

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Освітній рівень: **перший (бакалаврський)**

Галузь знань: **24 «Сфера обслуговування»**

Спеціальність: **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма: **Готельно-ресторанна справа**

Факультет: **менеджменту**

Наскрізна програма навчальної практики для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», 24 Сфера обслуговування. Умань: Уманський НУС, 2023. 33 с.

Розробники: кандидат економічних наук, доцент Коваленко Л.Г.,
кандидат економічних наук, доцент Нагернюк Д.В.,
кандидат економічних наук, доцент Непочатенко В.О.,
кандидат економічних наук, доцент Тимчук С.В.,
кандидат економічних наук, доцент Терещук Н.В.,
кандидат економічних наук, доцент Малюга Л.М.,
кандидат економічних наук, доцент Кожухівська Р.Б.

Рецензенти:

Мельник Ірина Миколаївна, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет;

Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, к.е.н., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету.

Затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 1 від 30 серпня 2023 р.)

Розглянуто і рекомендовано до друку на засіданні методичної комісії факультету менеджменту (протокол №1, від 31 серпня 2023р.)

Зміст

Вступ.....	4
1. Структура навчальної практики	5
2. Зміст навчальної практики.....	6
3. Керівництво навчальною практикою.....	28
4. Вимоги до навчальної практики.....	29
5. Критерії та шкала оцінювання.....	30
6. Додатки.....	31

ВСТУП

Практика здобувачів вищої освіти є невід'ємною складовою частиною освітнього процесу підготовки фахівців і проводиться на оснащених відповідним чином базах практики в Уманському національному університеті садівництва (далі Університет), а також на сучасних підприємствах організаціях різних галузей економіки та державного управління. Вона є важливою та обов'язковою ланкою підготовки висококваліфікованих фахівців до майбутньої роботи, забезпечення його конкурентоспроможності та можливості працевлаштування на вітчизняному й європейському ринках праці.

Практика здобувачів передбачає безперервність і послідовність її проведення при одержанні потрібного обсягу практичних знань та умінь відповідно до різних ступенів освіти. Тривалість практики, терміни проведення, її обсяг визначаються навчальним планом та графіком навчального процесу. Обсяг практики вимірюється у кредитах (тобто практика повинна бути організована та її результати задокументовані так, щоб її можна було оцінити у кредитах).

Практика передбачає удосконалення професійно-практичної підготовки здобувачів, технологію надання їм достатнього обсягу практичних знань, умінь і навичок відповідно до вимог освітнього процесу.

Програма практики повинна:

- передбачати здобуття здобувачами однієї або декількох компетенцій;
- передбачати послідовність одержання необхідних практичних знань і умінь;
- містити опис процедури та конкретні критерії оцінювання рівня знань, умінь, навичок, які здобувачі досягли за результатами практики.

Метою практики є оволодіння здобувачами вищої освіти сучасними методами, формами організації в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних під час навчання в університеті теоретичних знань та практичної підготовки професійних умінь й навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо застосовувати їх у практичній діяльності.

Метою навчальної практики є ознайомлення здобувачів вищої освіти зі специфікою майбутнього фаху, отримання ними первинних професійних умінь і навичок. Навчальна практика може проводитися у навчальних кабінетах і лабораторіях, навчально-виробничих майстернях, готельно-ресторанних комплексах, полігонах, навчальних господарствах, на освітньо-дослідних ділянках, освітньо-практичних центрах та інших допоміжних об'єктах, а також в організаціях і підприємствах відповідного профілю на основі договорів з Університетом.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Вид і назва практики	Семестр	Тривалість практики (тижнів)	Відповідальна кафедра	Загальна кількість годин	Кредитів ECTS	Форма контролю	Освітній рівень підготовки
Навчальна практика	2	3	туризму та готельно-ресторанної справи	135	4,5	залік	бакалавр
Навчальна практика	4	3	туризму та готельно-ресторанної справи	135	4,5	залік	бакалавр
Навчальна практика	6	3	туризму та готельно-ресторанної справи	135	4,5	залік	бакалавр

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

1. ВСТУП ДО ФАХУ (2 семестр)

Метою практики «Вступ до фаху» є розширення інформованості здобувачів щодо характеру і сфери їх майбутньої професійної діяльності та ознайомлення у найбільш загальних рисах з роботою організацій та підприємств готельно-ресторанного бізнесу різних типів.

