

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

Ніколайчук О.А., Попова С.Ю.

РЕСТОРАННА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень бакалавр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Кривий Ріг
2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва**

Ніколайчук О.А., Попова С.Ю.

РЕСТОРАННА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень бакалавр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанно-
му господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприєм-
ництва

Протокол № 19
від 09.06.2020 р.

Схвалено навчально-
методичною радою ДонНУЕТ
Протокол № 9
від 23.06.2020 р.

Кривий Ріг
2020

УДК 640.41:378.147.88 (4)
ББК 65.432я73(3) 74.58
Н 75

Ніколайчук О.А., Попова С.Ю.

Н 75 Ресторанна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти, рівень бакалавр, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» / О.А. Ніколайчук, С.Ю. Попова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. – 20 с.

Програму та методичні рекомендації складено відповідно до навчального плану спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня бакалавра.

В програмі та методичних рекомендаціях сформульовані ціль та завдання практики, визначено і розкрито зміст практики, форми та методи контролю за ходом практики, вимоги до оформлення звіту. Наведено тематику індивідуальних завдань, критерії оцінювання якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.

ББК 65.432я73(3) 74.58

© Ніколайчук О.А., Попова С.Ю., 2020
© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2020

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Цілі і завдання ресторанної практики.....	5
2. Організація та керівництво ресторанною практикою.....	5
3. Зміст ресторанної практики.....	7
4. Робоча програма ресторанної практики.....	9
5. Індивідуальні завдання.....	11
6. Інформаційні джерела.....	12
7. Форми та методи контролю проходження ресторанної практики	13
8. Критерії оцінки якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.....	14
9. Особливості організації практики для здобувачів вищої освіти заочної форми здобуття освіти.....	15
10. Список рекомендованої літератури.....	15
Додатки.....	17

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є обов'язковою частиною освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Практика здобувачів вищої освіти (далі – здобувачів ВО) в Університеті організовується відповідно до Положення ДонНУЕТ «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти».

Ресторанна практика є важливою складовою у підготовці фахівців. Здобувачі вищої освіти знайомляться з досвідом роботи підприємств галузі, що сприяє розвитку самостійності, творчої ініціативи, придбання професійних та організаційних навичок, які забезпечують повноцінну практичну діяльність майбутніх фахівців.

Ресторанна практика передбачена у четвертому семестрі освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» (рівень «бакалавр») у закладах ресторанного господарства, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах, будь-якої форми власності та організаційно-правової форми, що здійснюють активну господарську діяльність на території України.

Загальна тривалість практики визначається навчальним планом.

В процесі проходження практики здобувачі ВО мають ознайомитися з умовами і особливостями їх майбутньої професійної діяльності, оволодіти сучасними технологіями готельно-ресторанної справи в реальних умовах та зібрати матеріали, що є необхідними для складання звіту з практики.

Навчально-методичне керівництво практикою здійснює кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва (далі – кафедра ТРГГРСП), яка проводить інструктаж щодо порядку проходження практики, програми практики, призначає кожному здобувачеві ВО викладача-керівника, визначає порядок перевірки і захисту звітів про практику, підведення підсумків практики.

Загальна тривалість практики визначається навчальним планом.

Програма і методичні рекомендації розроблені на основі Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02–01–2020.

1. ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Метою ресторанної практики є систематизація та закріплення теоретичних знань і практичних навичок, отриманих здобувачами ВО в процесі навчання в Університеті, розширення знань на основі дослідження особливостей організації роботи та сервісної діяльності ресторанного господарства, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах, що виступають базами практики, формування професійних умінь і навичок зі спеціальності.

