

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
навчальної практики

НАВЧАЛЬНА ПРОФЕСІЙНО-ОРІЄНТОВАНА ПРАКТИКА (З ВИЇЗДОМ)

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус практики «НАВЧАЛЬНА ПРОФЕСІЙНО-ОРІЄНТОВАНА ПРАКТИКА (З ВИЇЗДОМ)» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис практики «Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика виду практики
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом)
Кількість годин / кредитів 135/4,5	241 «Готельно-ресторанна справа» Бакалавр	Рік навчання 1
		Семестр 2
		Консультації 10 год.
		Самостійна робота 125 год.
Мова навчання		Форма контролю – залік українська

II. Інформація про керівника практики

Керівник практики: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу

III. Опис практики

1. Анотація курсу. Навчальна професійно-орієнтована практика проводиться на 1 курсі у 2 семестрі і покликана ознайомити студентів із майбутньою професією, посадами, які зможуть займати випускники та їх обов'язками; формування у студентів професійних навичок організації роботи підприємств готельно-ресторанної сфери; систематизація і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних завдань, які входять в коло компетенції фахівця сфери готельно-ресторанного господарства. Навчальна професійно-орієнтована практика (з виїздом) логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значущих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Основними видами навчання під час навчальної практики є тематичні заняття у формі диспутів та екскурсійні відвідини підприємств закладів готельно-ресторанного господарства з метою ознайомлення організації їх діяльності та напрямів роботи.

2. Пререквізити та постреквізити. Освітня компонента займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* практики є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії та ознайомлення у найбільш загальних

рисах з особливостями організації та функціонування підприємств готельно-ресторанної сфери, що передбачає виконання наступних **завдань**:

- ознайомлення студента з теоретичними та практичними аспектами майбутнього фаху;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистісного спілкування;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;
- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
- ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням підприємства;
- ознайомлення рекламною діяльністю підприємства;
- ознайомлення з переліком товарів і послуг підприємства.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми. Студенти спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** повинні здобути **загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетенції, а саме:**

- **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 05.** Здатність працювати в команді;

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

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

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

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

- **РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

- **РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;

- **РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

5. Структура навчальної дисципліни

Враховуючи навчальний план підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа програма «Навчальної професійно-орієнтованої практики (з виїздом)» передбачає вивчення таких питань:

Назва змістових модулів і тем	Тематичні завдання	Кількість годин самостійної роботи
Змістовий модуль 1. Характеристика здійснених обов'язкових навчальних екскурсій та відвідування готельно-ресторанних закладів	Студенти в процесі проходження Навчальної професійно-орієнтованої практики (з виїздом) ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємств, де проводяться навчальні екскурсії, які відображаються у формах, меті, засобах, методах організації діяльності, професійних цінностях, традиціях тощо. Результати екскурсій студенти оформляють у вигляді звіту з навчальної практики	110
Змістовий модуль 2. Виконання індивідуального завдання	Студенти під час проходження практики виконують індивідуальне завдання, яке тісно пов'язане з питаннями організації, технології у готельно-ресторанному господарстві (на прикладі закладів відвіданих під час виробничих екскурсій) та презентують звіт із доповіддю	15
Разом		125

6. Етапи практики

Навчальна професійно-орієнтована практика проводиться у кілька етапів:

На першому «підготовчому етапі» проводиться ознайомлення студентів із програмою практики, проведення інструктажу з техніки безпеки, підбір та вивчення літературних джерел тощо.

На другому «основному етапі» проводяться екскурсії закладами готельно-ресторанної сфери з метою надбання студентами найбільш повної уяви про структуру закладу, взаємодію окремих підрозділів, аналіз спектру послуг, що надають заклади, корпоративну культуру, нормативно-правову документацію тощо. На основі екскурсій студенти формують першу частину звіту про перебування на практиці, та описують основні результати відвіданих екскурсій на об'єкти готельно-ресторанної сфери. В другій частині звіту студенти працюють над індивідуальним завданням, у якому окреслюють основні

пропозиції щодо вдосконалення діяльності підприємства (на прикладі підприємства готельно-ресторанної сфери).

На третьому «підсумковому етапі» студенти підводять підсумки проходження практики впорядковують свої дослідження у формі загального письмового звіту й індивідуального завдання, заповнюють щоденники з практики та захищають свої доробки з доповідями.