Предметом практики є основні аспекти майбутньої професійної діяльності за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Основними **завданнями** практики є:

- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки у готельно-ресторанному господарстві;
- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами в процесі навчання;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери;
- вивчення особливостей функціонування готельного та ресторанного бізнесу України та м. Умань.

Загальні компетентності

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові

ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні компетентності

– здатність збирати, обробляти та аналізувати інформацію про тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності.

Програмні результати навчання

– аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

– здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

Тема 1. Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Завдання:

Ознайомлення з програмою навчальної практики. Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки під час проходження навчальної практики.

Тема 2. Особливості готельного бізнесу в Україні

Завдання:

1. Вивчити організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства в Україні. Виписати основні законодавчі акти, що регулюють діяльність готельних господарств.

2. Вивчити класифікацію та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу, дати їх порівняльну характеристику.

Тема 3. Робота закладів готельного бізнесу м. Умань

Завдання:

1. Описати класифікацію та тип готелів й інших засобів розміщення готельного типу, що функціонують у м. Умань.

2. Відвідати один із закладів готельного бізнесу м. Умань.

3. Описати особливості розташування та режиму роботи закладу, що відвідали.

Тема 4. Особливості ресторанного бізнесу в Україні

Завдання:

1. Коротко описати місце індустрії харчування в туристичній сфері.

2. Вивчити організаційно-правові основи діяльності підприємств ресторанного господарства в Україні.

3. Вивчити класифікацію та типологію підприємств харчування, дати їх порівняльну характеристику.

Тема 5. Робота закладів ресторанного бізнесу м. Умань

Завдання:

1. Навести приклади різних типів підприємств харчування, що функціонують у м. Умань.

2. Відвідати один із закладів ресторанного бізнесу м. Умань.
3. Описати особливості розташування, кухні та режиму роботи закладу, що відвідали.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Господарський кодекс України № 436-IV від 16.01.2003р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#n2582>
2. Про затвердження Правил роботи Закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
3. Про ліцензування певних видів господарської діяльності. Закон України. від 21.06.2018 р. № 58/257. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1775-14>
4. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й. Готельно-ресторанна справа. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
5. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г., Флока Л.В., Горячова О.О. Методологія і організація наукових досліджень. Полтава: GlobeEdit, 2020.160 с.
6. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
7. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.
8. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. Умань: ВПЦ «Візаві», 2018. 374 с.
9. Мальська М.П., Кізіма В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. К.: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.

2. УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА (2 семестр)

Мета практики – це підготовка здобувачів до навчання в університеті відповідно до сучасних інтеграційних процесів у міжнародній освіті в контексті Болонської декларації та формування у здобувачів вищої освіти необхідних комунікативних компетентностей.

Об'єктом практики є процес навчання в університеті відповідно до сучасних інтеграційних процесів у міжнародній освіті.

Предметом навчальної практики є організація професійної підготовки фахівців із вищою освітою за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

Завдання практики. У результаті проходження практики здобувачі повинні отримати відповідні знання щодо:

- структури Вищої освіти України в контексті Болонського процесу;
- сутності й рівнів ліцензування та акредитації закладів вищої освіти України;
- організації освітнього процесу в Університеті;

- сутності, складових, критеріїв оцінки та контролю знань здобувачів з урахуванням вимог Болонського процесу, системи ECTS та кредитно-модульної системи організації освітнього процесу в Уманському НУС;
- структури Уманського національного університету садівництва, функцій та обов'язків його підрозділів;
- видів та особливостей освітньо-наукової роботи здобувачів;
- засвоєння принципів роботи з інформаційними фондами бібліотеки;
 - особливостей роботи студентської ради університету, факультету.

Загальні компетентності:

- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- Здатність працювати в команді;
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності:

Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання:

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

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

Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема 1. Система вищої освіти в Україні

Завдання.