Завданнями ресторанної практики є:

- формування загальної уяви про діяльність ресторанного господарства;
- визначення мети та завдань досліджуваного підприємства;
- вивчення роботи основних служб досліджуваного підприємства;
- аналіз організації виробництва ресторанного господарства;
- дослідження організації обслуговування споживачів у торговельних залах підприємств ресторанного господарства, в тому числі при готелях та готельно-ресторанних комплексах;
- набуття досвіду аналізу організації надання послуг харчування на досліджуваному підприємстві;
- дослідження особливостей організації обслуговування конгресних заходів, урочистих подій, туристичних груп, іноземних туристів;
- набуття досвіду організаційної роботи в колективі;
- збір необхідної інформації і нормативної документації для написання звіту про проходження практики;
- розвиток навичок науково-дослідної роботи.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО РЕСТОРАННОЮ ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію, проведення ресторанної практики та контроль її результатів покладається на завідувача кафедри ТРГГРСП.

Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює відділ інноваційних освітніх технологій.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики здійснюється викладачами кафедри ТРГГРСП та призначеними керівниками від баз проходження ресторанної практики.

Організація ресторанної практики здобувачів ВО з боку кафедри ТРГГРСП базується на наступних підходах:

- відповідність підприємств-баз практики умовам практичної підготовки;
- затвердження переліку баз практики в межах відповідного навчального року;
- укладання договорів щодо проходження практики здобувачами вищої освіти між університетом та підприємством (базою ресторанної практики);
- підготовка наказу про проходження здобувачами вищої освіти практики та закріплення керівників практики від університету.
- формування індивідуальних завдань на практику;
- направлення здобувачів вищої освіти на бази практики (додаток А);

- проведення анкетування здобувачів вищої освіти;
- контроль, аналіз та узагальнення результатів проведення практики.

Кафедра ТРГГРСРП призначає керівниками ресторанної практики викладачів, що ознайомлені з напрямками діяльності підприємств, які виступають базами практики.

Керівник практики від кафедри ТРГГРСРП:

- розробляє індивідуальні завдання;
- здійснює загальне керівництво програмою практики;
- контролює і спостерігає за прогресом професійного становлення здобувача ВО як суб'єкта діяльності в ході всієї практики;
- несе відповідальність у цілому за програму практики і за координацію програми проходження практики здобувачем ВО;
- контролює підготовленість баз практики та попередньо проводить відповідні заходи;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом здобувачів ВО на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання здобувачам ВО необхідних документів (направлення на практику, програма, календарний план, індивідуальне завдання, методичні рекомендації (за необхідності надається зразок гарантійного листа (додаток Б));
- контролює забезпечення нормальних умов праці здобувачів ВО, проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці й техніки безпеки;
- проводить консультування щодо опрацювання зібраного матеріалу та його використання для складання звіту з ресторанної практики;
- інформує здобувачів ВО про порядок подання звітів з ресторанної практики;
- приймає захист звітів здобувачів ВО, атестує їх і виставляє оцінки у відомість та їх індивідуальні плани.

Здобувачі ВО при проходженні ресторанної практики зобов'язані:

- до початку практики одержати у керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконати всі завдання, передбачені програмою практики й вказівками її керівників;
- вивчити й суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки й виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно підготувати звіт з ресторанної практики та за результатами його захисту скласти залік.

В період проходження практики здобувачі вищої освіти мають право на:

- консультування з боку керівників практики від Університету та від бази практики;

- користування статистичною і бухгалтерською звітністю, технічною і іншою документацією підприємства, якщо вона не є комерційною таємницею;
- під час проходження практики в період роботи на робочих місцях з виплатою заробітної платні за здобувачами ВО зберігається право на отримання стипендії на загальних умовах.
- забезпечення здорових та безпечних умов праці задля високопродуктивної роботи.

3. ЗМІСТ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Зміст ресторанної практики обумовлений видом та спеціалізацією роботи підприємств ресторанного господарства, в тому числі у складі роботи підприємства готельно-ресторанного господарства, але для всіх баз практики існує загальний перелік організаційних питань. Практика на підприємстві складається з основних етапів її проходження:

3.1. Організаційні питання проходження практики

Оформлення на практику, одержання перепусток, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, правил протипожежної безпеки; складання графіка проходження практики від підприємства. Ознайомча екскурсія на підприємстві.

