

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

***РОБОЧА ПРОГРАМА
ОК 42 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА***

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти

Європейська кредитно-трансферна система
організація навчального процесу

Розробники:

Поворознюк Інна Миколаївна, завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Нешадим Людмила Миколаївна, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Робоча програма практики розглянута і схвалена на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «29» липня 2022 року

Завідувач кафедри технологій та організації
туризму і готельно-ресторанної справи

(підпис)

(Поворознюк І. М.)

(прізвище та

ініціали)

Робоча програма ухвалена науково-методичною комісією Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

Протокол № 1 від «29» липня 2022 року

Голова науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

(підпис)

(Пачева Н.О.)

(прізвище та ініціали)

1. Вступ

Виробнича практика є ваговою складовою освітнього процесу, в той самий час є одним з найбільш складних і багатоаспектних видів освітньої роботи здобувачів вищої освіти, яка відіграє фундаментальну роль в освітньо-професійній підготовці, дозволяє їм встановлювати, розвивати та закріплювати професійні компетентності.

Робоча програма виробничої практики розроблена відповідно до наскрізної програми, освітньо-професійних програм, Закону України «Про освіту» (прийнятий від 05.09.2017 р.), «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом МОН України від 8 квітня 1993 р. № 93», Положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» (затвердженого на засіданні вченої ради 25 жовтня 2022 року, протокол № 4), Положення «Про організацію практик в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини» (денної та заочної форм навчання) (затвердженого на засіданні вченої ради 26 січня 2021 року, протокол № 10), Положення про дистанційне навчання в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (затвердженого на засіданні вченої ради 25 червня 2019 року, протокол №16), Регламенту організації практики здобувачів вищої освіти Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти у дистанційному режимі (затвердженого на засіданні вченої ради інституту 25 вересня 2020 року, протокол № 2) та Завдання програм практик до умов реалізації дистанційного навчання (затвердженого на засіданні вченої ради інституту 15 лютого 2022 року, протокол № 10).

2. Мета і завдання практики

Мета виробничої практики: поглиблення та закріплення здобувачами вищої освіти теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи в галузі управлінської, планово-економічної, маркетингової діяльності, виконавчої, аналітичної та дослідницької роботи, опанування організаційно-технологічними процесами, що відбуваються на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах індустрії гостинності в сучасних умовах господарювання.

Завданням виробничої практики є:

- впровадження конкурентоспроможних нових видів послуг (продукції) відповідно до потреб споживачів закладу готельного та ресторанного господарства;
- визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
- аналіз конкурентного оточення підприємства готельного чи ресторанного господарства та сучасних інформаційних технологій для організації роботи;
- аналіз і планування товарообігу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі готельного підприємства;
- аналіз і планування основних фондів підприємств готельного чи ресторанного господарства;
- аналіз і планування показників праці готельного чи ресторанного підприємства;
- аналіз, планування доходів і витрат та контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей та інтересів.

3. Організація проведення практики

Базами проходження виробничої практики є підприємства індустрії гостинності, усіх форм власності. З базами практики університет завчасно укладає договори на її

проведення за відповідною формою. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами та визначається на період виробничої практики.

Термін проведення: 4 тижня.

Форма контролю: диференційований залік.

Здобувачі вищої освіти мають право самостійно за узгодженням кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи обирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання. У цьому випадку здобувач вищої освіти повинен подати на розгляд клопотання від бази практики за 2 тижні до початку практики.

У разі настання обставин, які унеможливають відвідування баз практик, відповідно до рішення вченої ради інституту, наказу ректора, практика відбувається дистанційно.

Дистанційна форма проведення практик під час обставин, які унеможливають відвідування закладів освіти та баз практик, проводиться шляхом взаємодії між суб'єктами дистанційного проходження практик (здобувачі вищої освіти, керівники від закладу вищої освіти, керівники від баз практик), під час якої учасники одночасно спілкуються за допомогою аудіо-, відео конференції та (або) можуть використовувати спеціальні електронні освітні ресурси (платформи, програмне забезпечення) на базі інформаційно-комунікаційних (цифрових) технологій для організації дистанційного виконання завдань програм практик та контролю за їх дотриманням через мережу Інтернет. У рамках проходження практики в дистанційному режимі, офіційними є канали зв'язку зі студентами та керівниками практик: Viber, Google Meet, Zoom, Skype, електронна пошта, тощо.

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в умовах, які унеможливають відвідування закладу освіти та баз практик, здійснюють відповідно до розроблених в інституті та розміщених на сайті Завдань програм практик до умов реалізації дистанційного навчання.