1. Вивчити структуру Вищої освіти України – освітні рівні. Скласти структурну схему, описати особливості кожного елементу.
2. Вивчити сутність ліцензування та акредитації. Дати порівняльну характеристику рівнів акредитації ЗВО України.
3. Описати типи та види ЗВО України, їх типову структуру. Скласти структурну схему.

Тема 2. Структура Уманського НУС та функції його підрозділів. Ознайомитися з основними нормативними документами Університету.

Завдання.

1. Скласти блок-схему організаційної структури Уманського національного університету садівництва та коротко описати функціональні обов'язки його структурних елементів (кафедр, деканатів, завідувачів, факультетів, таке інше).
2. Ознайомитися з основними нормативними документами Університету. (<https://www.udau.edu.ua/ua/about/normativna-baza.html>).

Тема 3. Болонський процес та кредитно-модульна система організації освітнього процесу в ЗВО України.

3.1. Сутність Болонського процесу та системи ECTS

Завдання.

1. Засвоїти сутність і зміст Болонського процесу та системи ECTS.
2. Відобразити блок-схему хронології просування Болонського процесу.

Відобразити схему принципів Болонського процесу та системи ECTS.

3.2. Кредитно-модульна система організації освітнього процесу в ЗВО України

Завдання.

1. Вивчити та засвоїти сутність кредитно-модульної системи організації освітнього процесу в ЗВО України.
2. Дослідити складові частини кредитно-модульної системи, вивчити шкалу оцінювання знань здобувачів, організацію оцінки та контролю за опануванням модулів з боку викладачів та деканату, склад та структуру індивідуального плану здобувача.

3.3. Види освітньо-наукових робіт здобувачів вищої освіти

Завдання.

1. Вивчити основні види освітньо-наукових робіт здобувачів вищої освіти.
2. Скласти порівняльну таблицю різних видів освітньо-наукових робіт.

Тема 4. Робота з інформаційними фондами бібліотеки

Завдання.

1. Вивчити в бібліотеці види каталогів та принципи роботи з ними.
2. За допомогою електронного каталогу бібліотеки скласти перелік матеріалів за темою згідно варіанту:

- нормативно-правові акти (не менше 5 шт.);
- посібники, навчальні посібники (не менше 10 шт.);
- статті в наукових журналах (не менше 10 шт.);
- електронні джерела – спеціалізовані сайти (не менше 5 шт.).

3. За допомогою електронного каталогу скласти перелік всіх періодичних видань, які поступають в бібліотеку за останні 3 роки в межах спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Тема 5. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації вищої школи

Завдання.

1. Ознайомитися з метою та завданням студентського самоврядування, його структурою, особливостями роботи студентської ради університету, факультету.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Арешонков В.Ю. Цифровізація вищої освіти: виклики та відповіді: Наукова доповідь на методологічному семінарі НАПН України «Шляхи і

механізми підвищення конкурентоспроможності університетів України» 19 листопада 2020 р. *Вісник Національної академії педагогічних наук України*, 2(2), 1-6.

2. Бабаєв, В.М., Стадник, Г.В., & Момот, Т.В. (2019). Цифрова трансформація в сфері вищої освіти в умовах глобалізації. Комунальне господарство міст. *Економічні науки*, (2), 2-9.

3. Вища освіта України і Болонський процес : Навч. посібник // Мін-во освіти і науки України; М.Ф. Степко, Я.Я. Болюбаш, В.Д. Шинкарук, В.В. Грубінко, І.І. Бабин.; За ред. В.Г. Кременя. Київ. Тернопіль: Навчальна книга-Богдан, 2018 р. 383 с.

4. Дорогань-Писаренко Людмила, Безкровний Олександр, Лега Ольга, Песцова-Світалка Оксана Університетська освіта: навч. посіб. Полтава: ПДАА, 2020. 142 с.

5. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556-VII.

6. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 26.11.2015 № 848-VIII.

7. Конституція України. Основний закон. К., 1996.

8. Микитась В. Давньоукраїнські студенти і професори. К.: Центр учбової літератури, 2021. 288 с.

9. Національний Темпус-офіс в Україні. URL: <http://tempus.org.ua/uk/vyshha-osvita-ta-bolonskyj-proces.html>

10. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua>

11. Про освіту: Закон України № 2145-VIII від 05 вересня 2017 р. URL: <http://zakn4.rada.gov.ua/laws/show/1060-12>

12. Університетська освіта. Навчальний посібник (рек. МОН України).- 3-є вид. Аніловська Г.Я., Марушко Н.С., Томаневич Л.М. 304 с.