3.2. Вивчення і аналіз загальних відомостей про підприємство

В рамках даного питання досліджується: найменування підприємства, форма власності, відомча підпорядкованість, юридична адреса підприємства, спеціалізація, режим роботи. Склад основного контингенту споживачів. Склад і особливості надання послуг.

3.3. Вивчення і аналіз організації роботи підприємств ресторанного господарства, в тому числі при готелі та готельно-ресторанних комплексах.

В рамках даного питання досліджується:

- Склад підприємств харчування і їх стисла характеристика. Типи підприємств харчування, що входять до структури засобу розміщення їх потужність, форми забезпечення харчуванням клієнтів, спеціалізація, види меню.

- Особливості організації виробництва на підприємствах харчування.

а) Організація складського господарства.

Проаналізувати існуючу систему організації постачання підприємства сировиною, напівфабрикатами різного ступеню готовності, засобами матеріально-технічного оснащення. Договірні зв'язки з постачальниками. Порядок укладання договорів, аналіз їх виконання.

Дати характеристику способів постачання сировини та напівфабрикатів, які використовуються на базі практики (кільцевий, маятниковий), їх переваги та недоліки, та організаційні форми поставки (транзитна, складська). Порядок прийняття сировини і допоміжних матеріалів (додати копії та зразки приходовидаткових документів, товарно-транспортних накладних, сертифікату відповідності тощо). Охарактеризувати засоби механізації вантажно-розвантажувальних робіт та переміщення товарів в коморах, камерах бази практики.

Проаналізувати склад складських приміщень та їх обладнання (табл. 1). Вивчити умови зберігання сировини, напівфабрикатів, матеріально-технічних засобів (розміщення, додержання температурного режиму, товарного сусідства).

Таблиця 1 - Характеристика складських приміщень

Назва складського приміщення	Фактична площа, м ²	Види складського обладнання
1	2	3

Розробити пропозиції щодо покращення постачання підприємства сировиною, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного оснащення та організації роботи складського господарства.

б) Організація виробництва.

Скласти та проаналізувати схему структури виробництва. Надати фактичний штат основних і допоміжних робітників виробництва та їх кваліфікаційний склад.

Проаналізувати графіки виходу на роботу виробничого персоналу, дати пропозиції щодо його удосконалення (додати фактичний місячний графік виходу на роботу персоналу).

Вивчити оперативне планування виробництва (план-меню, наряд-замовлення тощо). Зробити аналіз меню підприємства. Дати характеристику існуючих на підприємстві виробничих цехів, взаємозв'язок їх з іншими приміщеннями.

Проаналізувати організацію виробничої діяльності в цехах дані звести у таблицю 2. Проаналізувати розстановку кадрів згідно з їх кваліфікацією.

Таблиця 2 - Технологічні лінії, дільниці, робочі місця цеху

Назва лінії, дільниці, робочого місця	Операції, що виконуються	Фактично встановлене обладнання	Кваліфікація і кількість персоналу цеху
1	2	3	4

Розглянути організацію технологічного контролю на виробництві та контроль якості готової продукції.

Розробити пропозиції щодо удосконалення організації виробництва, експлуатації, розташування обладнання, підвищенню якості продукції та продуктивності праці робітників виробництва.

3.4. Вивчення і аналіз особливостей організації обслуговування на підприємствах харчування.