Організаційні питання практики, її хід і підсумки періодично обговорюються на засіданнях кафедри.

До керівництва виробничою практикою здобувачів вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Груповий керівник:

- перед початком практики забезпечує необхідною документацією з практики керівників баз практик, здобувачів вищої освіти;
- проводить інструктаж з техніки безпеки і охорони праці та контролює умови праці здобувачів вищої освіти;
- повідомляє здобувачів вищої освіти про порядок звітності з практики;
- у перший день практики разом з адміністрацією від бази практики закріплює здобувачів вищої освіти за місцем проходження практики;
- проводить засідання з академічною групою здобувачів вищої освіти щодо питань організації і проведення практики;
- надає практикантам консультації щодо виконання програми практики;
- бере участь у проведенні загального підсумку з практики; разом з керівником практики по інституту оцінює роботу здобувача вищої освіти;
- після завершення виробничої практики на основі звітів керівників від бази практики, аналізу документації, подану здобувачами вищої освіти, складає письмовий звіт про хід, результати практики із зауваженнями і пропозиціями щодо подальшого вдосконалення та організації її проведення завідувачу кафедри та керівнику практики інституту.

Перед початком практики здобувач вищої освіти має отримати на кафедрі – направлення на практику та програму практики.

Безпосередніми керівниками практики від бази практики є їх працівники. Вони здійснюють методичне керівництво практикою відповідно до затвердженої програми.

Керівник від бази практики несе відповідальність за організацію роботи практикантів на своїй ділянці роботи, перевіряє зміст записів про виконану роботу, оцінює правильність та своєчасність її виконання. Протягом практики здобувачі працюють над складанням звіту. Після закінчення практики керівник від бази практики перевіряє правильність оформлення практикантом письмового звіту та матеріалів практики (теоретичну та практичну частину), складає характеристику на кожного практиканта щодо результатів практичного навчання за всіма розділами тематичного плану, відзначає творчі можливості, активність, ініціативу студента-практиканта. Характеристика від керівника бази практики розглядається та затверджується керівником установи на спільному засіданні.

В обов'язки практиканта входить: дотримання дисципліни праці, техніки безпеки і розпорядку робочого дня, прийнятих в даній організації, виконання завдань, підготовленого і затвердженого керівниками від кафедри і підприємства.

Здобувачі вищої освіти у період організації і проходження практики зобов'язані:

- за тиждень до початку практики прослухати лекцію з охорони життя і безпеки, виробничої гігієни та санітарії;
- до початку практики одержати від групового керівника практики консультації щодо оформлення необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- у випадку відсутності або запізнення повідомляти про це групового керівника, пояснювати причину відсутності або запізнення, надавати необхідні документи, що засвідчують причину відсутності (довідку про хворобу тощо);
- відвідувати консультації, методичні наради, які проводить керівник з практики;
- у встановлений термін здавати звіт та матеріали практики.

Здобувачі вищої освіти мають право:

- звертатися до керівників практики університету, адміністрації баз практик з усіх питань, що виникають у процесі проходження здобувачами вищої освіти практики;
- користуватися матеріальною базою, кабінетами та навчально-методичним забезпеченням, використовувати технічну, інформаційно-методичну та іншу документацію, необхідну для виконання програми практики.

4. Освітній результат практики

Програмні результати, яких досягають здобувачі вищої освіти внаслідок проходження практики:

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

5. Зміст діяльності здобувачів вищої освіти

За погодженням із керівником від бази практики, здобувач вищої освіти отримує індивідуальний план виробничої практики щодо висвітлення та опрацювання конкретної ситуації/проблеми, яка потенційно може мати місце на базі практики.

№п/п	Зміст практики
1.	<i>Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, Статутом підприємства та професійною діяльністю фахівців в готельно-ресторанній сфері.</i> Знайомство з підприємством, з правилами охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії. Ознайомлення з спеціалізацією підприємства, напрямками діяльності, зі Статутом підприємства. Знайомство з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві. Знайомство з професійною діяльністю, посадами, що можуть обіймати фахівці у готельно-ресторанному господарстві.
2.	<i>Ознайомлення з нормативно-правовим регулювання діяльності та організаційними підрозділами підприємства.</i> Знайомство з закладом готельно-ресторанного господарства: юридична адреса, тип, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість, тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи. Вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства. Ознайомлення з правами та повноваженнями трудового колективу і його виборних органів. Ознайомлення з готельним продуктом та ресторанною продукцією, додатковими готельними та ресторанными послугами.
3.	<i>Ознайомлення з організацією робочого місця, функціональними обов'язками органів управління закладом готельно-ресторанного господарства</i> Знайомство із штатним розкладом підприємства, склад працівників за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки. Організація охорони праці та соціального захисту працівників підприємства. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі. Знайомство з функціональними обов'язками посад, на яких можна проходити практику.
4.	<i>Дослідження, вивчення та асистування практикантом виробничих процесів та обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства, виконання контрольних виробничих завдань. Планування показників господарської діяльності підприємства.</i> Ідентифікація, оцінювання соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій явища, які пов'язані з розвитком готельно-ресторанного бізнесу та визначення ролі і місця об'єкта готельно-ресторанного господарства.

