

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних
економічних відносин та туристичного
бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«30» серпня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

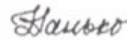
«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



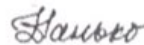
(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти



(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,

Протокол № 1 від «29» серпня 2023 року,

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма виробничої практики складена відповідно до освітньо- професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Практика є обов'язковим компонентом програми підготовки фахівців із вищою освітою. Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення у разі одержання необхідного обсягу практичних знань і умінь відповідно до стандартів освіти.

Виробнича практика студентів є одним із завершальних етапів навчання, що проводиться на випускному курсі з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними фахових компетентностей (знань, практичних умінь та навичок), набуття професійного досвіду та формування готовності до самостійної трудової діяльності, а також збирання матеріалів для виконання аналітичної частини кваліфікаційної роботи магістра.

1. Опис виробничої практики

1.1. Мета виробничої практики є набуття студентами професійних компетентностей для подальшого використання їх у реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

1.2. Основні завдання виробничої практики.

Основними завданнями проходження практики є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК9 Здатність діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК13. Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

СК14. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.

Зокрема:

- ✓ закріплення базових професійних знань, умінь і навиків за фахом «Готельно-ресторанна справа» за допомогою виконання, окремих професійних функцій фахівця з готельно-ресторанної справи конкретного закладу, підприємства або їх функціональних підрозділів; роботи у готельно-ресторанних комплексах;
- ✓ використання отриманих в результаті навчання за фахом «Готельно-ресторанна справа» знань в ході виробничої практики в межах організаційної структури (бази виробничої практики); розробка матеріалів з організації певного напрямку діяльності, в якому зацікавлена організація, що надає базу практики;
- ✓ детальне ознайомлення з діяльністю, наприклад, менеджера (управителя) в готельному господарстві, в закладах ресторанного господарства, безпосередньо на робочому місці, отримання додаткових навиків роботи в галузі проектування та організації процесу обслуговування та виробництва готельних та ресторанних послуг, управління персоналом, використання інформаційних технологій, ефективності використання ресурсів, вироблення ринкових стратегій та ін;
- ✓ збір матеріалів щодо організаційно-правової форми організації, її структури і форм управління діяльності, аналізу типу ринків і конкуренції;
- ✓ збір фактичного та/або аналітичного матеріалу для підготовки і написання кваліфікаційної роботи магістра.

1.3. Характеристика виробничої практики:

Кількість кредитів: 9. Загальна кількість годин: 270
Нормативний модуль. Семестр: 3. Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати виробничої практики

РН1 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

РН3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН6 Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН10 Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

РН11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

РН13 Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу

РН14 Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

2. Зміст та організація проведення та виробничої практики

На початку практики студенти повинні пройти інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів. На студентів, які проходять практику на підприємстві, поширюється законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Студенти, проходячи практику, зобов'язані:

- до початку практики пройти інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки;
- до початку практики одержати від керівника практики від кафедри направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно виконати програму практики та подати звіт у повному обсязі керівнику практики від кафедри.

Завданням практики є отримання студентами комплексу професійних компетенцій щодо:

- адаптації теоретичних положень, методичного інструментарію сучасного менеджменту, викладеного в спеціальній навчальній літературі, передового досвіду управління підприємницькою діяльністю в сфері готельно-ресторанної справи до умов функціонування конкретного підприємства;
- проведення управлінського ситуаційного аналізу, визначення проблем менеджменту та впровадження розроблених рекомендацій і пропозицій в практичну діяльність досліджуваного підприємства;
- оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- систематизації, закріплення та розширення практичних знань з менеджменту організацій і адміністрування за напрямом підготовки та професійним спрямуванням.

Для організації та проходження практики студентами заочної форми навчання можуть використовуватися ресурси системи дистанційного навчання.

3. Вимоги до баз виробничої практики

Базою практики може бути готельно-ресторанне підприємство будь-якої форми власності.

Підприємства, установи, організації, які залучаються для проведення практики студентів, повинні відповідати таким вимогам:

- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів. До керівництва практикою студентів від бази практики залучаються фахівці зі стажем роботи не менш ніж три роки;
- надання студентам на час практики робочих місць;
- надання студентам права користування бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання робочої програми практики.

4. Індивідуальні завдання з практики (у разі потреби)

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

5. Вимоги до звіту про виробничу практику

В процесі проходження практики студент веде Щоденник практики, в якому щодня зазначає свою діяльність. Після закінчення практики заповнений щоденник разом із звітом у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. У разі відсутності щоденника виробнича практика не оцінюється.

Загальна форма звітності студента за практику – письмовий звіт, підписаний і оцінений безпосереднім керівником від бази практики.

Звіт має містити: відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Детальні вимоги для підготовки та захисту звітної документації наведені у посібниках:

1. Виробнича практика: програма та методичні рекомендації до виробничої практики здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» / Укл. : Н.І. Данько, Я.О. Білецька – Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020 р. – 28 с.