В рамках даного питання досліджується:

- характеристика торгових приміщень підприємств харчування, в тому при готелі та готельно-ресторанних комплексах: оформлення торгової зали, добір та розміщення обладнання в залах, буфетах. Висвітлити методи та форми обслуговування споживачів у залах. Розглянути питання автоматизації процесів обслуговування. Види меню і особливості їх формування. Організація сніданків. Осо-

бливості попередніх сервіровок столу. Методи подачі страв, що використовуються при обслуговуванні споживачів. Організація бенкетів і прийомів (підготовка і проведення заходів). Перелік і особливості надання додаткових послуг. Розробити висновки та пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування споживачів у залах підприємств харчування. Особливості надання послуг харчування у номерах готелів (*база практика – готель чи готельно-ресторанний комплекс*). Організація роботи Room Service (кадровий склад служби, режим роботи, організація роботи, умови праці). Техніка обслуговування офіціанта у номері. Використання спеціального устаткування для обслуговування номерів. Меню для обслуговування в номерах (вимоги, оформлення, склад). Особливості функціонування міні-бару (склад продукції, порядок використання, документальне оформлення і розрахунок за використану продукцію).

- Організація обслуговування окремих заходів та контингентів. Організація обслуговування конгресних та інших заходів. Підготовка та особливості проведення з'їздів, нарад, симпозіумів, виставок, конференцій, семінарів, ділових зустрічей, переговорів). Організація харчування іноземних туристів. Урахування етнічних кухонь у меню підприємств харчування, особливості обслуговування іноземних туристів у залах підприємств харчування та у номерах, надання додаткових послуг). Організація харчування туристичних груп. Види прискорених форм обслуговування у залах підприємств харчування.

3.5. Індивідуальне завдання

Під час ресторанної практики студент виконує індивідуальне завдання, яке одержує у керівника практики від кафедри. Індивідуальне завдання спрямоване на поглиблення знань за фахом або рішення конкретного виробничого завдання.

Типова структура звіту з ресторанної практики наведена у додатку В.

4. РОБОЧА ПРОГРАМА РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Задачі та обов'язки здобувачів ВО під час проходження ресторанної практики представлені у табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Робоча програма ресторанної практики підготовки здобувачів ВО

<i>Етапи</i>	<i>Завдання</i>	<i>Кількість годин</i>
1.Організаційні збори	Ознайомлення здобувачів ВО з метою, завданнями ресторанної практики, із календарним планом проведення практики, вимогами щодо підготовки звіту, обов'язками під час проходження практики, отримання індивідуального завдання, проходження інструктажу з техніки безпеки	8
2. Знайомство зі статут-	Ознайомитись з загальними положеннями	10

ними документами підприємства, основними видами його діяльності	Статуту, метою та предметом діяльності підприємства, визначити його правовий статус, основні принципи діяльності суб'єкта господарювання	
3. Ознайомлення із складом підприємств харчування	Ознайомитись із типом підприємств харчування та його потужністю, форми забезпечення харчуванням клієнтів, спеціалізацією, видами меню	10
4. Ознайомлення з організацією складського господарства	Ознайомлення із системою організації постачання підприємства сировиною, напівфабрикатами різного ступеню готовності, засобами матеріально-технічного оснащення. Аналіз складу складських приміщень та їх обладнання	10
5. Ознайомлення з організацією виробництва	Ознайомлення та аналіз схеми структури виробництва. Аналіз організації виробничої діяльності в цехах. Аналіз розстановки кадрів згідно з їх кваліфікацією. Ознайомлення з процесами організації технологічного контролю на виробництві та контроль якості готової продукції.	10
6. Ознайомлення з особливостями організації обслуговування на підприємствах харчування	Ознайомлення з характеристикою торгових приміщень підприємств харчування: оформленням торгових залів, добору та розміщення обладнання в залах, буфетах. Особливостями попередніх сервіровок столу. Методами подачі страв, що використовуються при обслуговуванні споживачів.	10
	Особливості надання послуг харчування у номерах готелів (<i>база практика – готель чи готельно-ресторанний комплекс</i>) Ознайомлення з організацією роботи Room Service. Технікою обслуговування офіціанта у номері. Використання спеціального устаткування для обслуговування номерів. Меню для обслуговування в номерах. Особливості функціонування міні-бару	18
7. Ознайомлення з організацією обслуговування окремих заходів та контингентів	Ознайомлення з організацією обслуговування конгресних та інших заходів. Підготовка та особливості проведення з'їздів, нарад, симпозіумів, виставок, конференцій, семінарів, ділових зустрічей, переговорів тощо	10