	<p>Вивчення організації та технології бронювання готельних послуг. Вивчення програмного забезпечення та інформаційних технологій, що використовуються на підприємстві готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Знайомство із видами та послідовністю клінінгових операцій у приміщеннях готелю, методами клінінгу, різновидом прибирального інвентарю і матеріалів, обладнання і механізмів, миючих засобів та правилами їх використання.</p> <p>Вивчення діючої системи організації та управління постачанням та зберіганням продовольчої сировини (товарів), предметів матеріально-технічного призначення, кулінарних напівфабрикатів та готової продукції, а також раціональної організації складського господарства та транспортних операцій.</p> <p>Знайомство із товаротранспортними операціями, сертифікаційною документацією на продовольчу сировину, кулінарні напівфабрикати, харчові продукти та непродовольчі товари.</p> <p>Дослідження та аналіз процесів організації підготовки та обслуговування івентивних заходів на підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p>
4.1.	Ознайомлення з основними методами планування показників господарської діяльності підприємства та їх розрахунків
4.2.	Аналіз і планування товарообігу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі готельного підприємства
4.3.	Аналіз і планування доходів та витрат готельного чи ресторанного підприємства
4.4.	Аналіз і планування фінансових ресурсів готельного чи ресторанного підприємства
5.	<i>Звітування перед керівником практики від підприємства про результати проходження практики.</i>
6.	<i>Звітування перед керівником практики від університету про результати проходження практики.</i>

Індивідуальні завдання

За погодженням із керівником від бази практики, здобувач вищої освіти отримує індивідуальне завдання від групового керівника щодо висвітлення та опрацювання конкретної ситуації/проблеми у сфері готельно-ресторанної справи.

6. Вимоги до звіту про практику (звітна документація)

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання завдань програми практики та індивідуального завдання.

Здобувачами вищої освіти подається на кафедру технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи для перевірки упродовж трьох днів після закінчення практики така документація:

1. Звіт здобувача про практику (Додаток А), підписаний здобувачем вищої освіти та груповим керівником. Звіт про проходження практики виконується у друкованому вигляді і повинен містити близько 5 сторінок. В якому здобувач вищої освіти відповідно до індивідуального плану та завдань практики описує виконану ним роботу. Звіт виконується на папері формату А4 (210×297 мм). Поля: ліворуч – 20 мм, праворуч – 1,5 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. При написанні звіту з використанням комп'ютерного набору використовується 1,5 інтервал, шрифт Times New Roman, кегль – 14 пт. Робота повинна бути виконана друкованим способом.

2. Характеристика від керівника бази практики про роботу здобувача вищої освіти (Додаток Б) завіряється керівником установи бази практики.

3. Матеріали практики (індивідуальний план (Додаток В)), дослідження підприємства/установи/організації відповідно до орієнтовного тематичного плану)

(Додаток Г). Матеріали практики повинні містити до 15 - 20 сторінок, не враховуючи додатків.

Звіт з виробничої практики повинен відповідати програмі практики. Звіт оформлюється протягом періоду проходження практики. Обсяг роботи – 5 сторінок (без додатків).

Здобувачі вищої освіти, які навчаються за індивідуальним графіком, працюють за фахом і місце роботи яких відповідає вимогам програми практик, подають витяг з трудової книжки (або ксерокопію трудової книжки, завірену керівником установи), довідку з місця роботи (якщо він працює за сумісництвом), характеристику та звіт.

7. Критерії оцінювання

Формою контролю виробничої практики є диференційований залік.

При оцінюванні результатів виробничої практики враховуються такі показники:

– мотивація здобувача – інтерес до даного виду практики, до роботи конкретної установи;

– дисциплінованість і відповідальне ставлення до виконання завдань практики;

– індивідуальні особливості здобувача – упевненість, урівноваженість, відкритість, готовність прийти на допомогу, комунікабельність, стиль спілкування, готовність до обговорення проблем, що виникають, до критичного самоаналізу власної діяльності, до сприйняття критики, толерантність.

