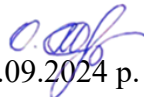


**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

Затверджено на засіданні кафедри економіки,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Завідувач кафедри  ID 11012
протокол № 1 від 02.09.2024 р.

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Навчальна практика Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 051 Економіка Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2024-2025/ 2, 4, 6 семестр / 1, 2, 3 курс
Науково-педагогічний працівник	Бабко Наталя Миколаївна, доцент, кандидат економічних наук
Профайл НПП	
Контактний тел.	
E-mail:	
Сторінка освітнього компоненту в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=6542
Консультації	Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

Робоча програма Навчальної практики складена відповідно Стандарту вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та освітньої програми підготовки здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

1. Практична підготовка здобувачів Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького є важливою складовою підготовки висококваліфікованих кадрів.

Нормативне забезпечення проведення практик:

- Закон України про вищу освіту.
- Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384).
- Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.
- Робочий навчальний план спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.
- Положення про проведення практики здобувачів вищих навчальних закладів в Україні Міністерства освіти і науки України (наказ №351 від 20.12.1994р.).
- Положення про організацію освітнього процесу в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького
- Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького
- Положення про академічну доброчесність у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького
- Робочі навчальні плани зі спеціальностей.
- Програми практик.

Метою проходження навчальної практики є оволодіння здобувачів сучасними методами, формами організації та знаряддями праці у галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи у реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання і творчо їх застосовувати у практичній діяльності на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Практична підготовка здобувачів передбачає безперервність та послідовність набуття потрібного обсягу практичних навичок та професійних компетентностей, програмних результатів відповідно до освітньо-професійних програм.

Завдання практики:

- ознайомлення із майбутньою професією фахівця в сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- вивчення практичної організації діяльності господарюючих суб'єктів та принципів їх функціонування;
- ознайомлення з типами і класами підприємств готельного, ресторанного та туристичного бізнесу;
- вивчення форм і організаційних структур підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Результатами практик. Програма навчальної практики передбачає планове, поетапне засвоєння здобувачами практичних і професійних навичок та здобуття професійних компетентностей, застосування у реальних умовах теоретичних знань, отриманих під час вивчення дисциплін з циклу професійної підготовки за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Тривалість практики регламентується стандартом вищої освіти, освітньо-професійною програмою та графіком навчального процесу.

2. Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування навчальної практики:

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у

підприємствах (закладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу

Результати навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанних та туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

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

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

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

Особливості проходження виробничої практики на підприємствах Державні підприємства.

При проходженні практики на державних підприємствах слід звернути увагу на взаємовідносини підприємства з державними органами управління, особливості формування і використання прибутку підприємства.

Державні установи та організації.

Здобувачам, які проходять практику у структурах державного управління, державних службах, фондах, інспекціях, крім вивчення загальних положень (структура організації, персонал, основна діяльність, витрати та інше), необхідно враховувати особливості діяльності даних організацій (установ). В процесі проходження практики основну увагу слід приділити вивченню:

– основних нормативних документів, на яких базується діяльність даних організацій (установ);

- головної мети і завдань організації (установи) в цілому, а також певного підрозділу, з роботою якого детально ознайомлюється студент;
 - організаційно-управлінської структури організації (установи), її підпорядкованості вищим державним органам та взаємодії з іншими державними структурами;
 - особливостей збору та обробки інформації, як основного об'єкту дослідження організації (установи);
 - оцінки результатів та перспектив діяльності організації (установи).
- Перелік питань, які повинні бути вивчені здобувачем під час проходження практики конкретизуються керівниками практики в графіку її проходження.

Об'єкти практики фінансово-економічного профілю.

До них належать установи, які, як правило, здійснюють свою статутну діяльність, керуючись спеціальним законодавством (банки, страхові компанії, лізингові компанії, довірчі товариства, інвестиційні фонди, інвестиційні компанії і т.п.).