Етапи	Зміст та основні завдання практики
1. Підготовчий (1–5 дні)	<p>День 1. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці, організаційні питання;</p> <p>День 2. Ознайомлення з програмою практики та індивідуальним завданням;</p> <p>День 3. Ознайомлення зі звітними матеріалами навчальних практик минулих років;</p> <p>День 4. Підбір та вивчення літературних і статистичних матеріалів, консультації;</p> <p>День 5. Опрацювання теоретичного матеріалу</p>
2. Основний (6–13 днів)	<p>День 6–7. Оглядова екскурсія містом Луцьк (відвідування Замку Любарта, екскурсія підземеллям костелу Петра і Павла, відвідини Обласного краєзнавчого музею, музею Волинської ікони, музею військової техніки, музею сучасного мистецтва Корсаків, будинку архітектора М. Голованя тощо), м. Луцьк;</p> <p>День 8. Проведення активного дозвілля у Ботанічному заказнику «Воротнів», с. Гаразджа;</p> <p>День 9. Проведення активного дозвілля у музеї-скансен «Рокині», с. Рокині</p> <p>День 10. Ознайомлення з базою практики «Noble Restaurant & Noble Hotel»;</p> <p>День 11. Ознайомлення з базою практики «Hotel Ribas», м. Луцьк;</p> <p>День 12. Ознайомлення з базою практики Рекреаційний комплекс «Рестпарк», с. Струмівка;</p> <p>День 11. Ознайомлення з базою практик «Корона Вітовта», м. Луцьк</p> <p>День 12. Ознайомлення з базою практик ТА «Море турів», м. Луцьк</p> <p>День 13. Спілкування на тему «Готельно-ресторанний бізнес Волинської області»;</p>
3. Підсумковий (14–17 днів)	<p>День 14. Круглий стіл на тему «Діяльність закладів гостинності в умовах воєнного часу»</p> <p>День 15. Аналіз, систематизація та узагальнення матеріалів, отриманих під час практики;</p> <p>День 14–16. Написання та оформлення звіту про проходження навчальної професійно-орієнтованої практики (з виїздом);</p> <p>День 17. Складання заліку з практики – захист звіту</p>

Звіт про проходження практики оформлюється за такими структурними елементами:

- титульний аркуш;
- вступ (містить об'єкт, предмет, завдання і мета практики);
- оформлений щоденник практики;
- звіт з практики відповідно до графіку, у якому слід описати – загальну характеристику закладу, послуги закладу індустрії гостинності, особливості організації діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери.

Студент допускається до складання заліку з навчальної практики у разі виконання програми практики в повному обсязі.

7. Види (форми) індивідуальних завдань

Студенти під час проходження практики виконують індивідуальне завдання, яке пов'язане із діяльністю закладів гостинності в регіоні та презентують доповідь. Виконання вище запропонованого індивідуального завдання розраховано на розподіл між студентами різних закладів гостинності та написання звіту за кожним із них. Індивідуальне завдання оформлюється як презентація та доповідь до неї.

V. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Участь в практиці є обов'язковою. Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з практики. Студент зобов'язаний не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі згідно графіку консультацій викладача.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі звіту, оформленого відповідно до встановлених вимог.

Переданий на кафедру звіт перевіряється керівником практики від кафедри. Якщо за результатами перевірки звіту виявлено його відповідність вимогам, звіт рекомендується до захисту перед комісією шляхом здійснення напису на титульному аркуші «до захисту» безпосереднім керівником та завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

У випадку виявлення невиконаних робіт, невідповідності вимогам, звіт направляється на доопрацювання студенту із здійсненням напису на титульному аркуші «на доопрацювання» безпосереднім керівником, що завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

За результатами перевірки звіту керівник практики від кафедри визначає оцінку, з якою звіт рекомендується до захисту перед комісією. Оцінка керівника практики носить рекомендаційний характер і не є обов'язковою оцінкою захисту для комісії.

Після перевірки поданого звіту керівником практики від кафедри і при наявності позитивної оцінки, звіт з практики публічно захищається студентом на кафедрі перед комісією, яка складається з викладачів (не менше двох) відповідної кафедри.

Оцінка визначається з урахуванням своєчасності подання звіту з практики, якості підготовленого звіту, виконання індивідуального завдання, рівня знань та рівня захисту студента.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка проходження навчальної професійно-орієнтованої практики (з виїздом) складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою.

Оцінка балів	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/> (дата звернення 05.07.2022)

ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.

Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Льїн Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції*. К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. No 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с.

Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.

Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 411 с.

Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/> (дата звернення 05.07.2021)

Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.

П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015, 250 с.

П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

Паска М.З. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки для підготовки до підсумкового контролю з дисципліни / Паска М.З. Львів, 2019. Ч. 1. 23 с. URL: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=15870627062836689564&btnI=1&hl=uk> (дата звернення 05.07.2021)

Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.

Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навч. посібник. Суми : Вид-во СумДПУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.

Сервірування столів [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/> (дата звернення 05.07.2021)

Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 05.07.2021)

Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному

бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream> (дата звернення 05.07.2021)

HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017. 312 с.