– якість оформлення документації з практики;

– своєчасність здачі документації.

Максимальна кількість балів, яку здобувач може отримати за виробничу практику становить 100 балів.

Система оцінювання академічних досягнень здобувачів вищої освіти з практики (максимальна кількість балів)

№ з/п	Найменування	Кількість балів
1. Звіт та матеріали практики – 70 балів		
1.1.	Оформлення звіту та матеріалів практики:	40 балів
1.1.1	Відповідність змісту звіту поставленим цілям і завданням, пропорційність структури звіту.	0-10
	Наявність всіх складових та вчасне оформлення звіту; чітко, відповідно до режиму установи, розписана запланована робота здобувача вищої освіти на весь період практики; текст викладений грамотно.	8-10
	Звіт містить усі структурні елементи, однак текст потребує орфографічних та технічних правок.	4-7
	Звіт складений з неточностями, без врахування видів робіт та заходів, передбачених програмою практики.	0-3
1.1.2	Правильність оформлення матеріалів практики (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	0-15
	Здобувач неухильно дотримувався схеми аналізу об'єкту дослідження, інформація узгоджена, чітка та лаконічна, змістове та технічне оформлення матеріалу не викликає заперечень; текст викладений грамотно.	13-15
	Здобувач загалом дотримувався схеми аналізу об'єкту дослідження, інформація лаконічна, проте потребує уточнення, змістове та технічне оформлення матеріалу не викликає	8-12

	заперечень.	
	Здобувач не дотримувався схеми аналізу закладів, інформація потребує узгодженості та пояснень, змістове та технічне оформлення матеріалу потребує повного редагування	5-7
1.1.3	Наявність та якість оформлення додатків та відповідність їх оформлення встановленим критеріям (вимогам)	0-5
1.1.4	Правильність оформлення звіту та матеріалів практики (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше), відсутність технічних помилок	4-10
1.2.	Вимоги до змісту матеріалів практики:	30 балів
1.2.1	Якість і глибина виконання поставлених завдань	15
1.2.2	Наявність, системність і глибина особистого аналізу діяльності бази практики	15
2. Захист матеріалів виробничої практики – 30 балів		
2.1.	Глибина оволодіння практичними навичками роботи	10
2.2.	Вміння стисло (в межах регламенту), послідовно й чітко викласти сутність і результати практики	10
2.3.	Повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	10
	Усього (максимальна кількість балів)	100

Таким чином, якість оформлення звіту та матеріалів практики оцінюється в діапазоні від 0 до 70 балів, а результати захисту практики – від 0 до 30 балів.

Критерії оцінки діяльності здобувачів вищої освіти під час практики:

90 – 100 балів – А («відмінно») ставиться в тому випадку, коли: робота за програмою практики здійснена практикантом на високому рівні; практикант проявив себе як організований, сумлінний, творчий під час виконання різних видів роботи, знає і вміє застосовувати у практичній діяльності сучасні технології і нові інформаційні засоби, користується повагою та авторитетом серед колективу бази практики, керівників практики; здав у визначений термін документацію, оформлену на високому рівні.

82 – 89 балів – В («дуже добре») ставиться в тому випадку, коли робота за програмою практики здобувачем вищої освіти проведена на достатньому рівні; були допущені незначні помилки у період проходження практики, але були самостійно виправлені; практикант не допускав недисциплінованості, байдужості, шаблонності на всіх ділянках роботи; про його діяльність добре відзивалися в колективі, в якому він перебував у період проходження практики; подав у визначений термін правильно оформлену документацію.

75 – 81 балів – С («добре») ставиться в тому випадку, коли робота за програмою практики проведена на достатньому рівні; практикант допускав незначні помилки при виконанні завдань практики, проте не завжди міг самостійно їх виправити або пояснити у процесі аналізу; у ході практики був дисциплінованим, виконавчим, самостійним, критичним на всіх ділянках роботи, одержав гарну характеристику від колективу бази практики, керівника; подав вчасно документацію, у яку можуть бути внесені незначні доповнення і виправлення за вказівкою групового керівника практики.

69 – 74 балів – D («посередньо») ставиться в тому випадку, коли робота за програмою практики проведена на задовільному рівні; здобувач вищої освіти проявив себе як організований, дисциплінований, але недостатньо самостійний та ініціативний;

загальна характеристика діяльності практиканта у період проходження практики одержала позитивні відгуки; із невеликим запізнення подав документацію.

