категорії номерів, їх планувального рішення та наповненості. Послуги, що пропонуються в номерах.	20	20
6.	Характеристика приміщень харчування в готелі (кафе, бар, ресторан). Клас, тип закладу, кількість посадочних місць, режим роботи, форма обслуговування, види та характеристика меню, асортимент кулінарної продукції, основні та додаткові послуги. Характеристика приміщень підприємства харчування та їх матеріально-технічного оснащення.	10	10
7.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства. Назва підприємства, юридична адреса, тип, форма власності, клас, потужність, кількість посадочних місць, режим роботи, форма обслуговування. Характеристика контингенту відвідувачів.	10	10
8.	Характеристика району розташування підприємства: недоліки та переваги району, наявність інфраструктурних об'єктів, транспортної розв'язки.	10	10
9.	Дизайнерське рішення закладу ресторанного господарства: стиль та дизайн інтер'єру, зовнішнє оформлення (екстер'єр), концептуальні рішення підприємства, уніформа персоналу, меблювання закладу.	10	10
10.	Опис основних та додаткових послуг (з реалізації та організації споживання продукції та послуг; зі створення зручностей для споживачів; з організації дозвілля), прейскуранти на ці послуги.	20	20
11.	Аналіз меню: види та характеристика меню, асортимент кулінарної продукції. Кількість страв у меню, послідовність пропозиції страв і напоїв. Точність складання і зовнішні особливості оформлення меню.	20	20
12.	Характеристика приміщень закладу ресторанного господарства: виробничі, торгівельні, підсобні приміщення закладу ресторанного господарства та їх матеріально-технічне оснащення. Стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства.	20	20
Разом за ОК:		180	180

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Виконання індивідуального плану проходження практики*	50
Оформлення звітної документації за практику*	20
Захист звіту за практику*	30
Всього	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Підсумковий контроль – диф.залік

Виконання індивідуального плану проходження практики

41-50	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальне завдання проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни;	відмінно
31-40	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	добре
11-30	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при їх практичному застосуванні; набув практичні навички виконувати покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки	задовільно
0-10	Здобувач не виконав індивідуальне завдання проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку	незадовільно

Оформлення звіту з ознайомчої практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденнику, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .	До 20
Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденнику. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.	До 15
Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденнику. Не заповнення всіх облікових документів.	До 10
Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики	0

Критерії оцінювання захисту звіту з ознайомчої практики

Критерії оцінювання	Кількість балів
Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.	До 30
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	До 20
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	До 10
Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях практики; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	0

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК «Ознайомча практика»:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження, практики;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. – Київ : Ліра-К, 2021. – 484 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>
2. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. І.Франка.— Київ: ЦУЛ, 2021. — 336с.

- <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736473>
3. Готельна справа [Текст]: навч. посіб. /О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2021. — 300 с. : табл., рис.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1835082>
 4. Конспект лекцій з курсу "Інфраструктура готельного і ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищ. освіти бакалавр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. А. Пацела ; відп. за вип. А. К. Д'яконова ; каф. Ресторанно-готельна справа і туризм (РГСіТ). - Одеса: ОНАХТ, 2020. - Електрон. текст. дані: 97 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1302955>
 5. Індустрія гостинності : конспект лекцій [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", галузі знань "Сфера обслуговування" ден. та заоч. форм навчання / Г. С. Шунько ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст дані: 106 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1716369>
 6. Методичні вказівки для проходження ознайомчої практики [Електронний ресурс] : для студентів 1 курсу СВО "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" ден. та заоч. форми навчання / Т. В. Кравчук, В. Ю. Делі ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 16 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2227868>

Додаткові:

1. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004) – 12 с.
2. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004). – 16 с.
3. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006). – 46 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
5. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг [Текст] : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. – Офіц. вид. – К.– 2004.
6. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Текст] : Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.
7. ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов’язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT)
8. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання
9. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p
10. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1 st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.
11. Mastering Hospitality: A LuxuryHotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p