При проходженні практики здобувач керується основними положеннями програми виробничої виробничої практики. При цьому необхідно зосередити увагу на основну діяльність таких суб'єктів і врахувати специфічність послуг та особливості їх надання. Наприклад, при проходженні практики в комерційних банках рекомендується дослідити наступні питання:

- організація розрахунків з клієнтами;
- касове обслуговування;
- система кредитування: механізм, види, етапи, умови;
- фінансове забезпечення;
- операції з валютою;
- операції з цінними паперами та ін.

Перелік питань, які повинні бути вивчені здобувачем під час проходження практики конкретизуються керівниками практики та зазначаються в графіку її проходження. При потребі можуть бути розроблені додаткові пункти до програми навчальної практики.

Суб'єкти малого підприємництва.

При проходженні практики на малих підприємствах здобувачі керуються вищенаведеними рекомендаціями. Однак, слід мати на увазі, що на малих підприємствах може мати місце відсутність окремих видів діяльності (наприклад, інвестиційної, з охорони навколишнього середовища тощо). У таких випадках необхідно детальніше вивчити існуючі види діяльності.

При необхідності студент застосовує й інші методи і показники аналізу діяльності підприємства, організації.

4. Бази проходження практики.

№	База практики	№ договору/угоди, дата укладання	Дата закінчення терміну дії договору/угоди
1	Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, кафедра економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	-	-
2	ФОП БУТ О.А. (ТА АССОЛЬ)	Договір про співпрацю №14/47-09/2023 від 14.09.2023р.	14.09.2028р.
3	ЗАТ ОРМЕ ІНВЕСТИСІЙОС	Меморандум про співпрацю Reg.#_57_PP-2023- 117 від 2023/02/15	15.02.2028р.
4	ТОВ «Санаторій «Сосновий бір»	Договір про співпрацю № 09/33-08 від 03.10.2024р.	03.10.2029р.

5. Зміст практики

5.1. Опис навчальної практики

Найменування показників	Рівень вищої освіти галузь знань, спеціальність, спеціалізація	Характеристика освітнього компоненту
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 18	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно- ресторанна справа Освітня програма Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес	Навчальна практика
Навчальна практика		Рік підготовки:
		1,2,3-й
		Семестр
Загальна кількість годин – 540		2,4,6-й
		Лекції
		– год.
		Практичні, семінарські
		– год.
		Лабораторні
		– год.
Тижневих годин –		Навчальна практика
		540 год.
		Самостійна робота
		год.
		Вид контролю залік

5.2. Програма навчальної практики

Змістовий модуль 1. Ознайомлення з підприємством та складання календарного плану проходження практики.

Ознайомлення з базою практики (бесіди з адміністрацією, спеціалістами). Складання індивідуального плану роботи на час проходження практики. Проходження інструктажу по техніці безпеки.

Змістовий модуль 2. Організація ресторанної справи

Мерчандайзинг ресторанної продукції. Складати і структурувати товарний класифікатор і асортиментну матрицю товарів. Проводити управління асортиментом продукції та товарних запасів за допомогою методів ABC і XYZ-аналізу. Ефективно розрахувати запас товарів та впровадити ефективну презентацію своєї продукції. Володіти прийомами роботи на устаткуванні.

Змістовий модуль 3. Організація готельної справи

Моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельного господарства. Ознайомлення з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи. Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації ваговимірювального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин.

Змістовий модуль 4. Менеджмент готельно-ресторанного господарства

Планування робочого дня менеджера на підприємствах ГРГ. Організація набору та відбору персоналу організації індустрії гостинності. Управління рухом та розвитком персоналу організації. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.

