

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

Інженерно-педагогічний факультет

кафедра промислової інженерії та сервісу

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Декан інженерно-педагогічного
факультету



Кільдеров Д.Е.

«31» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЧОЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

студентів освітнього рівня бакалавр

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

спеціальності 015 Професійна освіта

спеціалізації 015.00 Туризм

освітньо-професійна програма Професійна освіта (Туризм)

Київ 2021

Робоча програма освітньої програми Професійна освіта (Туризм), спеціальності 015 Професійна освіта затверджена на засіданні Вченої ради факультету «31» серпня 2021 року, протокол № 1.

Розробники:

Щербак Людмила Валеріївна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу
30 серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувач кафедри



Пригодій М.А.

(прізвище, ініціали)

1. Опис виробничої технологічної практики

Шифр дисципліни П 03

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Педагогічна освіта	Кількість кредитів – 6 ЕКТС		<i>Методи навчання</i> Спостереження, бесіда, демонстрація, ілюстрація, практичний метод, аналітичний метод, активні методи навчання
Спеціальність 015 Професійна освіта. Освітня програма Професійна освіта (Туризм)	Загальна кількість годин – 180		
	Кількість тижнів – 4		
	:		
Освітній ступень бакалавр		-	
Статус дисципліни нормативна		-	
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом 6 (2020)	-	-	<i>Форми поточного контролю</i> Виконання завдання на підприємстві, ведення щоденників
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: - самостійна робота.:		-	<i>Форма підсумкового контролю</i> Диф.залік
	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
<i>Мова навчання – українська</i>			
<i>Передумови навчання - «Організація туризму та екскурсійних послуг», «Правове регулювання туристичної діяльності»</i>		-	

2. Мета та завдання виробничої технологічної практики:

Метою виробничої туристської практики є формування у студентів практичних умінь, навичок і досвіду роботи на туристичних підприємствах, розуміння сутності організаційних процесів у туристичних комплексах та туристських готелях. Під час туристської виробничої практики студенти набувають досвіду практичної суспільної, організаційної та аналітичної роботи на туристських підприємствах різної форми власності.

Завданням практики є ознайомлення з особливостями функціонування підприємств туристичної індустрії та специфікою роботи в них помічника менеджера туризму; набути практичних навичок різних форм взаємодії продавця та покупця, ознайомитись з документацією, що регламентує відповідні напрями діяльності.

Основні результати навчання та компетентності, які вони формують:

Результати навчання	Компетентності
<p>ПР16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p> <p>ПР24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності в установах, організаціях сфери туризму.</p> <p>ПР25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p> <p>ПР 26. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p>ПР 27. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.</p> <p>ПР28. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p>	<p>ЗК06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати в команді.</p> <p>ФК13. Здатність управляти комплексними діями / проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ФК14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації</p>

3. Програма виробничої туристської практики.

Виробнича туристська практика проводиться у туристичних підприємствах. На проведення практики укладається угода між вузом і підприємством.

Зміст виробничої туристської практики визначається її програмою. Порядок виконання програми практики визначається залежно від роботи підприємства в сучасних умовах. Графік проходження студентами виробничої практики затверджується перед її початком.

Зміст виробничої туристської практики

Тижні практ ики	Зміст діяльності студентів-практикантів	К-сть годин
I	Знайомство з базою практики, штатними працівниками відділів та їх функціональними обов'язками Інструктаж та вивчення правил охорони праці та протипожежної безпеки.	45
II	Вивчення діючого законодавства і нормативних документів, що регламентують прийом і обслуговування туристів	45
III	Ознайомлення з видами та напрямками туристичної діяльності	45
<p style="text-align: center;">Стажування на запропонованій посаді у відділі (конкретна робота для практиканта визначається безпосередньо керівником бази практики, обов'язково передбачається робота з діловими паперами та робота на ПК)</p> <p>3.1. Знайомство з посадовими інструкціями та обов'язками менеджера туристичної фірми</p> <p>3.2. Ознайомлення з посадовими інструкціями та обов'язками екскурсовода</p> <p>3.3. Знайомство з посадовими інструкціями та обов'язками менеджера по роботі з клієнтами</p> <p>3.4. Знайомство з посадовими інструкціями та обов'язками менеджера з прийому і розміщення</p>		
IV	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічної карти туристичної подорожі; 2. Розробка інформаційного листка до туристичної путівки; 3. Розробка програми туру і калькуляції; 4. Розробка угоди з постачальниками послуг, з туристом; 	40
IV	Оформлення звітної документації	5
	Всього	180

