

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

О.І. Гупа

« 02 » жовтня 2021



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	БАКАЛАВРСЬКИЙ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	Готельно-ресторанна справа
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	Готельно-ресторанна справа
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Запоріжжя, 2021

РОЗРОБЛЕНО кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму Запорізького національного університету

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Бортников Є.Г., доцент, к.г.-м.н., доцент

ОБГОВОРЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАТВЕРДЖЕННЯ КАФЕДРОЮ ТУРИЗМУ
ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

«27» 08 2021, протокол № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
д.п.н., прфесор _____ Н.В. Маковецька

Схвалено науково-методичною радою факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму

Протокол від «31» 08 2021 № 1

Голова НМР факультету _____ В.В. Доросенко

ВСТУП

Наскрізна програма практики студентів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітній рівень – «бакалавр») є основним навчально-методичним документом, який визначає усі аспекти проведення практик та забезпечує комплексний підхід до організації практичної підготовки. Програма забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практик, їх системність, неперервність і послідовність навчання студентів.

Наскрізна програма практичної підготовки складена на основі освітньо-професійної програми (Пр. № 1 від 25.08.2021 Вченої ради ЗНУ) та відповідає стандартам вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, .

Рівень вищої освіти

бакалаврський

Спеціальність

Готельно-ресторанна справа

Освітня програма

Готельно-ресторанна справа

Освітня кваліфікація

Бакалавр з готельно-ресторанної справи

№ п/п	Вид практики	Обсяг кредитів	Місце проведення практики (організації, підприємства, установи)	Первинна посада, за якою проходить практика	Вміння, (компетентності, якими повинен оволодіти студент)
1.	Навчальна практика	6 (2 сем)	Лабораторія готельної справи кафедри туризму та ГРС ЗНУ. Лабораторія ресторанної справи кафедри туризму та ГРС ЗНУ. Заклади харчування та розміщення туристів	Ознайомлення з обов'язками та специфікою роботи офіціанта, покоївки, бармена, порт'є, адміністратора, консьєржа, адміністратора залу, менеджера по розселенню та номерному фонду	ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5.Здатність працювати в команді. ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності. СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
2	Виробнича практика	9 (4 сем)	Заклади харчування та розміщення туристів	Помічник офіціанта, покоївки, порт'є, адміністратора у вітчизняних закладах харчування та розміщення туристів	ЗК 1. Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі. ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних

					<p>технологій.</p> <p>ЗК 5.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>
3	Виробнича практика	6 (5 сем)	Заклади харчування та розміщення туристів	Помічник офіціанта, бармена, покоївки, портьє, адміністратора, менеджера по розселенню та номерному фонду у закладах харчування та розміщення туристів	<p>ЗК 1. Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти,</p>

					визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
4	Виробнича практика	9 (6 сем)	Заклади харчування та розміщення туристів	Стажер-офіціант, стажер-бармен, стажер-порт'є, стажер-адміністратор, стажер-консьєрж, стажер-адміністратор залу, помічник менеджера по розселенню та номерному фонду у закладах харчування та розміщення туристів	<p>ЗК 1. Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>СК 14. Здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.</p> <p>СК 15. Здатність застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного</p>

					потенціалу регіону.
5	Виробнича практика	6 (7 сем)	Заклади харчування та розміщення туристів	Стажер-офіціант, бармен, портьє, консьєрж, адміністратор, стажер-адміністратор залу, стажер менеджера по продажам, стажер-менеджер по розселенню та номерному фонду у закладах харчування та розміщення туристів	<p>ЗК 1. Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>

					<p>СК 14. Здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.</p> <p>СК 15. Здатність застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p>
--	--	--	--	--	--

МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Мета, завдання і зміст практик відповідають компетентностям та програмним результатам навчання, які визначені спеціальністю 241 готельно-ресторанна справа освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Навчальна практика 1 курс (2 семестр)

Згідно з навчальним планом і графіком навчального процесу ЗВО Запорізький національний університет, навчальна практика студентів за спеціальністю 241 готельно-ресторанна справа освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» проводиться на першому курсі у другому семестрі.

Тривалість навчальної практики - 4 тижні. Місце проходження практики: Лабораторія готельної справи кафедри туризму та ГРС ЗНУ. Лабораторія ресторанної справи кафедри туризму та ГРС ЗНУ. Заклади харчування та розміщення туристів

Метою навчальної практики є формування уявлень студентів про сучасні тенденції і регіональні пріоритети розвитку готельно-ресторанної справи в цілому та окремих його форм і видів, навчання пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, виконання завдань в команді та особисто. Ознайомлення з обов'язками та специфікою роботи офіціанта, покоївки, бармена, порт'є, адміністратора, консьєржа, адміністратора залу, менеджера по розселенню та номерному фонду.

Завдання:

- формувати дбайливе ставлення до навколишнього середовища;
- сприяти закріпленню навичок міжособистісної взаємодії;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;
- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
- ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням підприємства.