13. Університетська освіта: навчально-методичний посібник. Укладачі С.В. Салоїд, Ю.П. Воржакова. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 37 с.

3. КУЛЬТУРА ГОСТИННОСТІ (2 семестр)

Мета практики «Культура гостинності» полягає у вивченні практичних аспектів професійної культури працівників сфери гостинності та основних концепцій сучасної гостинності.

Предметом практики є аналіз характерних культурних рис різних епох і народів у моделі сучасної гостинності (прийом гостей, безпосереднє обслуговування та ін.).

Основними **завданнями** практики є:

– дослідження історії розвитку сфери гостинності у тісному взаємозв'язку з розвитком світової та вітчизняної культури, туризму;

– набуття здобувачами професійних умінь і навичок з аналізу характерних культурних рис різних епох і народів у моделі сучасної гостинності (прийом гостей, безпосереднє обслуговування та ін.);

– отримання навичок застосування основних моделей сучасної гостинності та основ професійної культури працівників сфери гостинності.

Загальні компетентності

– 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;

– 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;

– цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

Спеціальні компетентності

– розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання

– організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

– розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

Тема 1. Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Завдання.

Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема 2. Культура гостинності як соціокультурний феномен.

Завдання.

1. Опрацювання літературних джерел загально-культурного, краєзнавчого, історичного, етнографічного, а також методичного характеру.

2. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу.

Тема 3. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності у різних країнах світу

Завдання.

1. Ознайомитись зі станом та напрямки розвитку готельно-ресторанного ресторанного господарства у період XX-XXI століть.

2. Відвідати один із закладів готельно-ресторанного бізнесу м. Умань.

3. Описати особливості культури гостинності закладу, що відвідали.

Тема 4. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства

Завдання.

1. Коротко описати етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства.
2. Вивчити основні принципи та правила високоякісного обслуговування.
3. Вивчити норми бездоганного сервісу як основи формування гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.

Тема 5. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності.

Завдання.

1. Вивчити норми професійної етики та етикету у сфері ресторанної та готельної справи.
2. Ознайомитись з принципами професійної поведінки обслуговуючого персоналу
3. Відвідати один із закладів готельно-ресторанного бізнесу м. Умань.
4. Описати вимоги до професійної поведінки працівника підприємства готельно-ресторанного бізнесу, що відвідали.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Балацька Н.Ю. Методичні вказівки для самостійної роботи з курсу «Основи гостинності». Харків : ХДУХТ, 2017. URL: <https://cutt.ly/DfBuQg4>
2. Бородай А. Б. Культура гостинності : навчальні завдання та методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів напряму підготовки 6.140101«Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ / А. Б. Бородай, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017. 31 с.
3. Бугай Н.І. Український етикет: Посібник для дітей та дорослих.– К.: В-во «Бібліотека українця», 2000. 272 с.
4. Етика ділових відносин : навчальний посібник / Лесько О. Й., Прищак М. Д., Залюбівська О.Б. та ін. Вінниця: ВНТУ, 2011. 309 с.
5. Історія української культури (Українська культура ХХ ст.) : ілюстрована хрестоматія. У 3-х частинах. / За заг. ред. проф. Ю. С. Сабадаш. Ч. II. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2022. 292 с.
6. Кириченко Л. С., Самійленко А. А. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг. Х.: Ранок, 2009. 240 с.
7. Культуротворчі виміри людини в сучасному універсумі : колект. монографія / [І. В. Вернудіна, В. П. Драпогуз, Т. К. Гуменюк, Л. П. Саракун та ін.] ; за ред. М. М. Бровка. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 380 с.
8. Мальська М. П., Бордун О. Ю., Жук І.З. Управління персоналом в туризмі: теорія та практика Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2013. 386 с.
9. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) :підручник / М.П. Мальська, О.М.

Гаталяк, Н.М. Ганич; Львівський національний університет ім. І. Франка.– Київ: ЦУЛ, 2018. 304с.