4. Форма та методи контролю

Підсумкова атестація з технологічної переддипломної практики проводиться у формі *диференційованого заліку*.

5. Вимоги до звітної документації

Звіт повинен певним чином узагальнити здобутий студентом досвід практичної роботи і здатність самостійно виконувати роботу певного обсягу та спрямованості згідно з обраною темою дослідження. Звіт повинен містити, у першу чергу, зібраний і відповідним чином опрацьований і систематизований фактичний матеріал, одержаний під час виробничої практики.

Звіт про проходження практики повинен мати таку структуру у вказаній послідовності:

1) титульний аркуш (додаток А «Методичні рекомендації»), який містить підпис керівника практики від бази, засвідчений печаткою;

2) характеристика про проходження практики, належним чином оформлена та підписана керівником від бази практики або керівником структурного підрозділу, в якому студент проходив практику, з відбитком печатки бази практики;

3) зовнішня рецензія на звіт про проходження переддипломної практики (додаток Б «Методичні рекомендації»), що містить підпис керівника практики від бази, засвідчений печаткою;

4) рецензія керівника від кафедри на звіт про проходження переддипломної практики;

5) індивідуальне завдання для проходження переддипломної практики (додаток В «Методичні рекомендації»);

6) зміст звіту із зазначенням нумерації початкових сторінок кожного з його структурних елементів:

- вступ;
- основна частина;
- висновки;

- список використаних джерел;
- додатки.

Вимоги щодо змісту та оформлення структурних елементів звіту аналогічні вимогам щодо бакалаврської роботи.

Оптимальний обсяг звіту – 40–50 сторінок (без урахування обсягу матеріалів, розміщених у додатках).

Оскільки звіт про проходження практики є важливим критерієм оцінки практичних навиків студента, то кожний його розділ має містити відповідну інформацію.

В **змісті** подаються найменування заголовків та номери початкових сторінок усіх розділів та підрозділів. Зміст включає усі заголовки, які є у звіті, починаючи зі вступу і закінчуючи списком використаної літератури.

У розділі **"Базова характеристика туристичного підприємства"** висвітлюється вид діяльності фірми, її репрофілізація або реструктуризація (якщо така була). Наводяться дані про фірму: рік заснування, основні етапи розвитку, організаційно-правова форма власності підприємства, організаційна структура управління, основні напрямки діяльності та її специфічні особливості. Обов'язково подається копія ліцензії на тур операторську діяльність, витяг з Державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб підприємців.

У розділі **"Організаційна робота туристичного підприємства"** визначається перелік основних показників, як відображають економічний стан фірми та динаміку її розвитку. вивчається ринок конкурентів туристичного підприємства та проводиться аналіз роботи поставщиків послуг.

Під час проходження практики студент аналізує банк даних екскурсійних ресурсів, аналізує цінову політику туристсько-екскурсійної діяльності фірми, проводить розрахунок вартості турів.