Змістовий модуль 5. Економіка сфери гостинності

Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика основних служб готелю. Принципи діяльності готельного підприємства. Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Змістовий модуль 6. Організація туристичної індустрії

Етапи розвитку туристичної індустрії в Україні. Особливості розвитку соціального туризму. Оцінка функціонування молодіжного та дитячого туризму в Україні. Аналіз функціонування спортивного туризму в Україні. Розвиток екскурсійної діяльності в Україні. Санаторно-курортні заклади

України. Розвиток готельного господарства в Україні. Оцінка туристської інфраструктури. Укладання угод про співробітництво. Організація екскурсійного обслуговування. Організація транспортного обслуговування в туризмі. Організація надання послуг з розміщення, харчування та відпочинку туристів.

Змістовий модуль 7. Маркетинг готельно-ресторанного господарства

Створення Web – сайту турпідприємства. Електронна комерція. Бронювання і продаж туристського продукту в режимі он-лайн. Аналіз конкурентних стратегій на ринку. Виявлення переваг і недоліків у діяльності конкурентів.

Змістовий модуль 8. Світове готельне господарство

Дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельного господарства світу. Визначення територіальних особливостей розвитку готельного господарства у світі.

Змістовий модуль 9. Світове ресторанне господарство

Дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку світового ресторанного господарства. Визначення територіальних особливостей розвитку ресторанного господарства у світі.

Змістовий модуль 10. Сервісологія

Організація процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування у закладах готельного господарства. Організація обслуговування споживачів на туристичних підприємствах.

Змістовий модуль 11. Економіка туризму

Дати характеристику діяльності міжнародних туристичних організацій. Дослідити сучасний стану та перспектив розвитку найважливіших секторів міжнародної індустрії туризму. Визначити особливості та умов виходу України на міжнародний ринок туризму. Проаналізувати проблемами туристичного районування світу. Охарактеризувати найрозвиненіші в туристичному плані країни-лідерів певного регіону. Проаналізувати ресурсні бази та інфраструктури основних туристичних регіонів, країн. Визначити тенденції та перспективи розвитку індустрії туризму окремих країн.

Змістовий модуль 12. Управління та планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Аналіз процесів функціонування ланок логістичного ланцюгу – «закупка», «виробництво», «запаси», «складування», «транспорт», розподілення та збут», «сервіс», «інформація». Порядок розробки довгострокових і поточних (річних) планів. місце та роль логістичних систем в розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Змістовий модуль 13. Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі

Інноваційні форми обслуговування у ресторанному господарстві. Інноваційні процеси у готельному господарстві. Інноваційні проекти в туризмі.

6. Організація та керівництво практикою

6.1. Безпосереднє керівництво і виконання програми навчальної практики здобувачами вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа забезпечують НПП кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу та керівники від баз практики.

До безпосереднього керівництва навчальною практикою залучаються досвідчені науково-педагогічні працівники кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу та кваліфіковані спеціалісти бази практики.

6.2. Розподіл функцій при організації практики.

6.2.1. Керівник практик Університету, деканат факультету, випускаюча кафедра:

1) формують і надають на підписання ректору пакет документів для організації практики (договори, проект наказу, графік практик, направлення на проходження практики тощо);

2) здійснюють контроль за розробкою робочих програм практики;

3) забезпечують проведення всіх організаційних заходів перед відбуттям здобувачів вищої освіти на практику: інструктажі з охорони праці і техніки безпеки, про профілактичний медичний огляд, якщо це прописано в договорі з базою практики; надання здобувачам вищої освіти направлення на практику;

4) ведуть журнали реєстрації інструктажів з питань охорони праці на робочому місці, які зберігаються у керівника практик в Університеті (виробничі практики);

5) здійснюють розподіл здобувачів вищої освіти на практику з урахуванням клопотань із місць практики, замовлень на підготовку фахівців, їх майбутнього місця роботи після закінчення навчання;

6) здійснюють контроль за проведенням практики, вибірково перевірку проходження практики здобувачами вищої освіти безпосередньо на базах практики; аналізують і узагальнюють її результати та надають свої пропозиції щодо вдосконалення практичної підготовки гаранту освітньої програми.

