

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ознайомча практика

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 університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету

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

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «02» серпня 2022 р. № 1

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

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «30» серпня 2022 р. №1

Секретар Методичної ради
університету /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»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» 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 ОНТУ», 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	30	Максимальний бал нараховується за

практики (доповідь та відповіді на питання)		умов, що відповіді на запитання 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 відповіді на питання	Критерії оцінювання доповіді та відповідей
30-21	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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
20-11	– за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не

	<p>допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст</p> <ul style="list-style-type: none"> - в доповіді неповно розкрито практичні аспекти діяльності підприємств ГРГ у відповідності до програми практики, наявність якісного ілюстративного матеріалу
10-6	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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.ontu.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.ontu.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.ontu.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.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.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.