Виконання **"Технологічної карти екскурсії"** передбачає збір і узагальнення відповідних матеріалів для екскурсії:

Назва екскурсії – « »

Тривалість –

Протяжність –

Автор-розробник –

Зміст екскурсії (коротка характеристика кількома реченнями)–

Маршрут екскурсії –

Вступ (екскурсовод розпочинає екскурсію, вступне слово) –

Логічний перехід (використовується для того, щоб перехід від зупинки до зупинки був логічним і послідовним, кілька речень):

II. Основна частина

Ділянки	Місце	Об'єк	Триваліс	Основни	Вказівки	Методич
пересуван	зупин	т	ть огляду	й зміст	по	ні
ня за	ок	показ		інформа	організа	вказівки
маршруто		у		ції	ції	
м від						
місяця						
збору до						
останнього						
пункту на						
конкретно						
му						
маршруті						

III. Заключення (екскурсовод закінчує екскурсію, приходить до висновків, декілька речень).

Виконання **"Інформаційного листка екскурсії"** передбачає рекламу з коротким описом основних зупинок на маршруті.

У розділі **"Розробка туру та його калькуляція"** необхідно розробити тур у відповідності до напрямку діяльності фірми (регіону) за наступною схемою:

1) Назва туру:

2) Тип туру:

3) Маршрут туру:

3) Дата заїзду:

Вид розміщення:

Тривалість:

Вид транспорту:

Розміщення:

Відправка з:

4) Загальна вартість:

5) У вартість входить:

У вартість не входить:

6) Програма туру (розписана по дням)

У "**Висновках та пропозиціях**" у стислій формі формуються результати проходження практики та аргументовані пропозиції щодо розділів звіту. В них можуть подаватись побажання щодо проходження практики.

У "**Списку використаної літератури та нормативних матеріалів**" наводяться усі використані літературні джерела, з т.ч. і розпорядчі та організаційні документи. При проходженні виробничої практики студент повинен ознайомитись з відповідними законами України, Указами Президента України, Постановами Кабінету Міністрів України і вивчити нормативні документи, які безпосередньо стосуються діяльності фірми - бази практики в світлі змісту цих документів.

Список використаних джерел оформлюється відповідно до встановлених вимог. До того ж у списку доцільно навести внутрішні нормативні документи від бази практики.

У кінці звіту (після списку використаних джерел) ставиться дата закінчення його написання та особистий підпис студента.

Додатки повинні містити:

- документи звітності підприємства, що були використані для аналізу за три останні роки;

- таблиці, схеми, рисунки, проміжні розрахунки, що доцільно розмісти в додатках.

6. Розподіл балів, які отримують студенти

№ з/п	Вид діяльності студента-практиканта	Кількість балів
1.	Ведення щоденника	0 – 10
2.	Базова характеристика туристичного підприємства	0 – 20
3.	Розробка технологічної карти туристичної подорожі;	0 – 20
4.	Розробка інформаційного листка до туристичної путівки;	0 – 10
5.	Розробка програми туру і калькуляції;	0 – 10
6.	Розробка угоди з постачальниками послуг, з туристом	0 – 10
7.	Підготовка і захист презентації	0 – 20
Всього		100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Рекомендована література

7.1 Нормативна

1. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
8. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998.–20с.
9. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998, –ібс.
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.
11. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. Відомості Верховної Ради України, 2004. № 19.

7.2 Основна

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Архіпов В. В., Русавська В. А. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Байлік С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підруч. –Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. –329 с.
3. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.
4. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посіб. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с. – Режим доступу:
5. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

7.3 Додаткова

6. Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
7. Готельний бізнес: теорія і практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк . – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
9. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
10. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: Навч. посіб. — К.: Кондор-Видавництво, 2013. — 250 с.

11. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.
12. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М. М. Поплавський. – К. : Макрос, 2011. – 240 с.
13. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран . – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

7.4 Інформаційні ресурси

1. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. – Чернівці. – 212 с.

<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/zbirka.pdf>

2. Державний комітет статистики

<http://www.ukrstat.gov.ua>

3. Сайт професіоналов ресторанного бізнесу

<http://www.restorator.com.ua>

4. Міжнародний іміджевий каталог

<http://www.unisvit.com.ua>