



**ЧЕРКАСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
імені Богдана Хмельницького

Програма практики

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА 2

2 курс, 4 тижні, 180 годин, 6 кредитів

Структурний підрозділ.	ННІ економіки і права, кафедра туризму і готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь.	Бакалавр
Спеціальність.	241 Готельно - ресторанна справа
Освітня програма.	ОП "Готельно-ресторанна справа"
1. Перелік нормативних документів, які необхідно оформити для проведення практики (клопотання, договір, тощо), порядок їх оформлення та подання;	Наказ на проведення практики Договір про проведення практики
2. Мета та завдання практики;	Мета практики - вміти використовувати на практиці базові поняття з основ готельного господарства та характеристики устаткування та інженерного обладнання закладів готельного господарства, а також світоглядних та суміжних наук. Завданням практики є отримання студентами комплексу професійних знань та вмінь щодо: - вміти аналізувати функціональну організацію приміщень готелю; - розуміти особливості складу приміщень житлової та нежитлової групи; - розробляти пропозиції щодо дизайнерського оформлення приміщень закладу готельного господарства; - застосовувати у практичній діяльності пропозиції щодо вдосконалення оснащення та устаткування приміщень закладів готельного господарства; - вміти визначати потребу в інженерно-технічному обладнанні закладів готельного господарства.
3. Загальні та професійні компетентності, які формуються під час практики	ЗК 5. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань. ЗК 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності.

	ФК1. Здатність до розуміння принципів функціонування економіки та суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. ФК2. Здатність застосовувати теоретичні засади, інструментарій і методологію дослідження процесів функціонування готельно-ресторанного господарства. ФК3. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення закладів готельного та ресторанного господарства. ФК16. Здатність організовувати ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства
4. Результати навчання за цим видом практики	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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 13. Визначати та формувати організаційну

	структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
5. Місце проведення практики (перелік типів закладів)	Підприємства готельного господарства (готелі, мотелі, санаторії, навчальна лабораторія ЧНУ «Організація готельного обслуговування»).
6. Зміст практики: детальний та послідовний перелік видів роботи студента на практиці із зазначенням тривалості роботи впродовж дня	1. Оформлення на практику і знайомство з підприємством готельного, ресторанного господарства. Інструктаж з правил безпеки праці, протипожежної безпеки. Ознайомлення з архітектурно-планувальним рішенням підприємства - 5 днів; 2. Ознайомлення з планувальною організацією готельного підприємства; оцінка та розробка пропозицій щодо дизайнерського оформлення приміщень закладу готельного господарства – 5 днів; 3. Аналіз обладнання та устаткування готелю – 5 днів. 4. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності закладу в частині функціональної організації приміщень, архітектурних рішень та житлової групи приміщень. Оформлення звіту – 5 днів.
7. Види індивідуальних завдань (для студентів, які навчаються за індивідуальним планом, або з поважних причин не можуть виконувати основну програму практики, або навчаються дистанційно)	Самостійне дослідження питань функціонування закладів готельного господарства: організації житлової групи приміщень у провідних готелях; характеристика архітектурних рішень в готелях; наявність обладнання та устаткування, рівень його технологічної продуктивності та інше.
8. Вимоги до звіту про проходження практики: оптимальний перелік документів, які мають бути створені студентом у результаті практичної роботи (за потреби	Письмовий звіт з практики разом зі щоденником подається у встановлений термін (не пізніше як за три дні до закінчення практики) керівникові практики від ЗВО для перевірки, рецензування і допуску до захисту. Письмова рецензія керівника практики від ЗВО заноситься до щоденника практиканта. Звіт з практики має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми

доповнити зразками оформлення)	практики. Обов'язковим є наявність висновків та пропозицій, яких вимагає зміст завдань. Обсяг звіту повинен складати до 15-20 друкованих сторінок тексту. Розділи, окремі питання звіту мають бути чітко визначені, викладені в логічній послідовності і конкретизовані. Таблиці, ілюстративний матеріал, додатки повинні бути змістовними і оформлені відповідно до стандартів виконання письмових робіт у вищій школі.
9. Форми і методи контролю	залік
10. Критерії оцінювання за видами роботи (компоненти оцінювання: - види практичної роботи, - змістова частина документів, стилістичне та граматичне оформлення тощо)	Загальна оцінка включає суму балів за основні види завдань навчальної практики: 1) зміст звіту – максимальна кількість 60 балів; 2) захист практики – 20 балів; 3) оформлення звіту – 10 балів; 4) оцінка керівника практики (вчасність, сумлінність, активність, відвідування) – 10 балів. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих під час практики, встановлюється за 100-бальною шкалою.
11. Форми підбиття підсумків практики	Захист звіту після завершення практики.
12. Методичні рекомендації (з урахуванням особливостей спеціальності/освітньої програми)	
13. Інформаційні ресурси для підготовки до проходження практики	Сайт і сторінки соц.мереж об'єктів – баз практики, матеріали власного спостереження, документи внутрішньої звітності підприємства ; нормативно-законодавчі акти , що регламентують роботу об'єкту – бази практики, відкриті дані
14. Програма затверджена на засіданні кафедри	Кафедра туризму і готельно-ресторанної справи, 31.08.2023, протокол № 1