6.2.2. Гарант освітньої програм «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес», завідувач кафедри:

1) формують разом з керівником практик Університету реєстр підприємств, закладів, установ, організацій, які є потенційними базами практик за освітньою програмою, та розміщують його на сайті;

2) беруть участь в укладанні договорів про проведення практики здобувачів вищої освіти між Університетом та базами практик;

3) за два місяці до початку практики ознайомлюють бази практики з робочою програмою практики та узгоджують з ними умови ефективного виконання всіх завдань практики;

4) здійснюють контроль за якістю навчально-методичного забезпечення практики на кафедрі;

5) призначають керівниками практик найбільш досвідчених науковопедагогічних працівників кафедри;

6) контролюють якість проведення практики та оцінювання її результатів;

7) призначають науково-педагогічних працівників для оцінювання результатів проходження практики здобувачів вищої освіти;

8) заслуховують на засіданнях кафедри звіт керівників практик про результати проходження практики здобувачами вищої освіти.

6.2.3. Керівники практик від кафедри:

1) розробляють робочу програму практики, навчально-методичні матеріали та форми звітної документації для здобувачів вищої освіти, виносять їх до затвердження на засідання кафедри (міжкафедральне засідання) та розміщують на сайті центру освітніх дистанційних технологій і на сторінці кафедри офіційного сайту університету;

2) ознайомлюють здобувачів вищої освіти з порядком проходження практики, програмою практики, її завданнями, формами звітності та забезпечують відповідно до затверджених кафедрою вимог звітною документацією;

3) безпосередньо здійснюють контроль за виконанням програми практики здобувачами вищої освіти;

4) надають методичну допомогу здобувачам вищої освіти щодо виконання програми практики та обробки і використання зібраного матеріалу для оформлення звітної документації з практики;

5) оцінюють результати практики на підставі затверджених кафедрою критеріїв оцінювання;

6) звітують на засіданнях кафедри про результати проходження здобувачами вищої освіти практики.

6.2.4. Керівники баз практики (підприємств, установ, організацій), що здійснюють загальне керівництво практикою відповідно до договору або клопотання:

1) приймають здобувачів вищої освіти на практику згідно з графіком освітнього процесу;

2) призначають наказом керівника бази практики кваліфікованих спеціалістів для керівництва практикою та визначають кожному здобувачу вищої освіти конкретне робоче місце;

3) створюють необхідні умови для виконання здобувачами вищої освіти програми практики, не допускають їх використання на посадах та роботах, що не відповідають програмі практики та майбутній спеціальності;

4) забезпечують здобувачам вищої освіти умови безпечної праці на конкретному робочому місці. Проводять обов'язкові інструктажі з охорони праці: вступний та первинний на робочому місці; у разі потреби навчають здобувачів вищої освіти безпечних методів праці;

5) надають здобувачам вищої освіти можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практики;

б) забезпечують облік виходу на практику здобувачів вищої освіти. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляють Університет.

6.2.5. Здобувачі вищої освіти, що проходять практику:

1) одержують від керівника практики Університету направлення на проходження практики;

2) до початку практики проходять інструктажі з охорони праці і техніки безпеки, про порядок проходження практики у керівника практик Університету (виробнича практика);

3) підтверджують проходження інструктажу з охорони праці і техніки безпеки підписом у журналі реєстрації інструктажів з питань охорони праці на робочому місці – у керівника практик Університету (здобувачі денної форми навчання), на базі практики (здобувачі заочної форми навчання);

4) одержують від керівника практики від кафедри методичні матеріали (методичні вказівки, затверджену кафедрою звітну документацію тощо) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів, ознайомлюються з порядком проходження практики, робочою програмою практики та її завданнями;

5) своєчасно прибувають на базу практики;

6) у повному обсязі виконують усі завдання, передбачені робочою програмою практики, а також вказівки керівників практик від кафедри та від бази практики;

7) дотримуються правил охорони праці, техніки безпеки;

8) відповідно до вимог робочої програми практики своєчасно готують звітну документацію й звітуються про проходження практики.