10. Малюк Л.П., Варапаєв О.М., Цюлковська А.В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 211 с.

11. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник/ за заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича.– Київ: Ліра-К, 2020. 484с.

12. Палеха Ю. І., Палеха О.Ю., Горбань Ю.І. П14 Інформаційна культура: навч. посібн. / за заг. ред. проф. Палехи Ю.І. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 400 с.

13. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. пос. – Київ: «Видавництво Ліра», 2015. 280с.

14. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 142 с.

15. Трансформаційні процеси соціальної культури в Україні : колект. монографія / М-во освіти і науки України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. 556 с.

5. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ (4 семестр)

Метою навчальної практики «Інформаційні технології у сфері обслуговування» є: надання здобувачам вищої освіти, майбутнім фахівцям у сфері управління готельно-ресторанним бізнесом, комплекс знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів комунікації та інформаційних технологій.

Завдання практики: набуття і закріплення здобувачами вищої освіти знань у сфері використання інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі, їх інформаційного та програмного забезпечення.

Предметом практики є дослідження практичних аспектів застосування інформаційно-комунікаційних систем і технологій в діяльності туристичних підприємств.

Навчальна практика «Інформаційні технології у сфері обслуговування» забезпечує отримання здобувачами вищої освіти таких **компетентностей**:

загальні:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Програмними результатами навчальної практики «Інформаційні технології у сфері обслуговування» є:

– організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

– застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема 1. Ознайомлення з роботою сайту ЮНВТО (UNWTO)

1. Відкрити сайт ЮНВТО
2. У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Дослідження ринку та просування туризму». Скопіювати інформацію сторінок «About», «Objectives», «Programme of Work».
3. На сторінці «Facts&Figures» зробити вибірку суттєвої інформації зарубіжних країн.
3. У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Освіта». На сторінках «Who We Are» та «Programmes» зробити вибірку суттєвої інформації.
4. У розділі «Regional Activities» ознайомитись з підрозділом «Europe». На сторінці «Mission Statement» зробити вибірку суттєвої інформації.
5. Відкрити посилання «UN System Sites» (Офіційний каталог інформаційних ресурсів організацій системи ООН) зробити вибірку суттєвої інформації.

Тема 2. Навички створення презентації за заданою інформацією

1. Відкрити сайти ЮНВТО та Вікіпедія
2. На основі матеріалів Завдання №1 та матеріалів Вікіпедії створити в MS PowerPoint презентацію діяльності цієї організації.
 - а) Презентація має бути українською мовою та має складатися не менше ніж з 10 слайдів, що ілюструватимуть діяльність ЮНВТО.
 - б) У презентації висвітлити такі питання: склад організації, країни-члени, структура організації, проекти ВТО, діяльність в окремих регіонах, програми ВТО.

Тема 3. Тестування та аналіз програм управління туристичним бізнесом CRM Travels (UA), а також пакетами програмного забезпечення для управління готельно-ресторанним бізнесом Ultra Hotel та Ultra Restaurant

1. Тестування та аналіз demo-версії програми CRM Travels (UA).
2. Тестування та аналіз demo-версії програми Ultra Hotel.
3. Тестування та аналіз demo-версії програми Ultra Restaurant.

Тема 4. Ознайомлення з програмним забезпеченням, що використовується у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу

1. Тестування програми пакету управління туристичним бізнесом IT-тур.

2. Проведення моніторингу найбільш використовуваних в туризмі та готельному бізнесі програмних засобів та продуктів резервування та бронювання: Галілео (Galileo), Амадеус (Amadeus), Сабрі (Sabre) і Фіделіо (Fidelio). Законспектувати інформацію про вказані програми.

3.

Тема 5. Ознайомлення з програмним забезпеченням, що використовується у сфері сільського (зеленого) туризму

1. Проведення моніторингу використовуваних у сфері сільського (зеленого) туризму (СЗТ) програмних засобів та продуктів резервування та бронювання (зазначити які програми можуть використовуватися для СЗТ).

2. Проаналізувати інформацію щодо розвитку сфери сільського (зеленого) туризму.