Навчальна практика

Виробнича практика 2 курсу (4 семестр)

Згідно з навчальним планом і графіком навчального процесу ЗВО Запорізький національний університет, виробнича практика студентів проводиться на другому, третьому, четвертому курсах першого (бакалаврського) рівня підготовки у четвертому, п'ятому, шостому та сьомому семестрах.

Метою виробничої практики на 2 курсі (4 семестр) є ознайомлення студентів із обов'язками працівників закладів харчування та розміщення туристів, а також навчання їх виконанню обов'язків помічника офіціанта, бармена, покоївки, порт'є, адміністратора у вітчизняних закладах харчування та розміщення туристів.

Завдання:

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, відділень та залів закладів готельного та ресторанного господарства;
- вивчення способів постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта;
- сформувати професійні компетенції з організації обслуговування в умовах існуючого закладу;
- відпрацювати навички процесу обслуговування, ознайомитись з новітніми технологіями.
- організувати своє робоче місце.

Виробнича практика 3 курсу (5 семестр)

Метою виробничої практики на 3 курсі (5 семестр) є навчання студентів діяльності у якості помічника офіціанта, бармена, покоївки, порт'є, адміністратора, менеджера по розселенню та номерному фонду у закладах харчування та розміщення туристів, одержання конкретного уявлення про технологію і організацію готельного сервісу.

Завдання, що ставляться перед студентами, полягають у тому, щоб у процесі проходження практики вони змогли на конкретних прикладах роботи служб, що діють у готельно-ресторанному закладі одержати уявлення про комплексну організацію обслуговування гостей.

Завдання: у процесі проходження практики вчити:

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити із посадами, які може займати стажер із готельного та ресторанного обслуговування;
- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділів та служб готельного підприємства;
- дослідити структуру готельних закладів;
- організувати своє робоче місце.

Виробнича практика 3 курсу (6 семестр)

Метою виробничої практики на 3 курсі (6 семестр) є навчання студентів діяльності у якості стажера офіціанта, бармена, порт'є, адміністратора, консьєржа, стажера адміністратора залу, стажера менеджера по розселенню та номерному фонду у закладах харчування та розміщення туристів.

Завдання:

- навчитися організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- вміти формувати та реалізовувати комунікацію на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- вміти працювати з технічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти застосовувати міжнародний досвід використання туристично-рекреаційного потенціалу регіону.

Виробнича практика 4 курсу (7 семестр)

Метою виробничої практики на 4 курсі (7 семестр) є навчання студентів діяльності у якості стажера офіціанта, бармена, порт'є, консьєржа, адміністратора, стажера адміністратора залу, стажера менеджера по продажам, стажера менеджер по розселенню та номерному фонду у закладах харчування та розміщення туристів як у вітчизняному, так і міжнародному середовищі. застосування у практичних ситуаціях знань, отриманих у процесі навчання та попередніх практик.

Завдання:

- вміти розробляти, просувати та реалізовувати нові послуги (продукцію) готельно-ресторанного господарства;
- вміти розробляти, просувати та реалізовувати послуги (продукт) рекреаційно-курортної зони регіону;
- вміти здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання та використовувати його;
- вміти працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти здійснювати планування, управління і контроль діяльності на рівні посади, що займає практикант.

Тривалість виробничої практики: 2 курс 4 семестр – 6 тижнів, 3 курс 5 семестр – 4 тижні, 3 курс 6 семестр – 6 тижнів, 4 курс 7 семестр – 4 тижні.

При визначенні змісту, а також місця проходження виробничої практики враховуються:

- наявність базових органів або структур, до яких прикріплюються студенти-практиканти;
- бажання студента щодо визначення місця проходження практики.

Тривалість робочого дня студента-практиканта встановлюється відповідно до тривалості робочого дня працівників підприємств, установ, організацій, що відповідає трудовому законодавству України.

КОНТРОЛЬ ЗА ПРОХОДЖЕННЯМ ПРАКТИКИ

Контроль за роботою студентів під час практики здійснюють:

- *від університету*: методисти від кафедри, керівники практики, які відповідають за організацію практики, завідувач кафедри, яка забезпечує проведення практики, заступник декана факультету з навчальної роботи, декан факультету;
- *від бази практики*: керівник практики від бази практики.

Види та форми поточного та підсумкового контролю визначаються робочими програмами практик.

ВИМОГИ ДО ЗВІТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Основними видами звітної документації є звіт студента про проходження практики та щоденник практики. Інші види звітної документації визначаються робочими програмами практик і навчальними планами.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Критерії оцінювання роботи студентів під час проходження практик визначаються робочими програмами практик. Підсумки практик підводяться керівниками практики від кафедри на підставі оцінювання роботи студентів на базах практик, оформлення звітної документації та захисту звітів. Оголошення оцінок за проходження практик відбувається на підсумкових конференціях. Результати практик обговорюються на засіданнях кафедри та вченої ради факультету.

* Перелік баз практик, з якими укладені договори надати у робочій програмі у розділі організація проходження практики.