7. Форми і методи контролю.

На кафедрі економіки та готельно-ресторанного бізнесу під час проходження навчальної практики використовується система поточного та підсумкового контролю виконання окремих розділів та усієї програми практики.

Робота здобувачів контролюється керівниками практики.

Керівник проводить контроль за відвідуванням здобувачами баз практики, дотриманням ними режиму роботи, а також проходження практики відповідно до встановленого графіку, що фіксується здобувачами в щоденниках з практики та підтверджується підписом керівника практики. Перевіряються поточні записи з виконаних питань програми, а також підсумковий звіт з практики.

Звіт про практику здається на кафедру протягом двох днів після повернення здобувача з практики.

Захист звіту з практики проходить перед спеціально призначеною комісією з двох-трьох осіб за участю викладача – керівника практики від кафедри. Залік з практики недиференційований.

8. Вимоги щодо оформлення звітної документації про проходження практики.

Здобувачі в процесі проходження навчальної практики ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою організації, де проводиться практика, які відображаються у формах, меті, засобах, методах організації діяльності, професійних цінностях, традиціях тощо.

Практика проводиться в декілька етапів.

На першому етапі здійснюється спрощене узагальнення теоретико-методологічних основ концепції управління персоналом в контексті системного підходу до поняття організації, розуміння організаційної структури, основних функцій, діючої системи управління підприємством і збутом товарів, організації рекламно-інформаційної діяльності тощо.

На другому етапі відбувається вивчення структури закладу (ів), де проводиться практика, його мети і основних завдань, організаційних засад діяльності, нормативно-правової документації, на якій ґрунтується його діяльність.

На третьому етапі здобувач-практикант повинен зосередитися на вивченні основних функцій, професійних вимог до персоналу як працівника підприємства, де проводиться практика, знань, умінь, професійних функцій, особистісних характеристик, а також вимог до культурного та етичного рівня працівника. Для цього окрім ознайомлення з професійною діяльністю персоналу на практиці, здобувачі ознайомлюються з типовими посадовими інструкціями для посад адміністративного фахового спрямування.

На четвертому етапі відбувається самостійна робота здобувачів під час реалізації того чи іншого конкретного завдання.

Для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа планується виконання таких індивідуальних завдань з практики:

1. Аналіз бібліотечних ресурсів, Інтернет-джерел та формування особистого фонду навчальної літератури за фахом.
2. Складання глосарію основного понятійного апарату з економіки.
3. Складання характеристики – презентації підприємства.
4. Характеристика основних функцій, видів управління персоналом на підприємстві.

На п'ятому етапі, після закінчення терміну навчальної практики, здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності здобувача впродовж навчальної практики.

Структура основної частини звіту з практики формується у такій послідовності:

- титульна сторінка (додаток А);
- зміст;
- вступ;
- основна частина, як складається із блоку питань, обов'язкових для висвітлення, індивідуального завдання та пропозицій щодо покращення

діяльності підприємства;

- висновки;
- список використаних джерел (не менше десятипозицій);
- додатки.

Стиль написання звіту – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, послідовність логічна.

Звіт з практики має бути надрукований на одному боці сторінок стандартного білого паперу формату А4 (210 x 297 мм). *Текст друкується шрифтом Times New Roman; розмір шрифту - 14; інтервал - 1,5.*

Текст звіту по практиці розміщується на аркуші з дотриманням таких розмірів берегів: з лівого боку - 20 мм, з правого - 15 мм, зверху - 20 мм, знизу – 20 мм.

Титульна сторінка містить найменування вищого навчального закладу, прізвище, ім'я та по-батькові й інші відомості про автора, тему звіту з практики, вчене звання (посаду) керівника практики, місто і рік (додаток А).

