

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Переддипломна 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

РОЗРОБНИК (розробники): д.т.н., професор Анджела Д ЯКОНОВА  
канд. політології, доцент Юлія ХАЛІЛОВА-  
ЧУВАЄВА

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 стор.
1.1	Мета та завдання переддипломної практики .....	4 стор.
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	5 стор.
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	7 стор.
1.4	Обсяг обов'язкової компоненти в кредитах ЄКТС.....	7 стор.
2	Зміст обов'язкової компоненти:.....	7 стор.
2.1	Зміст №1 звіту переддипломної практики.....	7 стор.
2.2	Зміст №2 звіту переддипломної практики.....	8 стор.
3	Критерії оцінювання результатів переддипломної практики .....	8 стор.
4	Інформаційні ресурси .....	9 стор.

## **1 Пояснювальна записка**

### **1.1 Мета та завдання переддипломної практики**

**Метою** переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та перевірка готовності студентів до практичної діяльності, а також аналіз матеріалів для дипломної роботи в реальних виробничих умовах.

В процесі практики студенти знайомляться з роботою підприємств харчування та готельного господарства, що сприяє розвитку їх знань та досвіду у практичній діяльності, здобуттю професійних та організаційних навичок.

В результаті проходження переддипломної практики студенти повинні:

#### **Знати:**

- технологію надання основних і додаткових послуг в готельно-ресторанних комплексах;
- організацію обслуговування відвідувачів;
- особливості різних типів управління;
- технологію виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- методи контролю якості сировини, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- правила техніки безпеки, санітарії і гігієни;
- організацію доставки і зберігання сировини;
- організацію робіт у всіх цехах і підрозділах підприємства;
- права і обов'язки працівників різних служб.

#### **Вміти:**

- дослідити основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, організаційні цикли та операції, що лежать в основі готельної діяльності;
- здійснити організацію надання сервіс послуг для відвідувачів;
- виконувати всі операції у ході технологічного процесу, працювати на всіх видах устаткування;
- контролювати якість продукції, що випускається;
- запропонувати заходи щодо підвищення ефективності якості послуг.

**Завданням** переддипломної практики є:

- ознайомитись з технологічними та організаційними основами готельної та ресторанної діяльності; основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі готельної діяльності;
- сформулювати знання і практичні уміння з аналізу та реалізації технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва і споживання готельних та ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості ;
- ознайомитись з нормативними документами та технологічними

стандартами послуг проживання та харчування на даному підприємстві, а також системою контролю за дотриманням якості послуг;

- надання практичних навичок у роботі з сучасним обладнанням підприємств готельного та ресторанного бізнесу, методами та формами здійснення технологічних процесів, технікою безпеки та охороною праці на підприємстві.

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

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

У результаті проходження переддипломної 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 02.** *Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні*

**ЗК 03.** *Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

**ЗК 04.** *Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій*

**ЗК 05.** *Здатність працювати в команді*

**ЗК 06.** *Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово*

**ЗК 07.** *Цінування та повага різноманітності та мультикультурності*

**ЗК 08.** *Навички здійснення безпечної діяльності* **ЗК 09.** *Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу*

**ЗК 10.** *Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

**ЗК 11.** *Здатність спілкуватися іноземною мовою*

### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності*

**СК 01.** *Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності*

- СК 02.** *Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність*
- СК 03.** *Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни*
- СК 04.** *Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії*
- СК 07.** *Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів*
- СК 08.** *Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів*
- СК 09.** *Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів*
- СК 10.** *Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу*
- СК 11.** *Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності*
- СК 12.** *Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу*

#### *Програмні результати навчання*

- ПРН 04.** *Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства*
- ПРН 08.** *Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг*
- ПРН 10.** *Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів*
- ПРН 12.** *Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства*
- ПРН 14.** *Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки*
- ПРН 16.** *Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності*
- ПРН 17.** *Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу*
- ПРН 18.** *Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу*

**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 – Організаційна практика, послідовні - Виконання і захист кваліфікаційної роботи бакалавра.