8. Ознайомлення з організацією обслуговування іноземних туристів	Ознайомлення з питаннями організації харчування іноземних туристів (урахування етнічних кухонь у меню, особливості обслуговування, надання додаткових послуг)	10
9. Збір та систематизація матеріалів для виконання індивідуального завдання	Зібрати і систематизувати основні показники і форми звітності підприємства щодо аналізу організації технологічного процесу на підприємстві (за завданням керівника практики).	10
10. Виконання індивідуального завдання	Виконати і оформити індивідуальні завдання, зібрати матеріали у рамках наукових досліджень та надати їх для перевірки керівникам практики	8
11. Підготовка аналітичного звіту	Систематизація отриманих матеріалів та результатів практики, формування висновків щодо діяльності підприємства, оцінка ефективності роботи підприємства, оцінка діяльності підприємства, визначення впливу чинників, визначення недоліків та напрямки їх усунення, виявлення резервів і підготовка рекомендації щодо поліпшення діяльності підприємства.	6
Всього		120

5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання розробляється керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу ВО перед виїздом на практику. Зміст індивідуального завдання повинен враховувати конкретні умови та можливості підприємства (організації, установи), відповідати потребам виробництва й одночасно відповідати цілям і завданням навчального процесу.

Метою індивідуального завдання є:

- набуття здобувачами ВО навичок самостійної роботи зі збору, обробки практичного матеріалу та узагальнення її результатів шляхом підведення підсумків та внесення пропозицій;
- стимулювання прагнень здобувачів ВО до науково-дослідної роботи;
- формування власної думки при оцінці конкретних господарських ситуацій та прийнятті управлінських рішень.

Індивідуальне завдання має бути пов'язане з діяльністю бази практики. Завдання формулюється з огляду на потужність, тип закладу, контингент споживачів, місце розташування підприємства, склад служб підприємства, тощо.

Нижче надано типові індивідуальні завдання:

- ✓ Дослідити організацію функціонально-планувального взаємозв'язку між приміщеннями служби харчування та запропонувати напрямки її удосконалення.

✓ Визначити ступінь автоматизації готельно-ресторанного підприємства та надати перелік автоматизованих робочих місць у готелі і їх функціональне призначення.

✓ Проаналізувати графік виходу на роботу робітників служби харчування у готелі та розробити оптимальний режим роботи працівників служби на певний період.

✓ Скласти фотографію робочого дня одного з працівників підприємства харчування і проаналізувати ефективність використання робочого часу.

✓ Визначити кількість офіціантів (швейцарів, комірників, гардеробників тощо) для готелю (бази практики) відповідно до норм і порівняти її з фактичною.

✓ Проаналізувати склад посадової інструкцію окремого робітника відповідно до вимог.

✓ Визначити основні групи споживачів ресторанних послуг на даному підприємстві і надати рекомендації щодо особливостей їх обслуговування.

✓ Дослідити якість меблювання у торговому залі підприємства харчування та його функціональність і відповідність категорії готелю.

✓ Дослідити ступінь механізації праці на підприємстві харчування.

✓ Організація робочого місця одного з робітників ресторанної служби і її аналіз.

✓ Дослідження системи атестації і раціоналізації робочих місць на підприємстві.

✓ Особливості надання сніданку до номеру, що входить до основної готельної послуги. Види сніданків у готелі.

✓ Особливості обслуговування груп іноземних туристів у службі харчуванні.

✓ Дослідити організацію харчування персоналу у готелі, надати пропозиції щодо її покращення.

✓ Проаналізувати склад меню у номері готельного підприємства і склад меню у залі підприємства харчування, виявити їх переваги і недоліки.

✓ Проаналізувати техніку обслуговування офіціанта у номері готелю.