Зміст містить найменування та номери початкових сторінок усіх розділів та параграфів звіту з практики. Зміст має включати усі заголовки, які є у звіті, починаючи зі вступу і закінчуючи додатками.

У *вступі* вказується місце проходження навчальної практики і її характерні особливості. Пов'язується профіль підприємства, його основної продукції або послуг з темою індивідуального завдання.

Текст основної частини звіту з практики поділяється на розділи і підрозділи згідно з планом, затвердженим у індивідуальнім завданні на проходження практики.

Висновки повинні містити основні положення за результатами проведеної роботи.

Перелік використаних джерел повинен містити перелік літературних джерел, використаних при написанні звіту по практиці. На ці джерела обов'язково має бути посилання у тексті звіту.

Кожну структурну частину звіту по практиці слід починати з нової сторінки.

Заголовки підрозділів пишуться або друкуються маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапка в кінці заголовка не ставиться.

Абзацний відступ повинен бути однаковим впродовж усього тексту роботи і дорівнювати 5 знакам.

Усі зібрані і опрацьовані матеріали у систематизованому вигляді подаються у звіті з навчальної практики. Орієнтовний обсяг звіту з практики складає 25 - 35 сторінок.

8. Критерії оцінювання

№ п/п	Види діяльності	Бал
1	Знання і дотримання техніки безпеки на підприємстві	5
2	Зміст та теоретичні основи практики:	
	2.1. Знання мети і завдань практики	5
	2.2. Знання основних теоретичних положень, що закріплені практикою	10
	2.3. Оволодіння методикою і методологією роботи фахівця	5
	2.4. Володіння і використання інформаційних систем і комп'ютерних технологій	5
	2.5. Виконання індивідуальних завдань під час практики	30
3	Оформлення результатів проходження практики:	
	3.1. Щоденник з практики	10
	3.2. Звіт про виконання практики	30
Максимальна кількість балів		100

Критерії оцінювання за шкалою ECTS

СУМА БАЛІВ	ОЦІНКА ECTS	ОЦІНКА ЗА НАЦІОНАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ
		залік
90-100	A	зараховано
82-89	B	
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	
35-59	FX	не зараховано
1-34	F	

9. Підведення підсумків (звітні конференції, круглі столи тощо).

Форма контролю – залік

9.1. Після повернення з практики в перші десять днів здобувач повинен надати звіт про виробничу практику разом з щоденником і характеристикою на кафедру для перевірки керівником практики від університету.

До заліку допускаються здобувачі, які виконали програму практики, вчасно подали звіт за встановленим зразком і отримали позитивну характеристику від керівника бази практики. Комісія перевіряє якість звіту та знання здобувача, звертаючи особливу увагу на набуті практичні навички. Залік зараховується за оцінками: «зараховано», «не зараховано».

9.2. Навчальна практика, яка виступає окремим освітнім компонентом освітньої програми, оцінюється за 100-бальною шкалою. Формою контролю практики є залік. Оцінювання результатів проходження навчальної практики здійснюється комісією, як правило, з трьох осіб, склад якої призначається завідувачем відповідної кафедри на засіданні кафедри із зазначенням у протоколі засідання кафедри. До складу комісії входять керівник практики від кафедри та члени відповідної кафедри (кафедр), а також можуть долучатися керівник практик Університету і керівник практики від бази

практики. Оцінка за навчальну практику (залік) вноситься до відомості обліку успішності та залікової книжки за підписами членів комісії.

9.3. У разі наявності поважних причин термін проходження здобувачем практики може бути змінено. Здобувач направляється на практику повторно, у вільний від навчання час, за індивідуальним графіком. Дозвіл на проходження практики надає ректор своїм наказом на підставі службової директора інституту/декана факультету за погодженням із керівником практик Університету і гарантом освітньої програми. У випадках грубого порушення термінів проходження практики та невиконання програми практики, здобувач вищої освіти відраховується з Університету, як такий, що не виконав індивідуальний навчальний план. Здобувач вищої освіти, який у визначені терміни пройшов практику, але без поважних причин своєчасно не з'явився на контрольний захід, або на контрольному заході отримав незадовільну оцінку, вважається таким, що має академічну заборгованість, і перескладає її у визначений графіком ліквідації академічної заборгованості час. Здобувач вищої освіти, який повторно отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з Університету.

