

# МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

## РОБОЧА ПРОГРАМА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Обов'язкова компонента

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна (наукова) програма «Готельно-ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено

Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Готельно-ресторанного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИКИ: Тетяна КРАВЧУК, к.т.н., доцент  
Вікторія СКЛЯР, PhD, асистент

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «25» 06 2021 р. № 17

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Узгоджено з Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників

«29» 06 2021 року Директор /ПІДПИСАНО/ Ірина БІЛЕНЬКА

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «30» 06 2021 р. №10

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

## ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка	4
1.1 Мета та завдання ознайомчої практики	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3 Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4 Обсяг обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС	6
2. Зміст практики	6
3. Критерії оцінювання результатів ознайомчої практики	7
4. Інформаційні ресурси	9

## **1 Пояснювальна записка**

### **1.1 Мета та завдання ознайомчої практики**

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

В результаті проходження ознайомчої практики студенти 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;
- структуру підприємства;
- структуру вартості послуг;
- правила техніки безпеки;
- санітарно-гігієнічні норми;
- правила обслуговування в готелях і ресторанах.

**Вміти**:

- 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.

**Завданням** ознайомчої практики є:

- ознайомлення студентів з діяльністю закладів готельно-ресторанного бізнесу всіх форм власності і видів діяльності;
- 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.

Ознайомча практика студентів проводиться на підприємствах ресторанного та готельного господарства різних форм власності.

## **1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті проходження ознайомчої практики 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 ресторанних 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.

### **1.3 Міждисциплінарні зв'язки**

Попередні – Індустрія гостинності. Послідовні – технологічна практика.

### **1.4 Обсяг обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС**

**Ознайомча практика проводиться на 1 курсі у 2 семестрі для денної та заочної форм навчання**

**Кількість кредитів ECTS - 6,0 годин – 180 (денна та заочна)**

## **2 Зміст ознайомчої практики**

Зміст програми ознайомчої практики розроблено на основі «Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 2021р.

Зміст ознайомчої практики обумовлюється метою і завданнями практичної підготовки фахівців за напрямом «Готельно-ресторанна справа», базами практики, специфікою його діяльності та організаційними питаннями, що пов'язані з початком практики, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки, графіком роботи на час практики, оформленням необхідних документів.

Ознайомча практика проводиться у формі екскурсій на підприємства готельно-ресторанного господарства. В ході практики студенти під керівництвом викладача відвідують підприємства ресторанного господарства з ознайомчими візитами: ресторани (люкс, вищий, перший) та підприємства готельного господарства: готелі 2,3,5\*.

При проходження практики студент при оформленні звіту використовує приклад змісту, який надається:

### **Зміст звіту ознайомчої практики**

Вступ

1. Характеристика підприємств готельного господарства та аналіз відповідності нормативним документам (готель 2,3,5\*)

- 1.1 Характеристика району розташування підприємства
  - 1.2 Архітектурно-планувальний опис
  - 1.3 Характеристика приміщень для відвідувачів
  - 1.4 Характеристика номерного фонду
  - 1.5 Характеристика приміщень харчування в готелі (кафе, бар, ресторан)
2. Характеристика підприємств ресторанного господарства та аналіз відповідності нормативним документам (ресторан)
- Висновки
- Список використаних джерел
- Додатки

### 3. Критерії оцінювання результатів ознайомчої практики

**Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік**

Таблиця 1

Види практичної діяльності

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали	
	min	max
1. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства	10	20
2. Ознайомлення з підприємством готельного господарства	10	20
3. Оформлення звіту	20	30
4. Захист звіту з практики (доповідь та відповіді на питання)	20	30
Загальний бал	60	100

Таблиця 2

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Ознайомлення з закладами готельно-ресторанного господарства	40	За відвідування закладів готельно-ресторанного господарства своєчасно, без зауважень і у повному обсязі.
2	Оформлення звіту	30	Максимальний бал нараховується за умов, що звіт оформлено належним чином
3	Захист звіту з практики (доповідь	30	Максимальний бал нараховується за умов, що відповіді на запитання

та відповіді на питання)		обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано
Разом	100	

Таблиця 3

## Критерії оцінювання оформлення звіту з практики

Розподіл балів за оформлення звіту з практики	Критерії оцінювання відповідей
30-11	Звіт оформлено згідно встановленим вимогам, у додатках наведені якісно складені самостійні документи, у додатках якісні документи від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики. У звіті представлені фото, технологічні карти, рецептури страв та виробів, графічний матеріал
10-0	У звіті наявні невідповідності згідно встановленим вимогам, у додатках відсутні або недостатньо якісно складені самостійні документи, у додатках відсутні (або недостатньо) документів від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики. У звіті не представлені фото, технологічні карти, рецептури страв та виробів, графічний матеріал.

Таблиця 4

## Критерії оцінювання на захисті звіту з практики

Розподіл балів за доповідь та відповідей на питання	Критерії оцінювання доповіді та відповідей
30-21	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал;</li> <li>- в доповіді повно розкрито практичні аспекти діяльності підприємств у відповідності до програми практики, побудова роботи відповідає поставленим цілям і завданням, у доповіді прослідковується логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу, наявність якісного ілюстративного матеріалу, відображено ступінь самостійності виконання практичних завдань</li> </ul>
20-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не</li> </ul>



	повністю розкриває зміст – в доповіді неповно розкрито практичні аспекти діяльності підприємств ГРГ у відповідності до програми практики, наявність якісного ілюстративного матеріалу
10-6	– за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології; – не розкрито практичні аспекти діяльності підприємств індустрії гостинності у відповідності до програми практики, у доповіді не прослідковується логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу, відсутній ілюстративний матеріал, побудова роботи не повністю відповідає поставленим цілям і завданням.
5-0	– за умови, якщо студент при відповіді не володіє матеріалом, показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства; – студент не підготовлений до представлення доповіді.

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. 2019. 412 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736344>
2. 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=OdONAHNT.1302955>
3. 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=OdONAHNT.1716369>
4. 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.
5. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с.  
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1736473>

### **Додаткові:**

1. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання
2. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004) – 12 с.
3. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004). – 16 с.
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006). – 46 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
6. ДСТУ ISO 9004:2018 Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху (ISO 9004:2018, IDT) (чинний від 01.01.2020). – 52 с.
7. Методичні вказівки для проходження ознайомчої практики для студентів СВО Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» всіх форм навчання / Укл. Кравчук Т. В., Скляр В.Ю. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 16 с.
8. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Денні Меєр; пер. з англ. Г. Кирієнко. Київ : Наш формат, 2019. 337 с.
9. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p
10. Hotel Room Service Training Manual/ Hotelier Tanji. – Createspace Independent Publishing Platform, 2016. – 176 p.