1. Проведення моніторингу використовуваних у сфері сільського (зеленого) туризму (СЗТ) програмних засобів та продуктів резервування та бронювання (зазначити які програми можуть використовуватися для СЗТ).

2. Проаналізувати інформацію щодо розвитку сфери сільського (зеленого) туризму.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М., Будя А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. К.: Ліра-К, 2018. 764 с.

2. Базик Ю. О., Гострик О. М. Аналіз програмного забезпечення в сфері туристичних послуг. Інформаційні технології в економіці і управлінні: зб. наук. студ. праць., 2021. Вип. 3. С. 40-47.

3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.

4. Забуранна Л.В. Кулік А.В. Конкурентостійкість підприємств сільського зеленого туризму: теорія, механізм формування та управління. К.: ЦУЛ, 2018. 292 с.

5. Іванова О.М. Управління інформаційними потоками туристичних підприємств. Суми: Університетська книга, 2016. 200 с.

6. Кудла Н. Є. Сільський туризм: основи підприємництва та гостинності. Київ: ЦУЛ, 2017. 152 с.

7. Лугінін О.Є., Дудченко О.М., Рибчук А.В., Покотилова В.І., Тендітний Ю.Г., Тендітна Н.В., Фомішина В.М. Використання інформаційних технологій в теорії прийняття рішень. Херсон: Олді-плюс, 2019. 238 с.

8. Новаківський І., Грибик І., Смолінська Н. Інформаційні системи в менеджменті. Адаптивний підхід. К.: Кондор, 2019, 440 с.

9. Олабоді О.В., Фесун Т.П. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. К.: Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.

10. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. К.: Ліра-К, 2020. 764 с.

11. Тернов С.О. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі.

КривийРіг.: ДонНУЕТ, 2015. 302 с.

12. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг. К.: Вищашкола, 2001. 237 с.

13. Аналітична система для розвитку бізнесу Project Expert Holding. URL:<http://www.expert-systems.com>

14. Програма для турагентств CRM TRAVELS. Офіційний сайт URL:<https://crmtravels.com/uk>

6. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА (4, 6 семестр)

Метою практичної підготовки є ознайомлення здобувачів з організацією роботи закладів готельно господарства, сучасними формами організації процесів обслуговування гостей, а також основними принципами організації атмосфери закладу, формування у них, на базі одержаних в університеті знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання, вести наукові дослідження та творчо застосовувати отримані знання в практичній діяльності.

Цілями практики є закріплення та поглиблення знань з майбутньої сфери діяльності, формування загальних професійних умінь і навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанної справи.

Основними **завданнями** практики є:

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами в процесі навчання;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;
- знайомство з типами і класами підприємств готельного господарства;
- практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;
- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
- ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками.

Загальні компетентності

- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- Здатність працювати в команді;
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності

- Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

Програмні результати навчання

- 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.

–Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

–Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

4 семестр

Тема 1. Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема 2. Система уніфікації послуг гостинності.

Завдання.

1. Вивчення класифікації типів розміщення
2. Вивчення класифікації номерів
3. Вивчення класифікації видів із вікна
4. Вивчення класифікації харчування

Тема 3. Нормативно-правове забезпечення функціонування суб'єктів господарювання у готельному бізнесі

Завдання.

1. Опрацювання Законів України
2. Опрацювання Постанов Кабінету Міністрів України (КМУ)
3. Опрацювання Національних стандартів України
4. Опрацювання Міжнародних стандартів та ін. нормативно-правові акти.

Тема 4. Екскурсія в заклад готельного бізнесу м. Умань

Завдання.

1. Відвідати один із закладів готельного бізнесу м. Умань.
2. Описати особливості роботи закладу, що відвідали.

6 семестр

Тема 1. Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема 2. Сутність обслуговування в готельному господарстві.

Завдання.

1. Вивчення психології обслуговування в готельному господарстві

2. Вивчення поняття культури обслуговування
3. Вивчення норми поведінки людей у процесі спілкування

Тема 3. Кадрове забезпечення готельного підприємства

Завдання.

1. Ознайомлення з завданнями та обов'язками працівників
2. Опрацювання кваліфікаційних вимог
3. Вивчення Посадових інструкції

Тема 4. Екскурсія в заклад готельного бізнесу м. Умань

Завдання.