9.4. Процедура оскарження здобувачами вищої освіти результатів контрольних заходів проходження практики (незгода здобувача з результатами оцінювання проходження практики, недотримання, на його думку, процедур проведення захисту практики тощо) викладена у пункті 9.5.4.12. Положення про організацію освітнього процесу в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького.

9.5. Звітна документація здобувачів вищої освіти про проходження практики зберігаються на кафедрах упродовж одного року.

9.6. Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедри, загальні підсумки на засіданні вчених рад інституту/факультетів й Університету.

9.7. Звіти керівників практик від кафедри про проходження практик здобувачами вищої освіти зберігаються на кафедрах упродовж 5 років.

10. Перелік навчально-методичної літератури

1. Закон України про вищу освіту. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>

2. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384). Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>

3. Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

4. Навчальний план спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.
5. Положення про проведення практики здобувачів вищих навчальних закладів в Україні Міністерства освіти і науки України (наказ №351 від 20.12.1994р.). Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>
6. Положення про організацію освітнього процесу в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького (П-27-46-95-2024, Редакція №09, наказ №54/01-05 від 28.06.2024р.). Режим доступу: https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/07/27_osvitnij-protses_28.06.2024.pdf
7. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти за освітніми ступенями бакалавра і магістра у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького. Режим доступу: https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/06/10_Praktychna-pidgotovka_30.04.2024.pdf
8. Положення про академічну доброчесність у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького. Режим доступу: https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2023/05/478_praktychna-pidgotovka_18.04.2023.pdf.
9. Бойчик І.М. Економіка підприємства: навчальний посібник для здобувачів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів I-IV рівнів акредитації. Третє видання, випр. і доп. / Бойчик І. М., Харів П. С., Холчан М. І., Піча Ю.В. – К.: Каравела, 2019. – 328 с.
10. Должанський І.З. Бізнес план: технологія розробки. 2-ге видання. Навчальний посібник/ Должанський І.З. – Видавничий дім "Центр учбової літератури". 2020. – 392 с.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 342 с.
12. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
13. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 279 с.
14. Балашова Р.І. Організація діяльності туристичного підприємства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 184 с
15. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. Київ: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2020. 494 с.
16. Бочко О.Ю. Основи планування діяльності підприємств невиробничої сфери: навч. посібник. К. : Кондор, 2019. 218с.
17. Великочий В.С., Дутчак О.І., Шекеринець В.В. Міжнародний туризм: навчальний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2019. 254 с.
18. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В.

Економіка ресторанного господарства. 2021. 389 с.

19. Горіна Г.О. Ринок туристичних послуг. Навч. посібник. Рекомендовано Вченою радою ДОННУЕТ ім. М.Туган-Барановського. м. Кривий Ріг. 2021. 262с.

20. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: навчальний посібник. К.: Кондор-Видавництво, 2020. 436 с.

21. Грановська В.Г., Крикунова В.М. Економіка туризму. 2021. 316 с.

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

23. Доценко В.Ф.. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібн.. Київ; НУХТ, 2019. 121 с.

24. Забалдіна Ю. Б. Маркетинг туристичного підприємства: навчальний посібник. Київ: Музична Україна, 2019. 196 с.

25. Іванова Л.О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства. Навчальний посібник. 2021. 216с.

26. Кальченко А.Г. Логістика: навч. посіб. / А.Г. Кальченко, В.В.Кривищенко. - Вид. 2-ге, без змін. К.: КНЕУ, 2019. 472 с.