6. Підведення підсумків виробничої практики

Після завершення терміну практики студенти звітують про виконання програми та завдань. Форма звітності студента за практику - це подання звіту, підписаного й оціненого керівником бази практики в друкованому або в електронному вигляді в системі дистанційного навчання Університету.

Звіт разом з іншими документами (щоденник практики, характеристика та ін.), подається на рецензування керівнику практики від кафедри. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником практики від кафедри звіт у друкованому вигляді подається на захист. Звіт має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та завдань, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо. Звіт оформлюється за вимогами, які встановлюються робочою програмою практики та методичними рекомендаціями кафедри міжнародних економічних відносин.

Звіт захищається студентом на звітній конференції у комісії, що призначається завідувачем кафедри. До складу комісії можуть входити: факультетський керівник практики, керівники від кафедри, керівники від бази практики (у разі можливості) та інші.

Комісія здійснює оцінювання результатів практики студентів за дворівневою шкалою оцінювання у терміни, встановлені відповідним наказом про проведення практики.

Оцінювання результатів практики відбувається відповідно до принципів та критеріїв, передбачених цією програмою практики.

Студента, який не виконав програму практики, відраховують з Університету.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданні кафедри, а загальні підсумки практики розглядаються на засіданнях вчених рад факультетів.

За результатами практики факультетський керівник практики надає звіт завідувачу виробничої практики Навчального центру практичної підготовки і працевлаштування Управління якості освіти у строк, встановлений наказом проректора з науково-педагогічної роботи.

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 6.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Виробнича практика»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН1	<i>Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН2	<i>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН3	<i>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН4	<i>Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН5	<i>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН6	<i>Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН7	<i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту

PH8	<i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
PH9	<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
PH10	<i>Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
PH11	<i>Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
PH12	<i>Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
PH13	<i>Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
PH14	<i>Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту

7. Критерії оцінювання результатів виробничої практики

Захист звіту з виробничої практики студентів оцінюється за наступними критеріями:

90 – 100 балів (відмінне виконання завдань практики та наявність позитивних відгуків) – студент логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, звіт та щоденник представив вчасно, всі питання в звіті розкриті повністю, звіт захистив без зауважень, характеристика від керівників практики відмінна, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

80 – 89 балів (виконання завдань практики вище середнього рівня та наявність позитивних відгуків) — студент аргументовано викладає матеріал; має практичні навички, звіт та щоденник представив вчасно, виконав всі завдання, але мають місце незначні похибки і зауваження, звіт захистив дуже добре, характеристика практиканта від керівників практики позитивна.

70 – 79 балів (в цілому вірно виконання завдань практики з певною кількістю суттєвих недоліків) — студент звіт та щоденник представив з запізненням, в звіті розкрито більшість питань, завдання виконав, але з окремими помилками і недоліками, оформив і захистив звіт на гідному рівні, характеристику одержав позитивну.

60 – 69 балів (непогано виконано завдання практики, але зі значною кількістю недоліків, відгуки на практику містять низку зауважень) — студент звіт та щоденник представив з запізненням, відповіді на запитання практичного характеру виявляють неточності у знаннях, більшість завдань в звіті не розкрито, виконання завдань носить формальний характер, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент невпевнений у відповідях, характеристика від керівників практики в цілому задовільна.

50 – 59 балів (виконання завдань практики задовольняє мінімальним критеріям, відгуки на практику містять значну кількість зауважень) — студент непереконливо відповідає, звіт та щоденник представив з запізненням, додаткові питання викликають невпевненість, всі завдання виконано формально, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту невпевнений у відповідях, не має твердих знань, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю, характеристика від керівників практики задовільна.

1 – 49 балів (виконання практики не відповідає вимогам програми, відгуки від керівників на практику студента негативні) — студент не представив звіт та щоденник або представив звіт та щоденник з запізненням та не відповідає на питання щодо бази практики, майже не орієнтується в звіті, практичні навички не сформовані, відгуки керівників про проходження практики негативні.

8. Методи контролю та схема нарахування балів

Під час оцінювання звіту з практики обов'язково враховується оцінка - характеристика керівника від бази практики (до 50 балів), вчасність представлення до захисту звітної документації, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 40 балів), вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 10 балів).

Сумарна оцінка за практику виставляється за такою системою:

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
1 – 49	не зараховано

9. Рекомендована література

1. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>
2. Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна - Режим доступу: <https://karazin.ua/documents/>
3. Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Режим доступу: <https://karazin.ua/documents/>
4. Виробнича практика : програма та методичні рекомендації до виробничої практики здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» / Укл. : Н.І. Данько, Я.О. Білецька. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020 р. 28 с.
5. Фінансова інформація компаній України. Режим доступу: <https://youcontrol.com.ua/>
6. Журнал Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Режим доступу: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

10. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom та Moodle проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання: Join Zoom Meeting

<https://us06web.zoom.us/j/9754809446>

Meeting ID: 975 480 9446

Passcode: 1

<https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=6720>