1. Відвідати один із закладів готельного бізнесу м. Умань.
2. Описати особливості роботи закладу, що відвідали.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
2. Господарський кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/436-15>
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
5. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
6. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О., Піхур О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 - 224ст.
7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : [підручник]. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
8. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19. URL: <https://bit.ly/3tv13w4> (дата звернення: 06.05.2021).
9. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1023-12> (дата звернення: 06.05.2021).
10. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1315-18> (дата звернення: 06.05.2021).

7. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (4, 6 семестр)

Основною *метою* практичної підготовки студентів є систематизація й розширення навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять у коло обов'язків фахівця готельно-ресторанної справи.

Цілями навчальної практики є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанної справи.

Завданнями практики є:

- закріплення знань, які одержано студентами в процесі навчання; практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;
- знайомство з типами і класами підприємств ресторанного господарства; вивчення форм і організаційних структур підприємств;
- вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємств ресторанного господарства;
- знайомство з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками; знайомство зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства.

Навчальна практика з дисципліни «Організація ресторанного господарства» сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей:

Компетентності:

Загальні:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність працювати в команді;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання:

- 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.
- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

4 семестр

Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики

Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема. 1. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні

Завдання.

Збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності відповідно до індивідуального завдання (студенти за допомогою інтернет-ресурсів формують інформацію про ресторанне господарство в населених пунктах і оформляється презентація у форматі Power Point).

Тема. 2. Оцінка гастрономічного потенціалу регіону (населеного пункту)

Завдання.

Вивчення гастрономічного потенціалу визначеної території (населеного пункту). Студенти за власним бажанням обирають певний населений пункт чи місцевість і здійснюють дослідження гастрономічного потенціалу цієї місцевості за такою схемою:

1) загальна характеристика: історія, економіка; виробництво локальних та крафтових продуктів харчування.

2) характеристика інфраструктури (заклади розміщення і харчування, транспорт, заклади дозвілля і відпочинку, торговельні підприємства); культурні заходи (фестивалі тощо). Дана робота оформляється у вигляді презентації.

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Завдання.

1. Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика
2. Проаналізувати раціональність розміщення закладів ресторанного господарства на певній території(місті, регіоні) відповідно до типів і кількості потенційних споживачів ресторанних послуг.

Робота оформляється у вигляді презентації.

6 семестр

Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики
Проведення інструктажу та загальне ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Тема 1. Екскурсія в заклад ресторанного господарства міста

1. Ознайомитись зі структурою та управлінням у закладі ресторанного господарства.
2. Дослідити особливості виробничо-господарської діяльності закладу.
3. Дослідження конкурентного статусу підприємства, оцінка сильних та слабких сторін закладу.
Результати представити у вигляді презентації.

Тема 2. Кадрове забезпечення закладу ресторанного господарства

1. Ознайомитись із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління.
2. Ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
3. Аналіз взаємовідносин апарату управління та працівників;
4. Ознайомитися із сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності.

Тема 3. Організація процесу обслуговування споживачів ресторанних послуг.

1. Характеристика торгових і виробничих приміщень.
2. Аналіз меню за групами страв.
3. Вивчення процесу обслуговування гостей закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
2. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для 29 підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.:А.С.К., 2000.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
5. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». - К.: Держстандарт України, 2004.
6. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2020. 288 с.
8. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М.

Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

9. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

10. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.

11. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с.

12. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.

13. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

14. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.

15. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М.Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

16. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

18. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.

3. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.rcstorator.com.ua.

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

5. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.

7. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.

8. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА(6 семестр)

Метою практики «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є ознайомлення здобувачів з устаткуванням, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового

обслуговування готельного комплексу, вивчення основ раціональної експлуатації обладнання.

Предметом практики є вивчення теоретичних основи процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Основними **завданнями** практики є:

– закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем в процесі навчання;

– засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;

– кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельного комплексу;

–отримання здобувачами комплексу знань та практичних навичок з класифікації, вибору, виконання інженерно-технічних розрахунків, розміщення, технічного обслуговування устаткування готельно-ресторанного господарства;

–впровадження нової техніки для ефективного переоснащення підприємства, комплексної механізації, автоматизації, інформатизації технологічних процесів з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду.