✓ Особливості організації та надання послуг комплексних обідів на підприємстві

Виконане індивідуальне завдання, оформлене згідно даних Методичних рекомендацій є обов'язковою складовою звіту з ресторанної практики.

Індивідуальне завдання захищається одночасно із захистом звіту з практики. Якість виконання індивідуального завдання впливає на підсумкову оцінку.

6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети ресторанної практики і складання звіту здобувач ВО має використовувати такі джерела інформації:

1. Законодавча та нормативна документація.
2. Статут підприємства.
3. Положення про функціональні підрозділи.
4. Посадові інструкції фахівців структурних підрозділів.

5. Організаційно-розпорядчі документи, накази, інструкції.
6. Договори з іноземними партнерами на постачання, закупівлю товарів, надання послуг чи виконання робіт.
7. Сайти підприємств в мережі Інтернет.
8. Інша довідкова література, що наведена у Переліку рекомендованих джерел даних Методичних рекомендацій, або підібрана самостійно.

7. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОХОДЖЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

З метою підвищення ефективності практичної підготовки здобувачів ВО організована система контролю проходження ресторанної практики: підготовка і початковий період, проходження практики, підведення підсумків. Усі ці питання обговорюються на засіданнях кафедри.

Контроль за проходженням практики з боку кафедри здійснюється керівником практики від кафедри та завідуючим кафедрою ТРГГРСР. Він має на меті виявлення та ліквідацію недоліків та надання допомоги здобувачам вищої освіти при виконанні програми практики.

У відповідності до Положення ДонНУЕТ «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти», здобувачі ВО, після закінчення терміну ресторанної практики, звітують про виконання її програми та індивідуального завдання перед керівником практики від кафедри.

З метою удосконалення контролю практики і підвищення її ефективності періодично проводяться взаємні консультації викладачів кафедри із керівниками практики від підприємств.

Формою звітності здобувачів ВО за проходження практики та виконання її програми є подання звіту. Звіт готується відповідно до програми та методичних рекомендацій у розширеній та анотованій формах.

Розширений звіт в електронному вигляді засобами платформи Moodle подається на рецензування викладачу-керівнику практики від кафедри ТРГГРСР. Після доопрацювання та остаточного погодження з ним звіт у анотованій формі друкується та подається на захист не пізніше ніж за два дні до закінчення практики.

Анотований звіт з ресторанної практики має бути підписаним керівником від бази практики та містити: титульний аркуш, викладення актуальності проходження ресторанної практики в умовах базового підприємства, її мети та завдань, узагальнення результатів дослідження кожного рекомендованого у робочій програмі практики напряму діяльності базового підприємства та результати виконання індивідуального завдання. Обсяг анотованого звіту не має перевищувати 10 сторінок з урахуванням титульного аркушу та він не може містити додатків. Відсутність анотованого звіту у друкованій формі не дає права на отримання здобувачем ВО залікової оцінки з ресторанної практики.

Керівник практики від кафедри підписує анотований звіт з оцінкою на основі оцінювання розширеного звіту із урахуванням відповідей на запитання під

час його захисту, за наявності характеристики керівника практики від підприємства.

Результат практики вноситься викладачем-керівником практики в відомість і індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму ресторанної практики без поважних причин, відраховується з Університету.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі ВО звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Захист проводиться у формі співбесіди.

Шкала оцінювання практики та критерії її оцінювання надані у табл. 8.1 та 8.2.

Таблиця 8.1 - Шкала оцінювання практики

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	
0-34	F	2, «незадовільно»

Таблиця 8.2 - Критерії оцінювання проходження практики

Оцінка			Критерії оцінювання проходження практики
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала	
5, «відмінно»	A	90-100	Одержує здобувач ВО, який змістовно розкрив усі програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, при захисті продемонстрував одержані знання і навички
4, «добре»	B	80-89	Одержує здобувач ВО, який змістовно розкрив програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, але при захисті помилявся у відповіді на поставлені запитання
	C	75-79	
3, «задовільно»	D	70-74	Одержує здобувач ВО, який в своєму звіті при розкритті програмних питань припустився незначних помилок, в оформленні звіту є недоліки, при захисті роботи на поставлені запитання не було дано конкретних відповідей
	E	60-69	
2, «незадовільно»	FX	59-35	Одержує здобувач ВО, який не розкрив програмні питання, не дотримався вимог щодо оформлення звіту та при відповіді на запитання припускався значних помилок

Результат заліку з практики вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в індивідуальний план здобувача ВО.

9. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ ЗДОБУТТЯ ОСВІТИ

Процедури організації ресторанної практики, виконання індивідуальних завдань, оформлення звітної документації виконуються здобувачами ВО заочної форми здобуття вищої освіти відповідно до розділів 1-8 даних методичних рекомендацій. Звіт у розширеній формі готується за структурою відповідно до додатку В.

Здобувачі ВО заочної форми здобуття вищої освіти проходять ресторанну практику, як правило, в міжсесійний період після закінчення настановної сесії на весняний семестр (2-й семестр).

Для здобувачів ВО заочної форми здобуття вищої освіти під час настановної сесії на весняний семестр (2-й семестр), що передує практиці, відповідальною особою кафедри ТРГГРСП проводиться організаційний захід з метою надання консультацій щодо виконання програми практики, подання та захисту звіту з практики.

Захист практики здійснюється під час наступної екзаменаційної сесії відповідно до вимог розділу 8 даних методичних рекомендацій.

10. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України "Про туризм": за станом на 11.02.2015 р. / Верховна Рада України. URL: <http://rada.gov.ua./pravo>.
2. Постанова "Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)": за станом на 13.09.2012 р. / Кабінет Міністрів України. URL: <http://rada.gov.ua./pravo>.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ХІІ.
4. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
6. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342
7. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. пос. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. пос. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
9. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.

10. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. пос. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
11. 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.
12. Сайт державного комітету статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
13. Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине и мире. URL: <http://hotelbiz.com.ua>
14. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. URL: <http://prohotelia.com/>.
15. Клуб отельеров и рестораторов HOTELIERO. URL: <http://hoteliero.club>
16. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/435-15>
17. Офіційний веб-сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>

КЕРІВНИКУ

[illegible]

(ініціали та прізвище)

17

В.о. ректора ДонНУЕТ
Чернезі О.Б.

Гарантійний лист

Адміністрація _____
(назва підприємства, установи, організації)
не заперечує проти проходження _____ практики у період
з _____ по _____ здобувача вищої освіти гр. _____
(шифр групи)

(ПІБ здобувача вищої освіти)

Необхідні матеріали для написання звіту з практики будуть надані.

Гарантуємо проведення інструктажу з техніки безпеки і забезпечення здобувача вищої освіти безпечними умовами праці в період проходження практики.

(посада)

(підпис)

(ПІБ)

М.П.

Типова структура розширеного звіту з ресторанної практики

стор*.

ТИТУЛ

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 Загальна характеристика бази практики. Організаційно-технологічна характеристика підприємства

РОЗДІЛ 2 Аналіз організації роботи основних підрозділів готельного підприємства, зокрема підприємств ресторанного господарства при готелі

РОЗДІЛ 3 Аналіз складу підприємств харчування та їх стисла характеристика

РОЗДІЛ 4 Аналіз особливостей організації виробництва

РОЗДІЛ 5 Аналіз особливостей організації обслуговування на підприємствах харчування

РОЗДІЛ 6 Аналіз особливостей обслуговування конгресних та інших заходів

РОЗДІЛ 7 Аналіз особливостей організації харчування іноземних туристів

РОЗДІЛ 8 Індивідуальне завдання (за завданням керівника практики)

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

* рекомендований обсяг розділу звіту. Загальний обсяг звіту не більше 40 стор. основної частини

Навчальне видання

*Ніколайчук Ольга Анатоліївна
Попова Світлана Юріївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва

РЕСТОРАННА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,75.

Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.