

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного  
університету д.ю.н., професор



Костянтин ГРОМОВЕНКО

серпень 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Назва освітньої програми	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2022 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедр готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 2 від 29 серпня 2022 року.

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Дишкантюк Оксана Володимирівна</b> доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Тітомир Людмила Анатоліївна</b> старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу <b>Власюк Карина Вікторівна</b>	0968311112  0951898901  0679589510	dyshkantyuk@ukr.net  titomirluda@gmail.com  karinavlasyuk26@gmail.com

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н



Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми  
к.т.н, доцент



Оксана ДИШКАНТЮК

Узгоджено

Начальник навчального відділу



Лариса РАЙЧЕВА

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 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;
- підбирати, 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 ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

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

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

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**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;

### **Програмні результати навчання**

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 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  
**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**РН 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 – «Гостинність».

### **1.4 Обсяг навчальної дисципліни 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. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Практика проводиться у формі екскурсій на підприємства готельно-ресторанного господарства.

Перший день практики розпочинається зі вступної лекції керівника практики, під час якої студенти ознайомлюються:

- з метою, завданням практики, детально вивчають методичні рекомендації, робочу програму практики, отримують інформацію про звітну документацію з практики, рекомендації щодо написання звіту та головні вимоги його оформлення;

- з правилами техніки безпеки і трудової дисципліни впродовж проходження практики.

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\*.

Студенти аналізують стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства. При проходженні практики студенти повинні ознайомитись з:

- інформативністю та доступністю інформації про готельне та ресторанне підприємство на сайті;

- характеристикою закладів готельно-ресторанного господарства: типом, класом, спеціалізацією підприємства, організаційно-правовою формою та організаційною структурою підприємства, режимом роботи, районом розташування, контингентом споживачів, дизайнерським рішенням,

концептуальною направленістю закладу;

- переліком основних та додаткових послуг;
- меню, прейскурантами, асортиментом кулінарної продукції;
- складом і призначенням приміщень для обслуговування відвідувачів та

їх матеріально-технічним оснащенням;

- складом і призначенням функціональних груп приміщень та їх матеріально-технічним оснащенням;

- планувальними рішеннями та наповненням номерного фонду готелю;

- характеристикою інженерно-технічних приміщень та наявного устаткування, правилами охорони праці, правилами пожежної безпеки.

Після закінчення практики студент оформлює звіт, який містить опис підприємств, які відвідав під час практики, за наступним планом:

Зміст

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 підприємств харчування

2. Характеристика підприємств ресторанного господарства та аналіз відповідності нормативним документам (ресторан)

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

### 3. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

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

Таблиця 1 – Види практичної діяльності та балова оцінка

Види практичної діяльності	Балова оцінка	
	min	max
1. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства	5	10
1. Ознайомлення з підприємством готельного господарства	5	10
2. Оформлення щоденника та звіту	20	25
3. Доповідь на захисті практики	20	30

4. Відповіді на запитання під час захисту звіту	10	25
Загальний бал	60	100

Таблиця 2 – Критерії оцінювання відповідей на запитання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
25-23	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
22-20	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
19-13	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
12-10	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. 2019. 412 с..
2. Готельна справа / Арпуль О.В. , Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Кондор. 2021. 300 с.
3. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи / За ред. Брича В.Я., Ліра-К. 2020. 484 с.
5. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2021. 564 с.

**Додаткові:**

1. ДСТУ 4268: 2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
2. ДСТУ 4269: 2003 «Класифікація готелів».
3. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення
4. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
5. Положення про практичну підготовку студентів Міжнародного гуманітарного університету. – Одеса: Одеса МГУ, 2020.
6. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p
7. Hotel Room Service Training Manual/ Hotelier Tanji.– Createspace Independent Publishing Platform, 2016. – 176 p.