60 – 68 балів – E («задовільно») ставиться здобувачу вищої освіти в тому випадку, коли робота проведена на задовільному рівні; проявив себе як недостатньо організований і дисциплінований, безініціативний; загальна характеристика діяльності на базі практики практиканта з боку керівників практики – «задовільна»; подав невчасно документацію, яка потребує доповнень і виправлень.

35 – 59 балів – FX («незадовільно»). Відсутня систематичність у роботі практиканта. Роботу, передбачену програмою з практики, виконав на низькому професійному рівні, допускав помилки, пов'язані зі знанням теоретичного матеріалу та виконанням практичних завдань. Отримав негативну характеристику про роботу чи незадовільну оцінку при складанні екзамену за практику, але за певних умов може повторно пройти практику і отримати позитивну оцінку. Подав документацію з великим запізненням, допустив значні помилки в її оформленні.

0 – 34 балів – F («незадовільно»). Практикант не виконав програми практики і отримав незадовільну оцінку при складанні екзамену.

Переведення даних стобальної шкали оцінювання в національну шкалу та шкалу ECTS здійснюється в порядку, представленому в таблиці.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види виробничої діяльності	Оцінка в ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		прописом	цифрою
90 – 100	A	відмінно	5
82 – 89	B	дуже добре	4
75 – 81	C	добре	
69 – 74	D	задовільно	3
60 – 68	E		
35 – 59	FX	незадовільно	2
1 – 34	F		

8. Підведення підсумків практики (вид підсумкового контролю)

На кафедрі технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи під час проходження практики здобувачами використовується система поточного та підсумкового контролю виконання окремих завдань та усієї програми практики.

Робота здобувачів контролюється керівниками практики від підприємства та кафедри.

Захист з практики проходить перед спеціально призначеною комісією з двох-трьох осіб за участю викладача – керівника практики від інституту.

Загальна оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку за підписом групового керівника після перевірки робочої документації. Оцінка за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні рейтингу успішності здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти, які не пройшли практику або частину практики з поважних причин, мають право на її продовження у вільний від навчання час при наявності відповідних документів.

Здобувач вищої освіти, який отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з університету.

Підсумки виробничої практики обговорюються на засіданнях кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, а загальні підсумки практики підводяться на вчених радах інституту.

Матеріали практики зберігаються на кафедрі технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи до завершення навчального року, а звіт здобувача вищої освіти - 3 роки.

9. Список інформаційних джерел

Основні

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2017. 342 с
2. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
3. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: КНТЕУ, 2018. 215с.
4. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с.
5. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах: навчальний посібник. Полтава, ПУСКУ, 2014. 254 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2- вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с
7. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Львівський нац. ун-т імені Івана Франка. К.: Центр учбової літератури, 2017. 335с.
8. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2012. 384 с.
9. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-рестораний бізнес: менеджмент: навчальний посібник для ВНЗ. Київ : Центр учбової літератури. 2016. 343 с.
10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. Ун-т, 2017. 426 с.
11. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, І. Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с.

Допоміжні

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
4. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2016. 502 с.
6. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

З В І Т

з проходження виробничої практики в

(назва організації)

здобувача вищої освіти

(ім'я, прізвище)

IV курсу _____ групи

Керівник практики:

Члени комісії: _____

Умань (рік)

Характеристика від керівника бази практики
на роботу здобувача вищої освіти
IV курсу ____ групи Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти
Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(ім'я, прізвище здобувача вищої освіти)

«____» _____ 20 р.

Посада керівника практики _____
від організації _____ (підпис) _____ (ім'я, прізвище)

печатка

Необхідно зазначити про:

- рівень теоретичних знань, отриманих в університеті;
- наявність практичних навичок самостійного вирішення завдань за програмою практики;
- якості, які продемонстрував здобувач вищої освіти під час проходження практики;
- вміння дотримуватись етичних правил поведінки;
- активність та ініціативність;
- ступінь володіння й використання методами професійної діяльності;
- вміння будувати стосунки з клієнтами та колективом;
- повноту виконання програми та індивідуального завдання;
- загальну оцінку проходження практики.

(вид і назва практики)

Період проходження практики _____

Освітній ступінь _____

Спеціальність _____

Освітня програма _____

_____ курс, група _____

Здобувач (ка) _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

(база практики)

[illegible]

від НН інституту економіки та бізнес-освіти _____
 (підпис) (Ім'я та прізвище)

від підприємства (організації, установи) _____
 (підпис) (Ім'я та прізвище)

Здобувач (ка) _____
 (Ім'я та прізвище)

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

МАТЕРІАЛИ ПРАКТИКИ

(назва організації)

здобувача вищої освіти

(ім'я, прізвище)

II курсу _____ групи

Керівник практики:

Умань (рік)