27. Карягін Ю.О., Тимошенко З.І., Демура Т.О., Мунін Г.Б. Маркетинг турпродукту: підручник. Київ: Кондор, 2019. 394 с.

28. Круль, Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

29. Кублінська І.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібн. Вінниця, 2019. 300 с.

30. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 488 с.

31. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ: Альтерпрес, 2020. 436 с.

32. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. Київ: Центр навч. л-ри, 2019. 584 с.

33. Мальська М.П. Бордун О.Ю., Гамкало М.З. Туристичне країнознавство. Азія та Океанія. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 184 с.

34. Мальська М.П. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2020. 544 с.

35. Мальська М.П. Рутинський М.Й, Білоус С.В, Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підр. Київ: «Центр учбової літератури», 2019. 544 с.

36. Мальська М.П., Гамкало М.З., Бордун О.Ю. Туристичне країнознавство. Європа. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 224 с.

37. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 304 с.

38. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика:

підручник. Київ: ЦУЛ, 2019. 472с.

39. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2020. 424 с.

40. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків 2019. 214 с.

41. Мельник І.М., Хомяк Ю.М. Мерчандайзинг. Київ: «Знання», 2020. 310 с.

42. Парфіненко А.Ю. Туристичне країнознавство: навчальний посібник. Харків: Бурун-книга, 2019. 288 с.

43. Планування та прогнозування в умовах ринку: навчальний посібник/ Під ред. д.ф.н., проф. В.Г. Воронкової. К.: ВД "Професіонал", 2019. 608 с.

44. Покоłodна М. М. П48 Туристські ресурси України: підручник / М.М. Покоłodна, Т. В. Гордієнко, І. Л. Полчанінова; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 222 с.

45. Пономарьов Ю.В. Логістика: Навчальний посібник: Вид. 2-ге., перероб. та доп. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 328 с.

46. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2019. 408 с.

47. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів: Афіша, 2020. 301 с.

48. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2019. 424 с.

49. Свінцицька О.М. Планування діяльності підприємства: Навч. посібник. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2020. 226с.

50. Семенов В.Ф., Стеценко С.В., Олійник В.Д. Туристичне країнознавство: навчальний посібник. Одеса: Атлант; ОДЕУ, 2017. 340 с.

51. Смаль І.В. Туристичні ресурси світу. Ніжин: Видавництво Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя, 2018. 336 с.

52. Тарасюк Г.М. Управління плануванням діяльності підприємства: теоретичні та практичні аспекти: Монографія. – Ж.: ЖДТУ, 2020. 292с.

53. Ткаченко Т.І. Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2019. 179 с.

54. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. (В 5 формат). Навч. посібник. Рекомендовано МОН України. 2021. 328с.

55. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник/ Г.Б. Мунін та ін. / за ред. С.І. Дорогунцова. Київ: Ліра-К, 2019. 520 с.

56. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: навч. посіб. Київ: Атіка, 2020.264 с.

57. Шимко О.В., Рижиков В.С., Грибкова С.М., Шимко О.І., Щолокова А.Л. Планування діяльності підприємства: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 296 с.

58. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: Книги-XXI, 2019. 464 с.

59. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: Книги-XXI, 2019. 464 с.
60. Навчальні матеріали онлайн. URL: <http://pidruchniki.com/turizm/>.
61. Навчальні матеріали онлайн. URL: <https://pidruchniki.com/marketing/>.

Зразок титульної сторінки звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

Факультет інформатики, математики та економіки

Кафедра економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

З В І Т

з проходження навчальної практики

на базі _____
(назва організації)

Здобувача _____ курсу _____ групи
денної форми навчання
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа
освітньої програми «Готельно-
ресторанне господарство та
туристичний бізнес»

П.І.Б.

Керівник практики (від університету):

П.І.Б.

Керівник практики (від бази практики):

П.І.Б.

Запоріжжя _____ рік