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

Кількість кредитів - 9,0 годин – 270(денна)

Кількість кредитів - 9,0 годин – 270(заочна)

### **2 Зміст обов'язкової компоненти.**

Зміст програми переддипломної 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», 2020р.

Зміст переддипломної практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за напрямом «Готельно-ресторанна справа», типом підприємства - бази практики, специфікою його діяльності та низкою організаційних питань, пов'язаних с початком практики, оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки, графіком роботи на час практики.

При проходженні переддипломної практики на підприємствах різних типів розміщення –готель, база відпочинку, котедж, кемпінг, профілакторій студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту №1, який надається:

#### **Зміст №1 звіту переддипломної практики.**

- 1.Базова характеристика інфраструктури закладу розміщення.
  2. Аналіз ефективності здійснення гостевого технологічного циклу засобом розміщення.
    - 2.1Характеристика організації використання різних типів бронювання місць закладу
    - 2.2Характеристика особливостей роботи служби СПіР
    - 2.3 Обслуговування відвідувачів у номерному фонді закладу.
  - 3.Аналіз структури управління на підприємстві.
  - 4.Характеристика роботи допоміжних служб.
  - 5.Спектр надання додаткових послуг
  - 6.Аналіз методів контролю організації праці працівників підприємства та рівня якості обслуговування.
- Висновки.

У разі проходження переддипломної практики на підприємстві харчування – ресторані, кафе, столової, студент при оформленні звіту з практики використовує приклад змісту №2, який надається:

### **Зміст №2 звіту переддипломної практики.**

1. Базова характеристика інфраструктури закладу харчування
  2. Аналіз виробничого процесу закладу харчування.
    - 2.1 Характеристика повноти асортименту та його відповідності формату підприємства
    - 2.2 Особливості організації постачання продовольчої сировини, харчових продуктів і напівфабрикатів, супутніх матеріалів до закладу харчування
    - 2.3 Аналіз наявності технологічних ліній, технічного оснащення окремих технологічних операцій
    - 2.4 Характеристика технологічних процесів виробництва окремих видів продукції в холодному, гарячому, борошняному і кондитерському цехах підприємства.
  3. Аналіз організації контролю якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів
  4. Характеристика технологічних процесів обслуговування за різними типами та формами відвідувачів закладу.
  5. Особливості надання додаткових сервісних послуг закладом .
- Висновки.

### **3 Критерії оцінювання результатів переддипломної практики**

Таблиця 1

Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1. Виконання практичних завдань на підприємстві	15	30
2. Оформлення звіту	15	20
3. Відповіді на запитання	15	20
4. Доповідь на захисті практики	15	30
Загальний бал	60	100

Таблиця 3



## Критерії оцінювання відповідей на запитання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
30-25	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
24-21	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 повністю розкриває зміст
20-18	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
17-15	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології
14-0	за умови, що більшість відповідей на запитання неправильна

#### 4 Інформаційні ресурси

##### Базові (основні)

1. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735116>

2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. – 484 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>

3. 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. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 238-250.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>

4. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. – Одеса: Чорномор'я, 2017. - 300 с  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>

[w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161427](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161427)

5. Менеджмент ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : Світ Книг, 2019. — 486 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 483-485. — ISBN 978-966-2678-26-0.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1344932>

6. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. 2019. 412с  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>

### Додаткова

1. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ.-Одеса:Одеса ОНАХТ,2020

2. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання

3. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщування", затвердженому наказом Держспоживстандарту України від 23.12.2003 р. № 225.

4. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

5. ДСТУ 4527:2006 – Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

6. Innovative development of the economy: global trends and national features [Текст]: collective monograph / edited by J. Ūukovskis, K. Shaposhnykov; Aleksandras Stulginskis University, Business and Rural Development Management Institute; [Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій]. – Kaunas: Baltija Publishing, 2018. – 716 p

7. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p

8. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.