Загальні компетентності:

– здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

– здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності

– розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

– здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

– здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

– 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;

– розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

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

Тема 1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Завдання.

1. Описати устаткування, що використовується в закладах готельно-ресторанного господарства.
2. Виділити переваги та недоліки використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Механічне устаткування

Завдання.

1. Описати види механічного устаткування.
2. Надати класифікацію механічного устаткування.

Тема 3. Теплове устаткування

Завдання.

1. Описати класифікацію теплових апаратів.
2. Надати класифікацію теплового оброблення продуктів.

Тема 4. Холодильне устаткування

Завдання.

1. Надати класифікацію холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням.
2. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації холодильного устаткування.

Тема 5. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

Завдання.

1. Призначення ваговимірювального устаткування.
2. Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 6. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування

Завдання.

1. Надати характеристику мармітам та чеферам: класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.
2. Описати сучасне устаткування для кейтерингу.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

10. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.

11. Доценко В.Ф., Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.

12. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація

готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.

13. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

14. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.

15. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн.- Київ. Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.

16. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

17. Доценко В. Ф., Губеня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ : Кондор, 2016 . 636 с.

18. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К. : КІІВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.

19. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.

20. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 308 с.

КЕРІВНИЦТВО НАВЧАЛЬНОЮ ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію проведення навчальної практики покладається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва.

Для проходження навчальної практики призначаються керівники практики з числа співробітників кафедри.

Керівник навчальної практики:

- розробляє індивідуальні завдання, які видаються здобувачам під час проведення навчальної практики;
- здійснює контроль за виконанням програми навчальної практики;
- надає допомогу здобувачам у виконанні завдань програми;
- приймає звітну документацію (щоденник навчальної практики) і оцінює якість проходження здобувачами навчальної практики;

Обов'язки здобувачів під час проходження навчальної практики:

- своєчасне прибуття на місце навчальної практики;
- виконання всіх завдань, передбачених програмою навчальної практики і вказівок її керівника;
- вивчення і суворе дотримання правил безпеки і внутрішнього розпорядку;
- здача заліку з навчальної практики.

ВИМОГИ ДО НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Щоденник є обов'язковим документом і заповнюється щоденно за встановленою формою. Індивідуальні завдання виконуються відповідно до вимог викладача.

Здобувач вищої освіти, який отримав незадовільну оцінку, може захистити практику повторно. При одержанні незадовільної оцінки з навчальної практики без поважних причин вдруге – здобувач відраховується з університету.

В разі порушення дисципліни чи вимог керівників здобувач може бути звільнений від практики і відправлений в деканат для остаточного вирішення його питання.

Здобувачі вищої освіти, які пропустили з поважної чи неповажної причини частину практики і не виконали індивідуальний план за клопотанням деканату і рішенням ректора туристська практика продовжується на відповідний термін без відриву від навчальних занять в університеті. Здобувачам, які пропустили більше 50% днів практики, вона не зараховується.

КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

90-100 балів – зараховано (A);

74-89 балів – зараховано (B, C);

60-73 балів – зараховано (D, E);

35-59 балів – не зараховано з можливістю повторного складання (FX);

1-34 балів - не зараховано з обов'язковим повторним курсом (F).

Критерії та шкала оцінювання знань і вмінь здобувачів

Оцінка національна	Оцінка ECTS	Визначення	Рейтинг за шкалою ВНЗ
Відмінно	A	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
Добре	B	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
	C	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок	74-81
Задовільно	D	Задовільно – непогано, але із значною кількістю недоліків	64-73
	E	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-63
Незадовільно	FX	Незадовільно – потрібно працювати перед повторним складанням екзамену	35-59
	F	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з обов'язковим повторним курсом	00-34

ДОДАТКИ

**Міністерство освіти і науки України
Уманський національний університет садівництва**

ЩОДЕННИК
про проходження навчальних практик

здобувача вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

факультету _____ менеджменту _____

спеціальності _____ 241 «Готельно-ресторанна справа» _____
(шифр, назва)

Дата	Короткий зміст про виконання роботи	Відмітка про виконання