ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директорка коледжу
Олена СИЛАНТЬЄВА
«27» серпня 2024 р

ВСТУП ДО ФАХУ

Програма практики для підготовки фахових молодших бакалаврів

Спеціальність: 241 Готельно–ресторанна справа

Житомир – 2024

Вступ до фаху. Програма навчальної практики для підготовки фахових молодших бакалаврів у ЖКФКБП. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа. Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа.

Укладачка:
Людмила ЖАБРОВЕЦЬ — спеціалістка вищої кваліфікаційної категорії.

Розглянуто на засіданні циклової комісії
Економіки, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу
Протокол № 11 від 07 червня 2024 р.
Голова комісії Наталія ПРІОР

Розглянуто на засіданні Методичної ради
Протокол № 7 від 27.06.2024 р.
Голова Методичної ради Людмила ЯРОШ

Вступ

Програма вступ до фаху складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфери обслуговування, затвердженої директором ЖКФКБП 07.05.2024р. Протокол №6.

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців індустрії гостинності вимагає закріплення набутих у закладі фахової передвищої освіти теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві.

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, також первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є основним навчально-методичним документом, де розглядаються загальні питання організації, проведення та підбиття підсумків практики. Вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практики, її системності, неперервності та послідовності навчання студентів.

Керівники практики забезпечують організацію і проведення практики відповідно до навчального плану, наскрізної програми практики, проводять інструктажі студентам та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки проходження практики, оцінюють її результати відповідно до пройденої співбесіди.

Навчальна практика «Вступ до фаху» проводиться в першому семестрі на другому курсі і є невід'ємною частиною

практичної підготовки студентів. Основними її завданнями є: ознайомлення студентів з їх майбутньою спеціальністю, освітньо-професійною програмою, особливостями професійної діяльності, формування зацікавленості обраною професією, удосконалення навичок та розширення ерудиції в рамках спеціальності та освітньо-професійної програми.

Під час проходження практики студенти ознайомлюються з переліком посад, на яких вони зможуть працювати після закінчення коледжу, з діяльністю адміністратора (господаря) залу закладів ресторанного господарства та фахівця з готельного обслуговування, їх посадовими інструкціями, організацією освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти. Проводяться екскурсії в кращі заклади ресторанного та готельного господарства, організовуються зустрічі з випускниками коледжу, фахівцями та стейкхолдерами ресторанного та готельного господарства.

1. Мета і завдання практики

Метою навчальної практики «Вступ до фаху» є: ознайомлення студентів з організацією освітнього процесу у коледжі та його особливостями в умовах змішаного навчання; формами контрольних заходів та критеріями оцінювання результатів навчання; поняттями та принципами академічної доброчесності;

Основними завданнями навчальної практики « Вступ до фаху» є:

- навчити користуватись нормативними документами, що регламентують діяльність закладу фахової передвищої освіти;
- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками у сфері індустрії гостинності;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів готельно-ресторанного господарства;
- ознайомити із посадами, що може обіймати фахівець із готельно-ресторанної справи певного освітнього ступеня;
- визначати роль фахівця індустрії гостинності в нових умовах господарювання; характеризувати діяльність адміністратора (господаря) залу.

2. Перелік загальних (ЗК) і спеціальних компетентностей (СК) випускника відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

Практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей:

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

3. Список рекомендованої літератури

14. Рекомендована література

Нормативно-правові документи

1. Статут Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу та права : затв. Постановою правління Житомирської обласної спілки споживчих товариств від 31.03.2021 №17 Житомир, 2021. 29 с.
2. Положення про організацію освітнього процесу в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу та права: затв. На засіданні педагогічної ради Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права від 30.08.2025 № 1. Житомир, 2025.
3. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» : затв. на засіданні педагогічної ради Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права від 07.05.2024 № 6. Житомир: Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу та права, 2025.

Конституція України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.

3. *Цивільний* кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.
4. *Податковий* кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
5. *Закони* України:

5.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 1023- XII.

5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.

5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.

5.5. «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

5.6. «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text

5.7. «Про академічну доброчесність»: Закон України від 18.12.2025 № 4742-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20(

6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:

6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)» від 01.10.2012 № 590.

7. *Накази* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.

7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.

7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах» від 05.03.04 № 93.

7.4. «Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти».

8. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

Державні стандарти

9. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.

10. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.

11. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.

12. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Основна

13. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права.
14. Положення про організацію освітнього процесу У ЖКФКБП
15. Положення про академічну доброчесність у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права : затв. На засіданні педагогічної ради Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права від 10.02.2023 № 3.
16. Організація готельного господарства: навч. посіб. О. М. Головко, Кампов Н.С.Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор 2024. 410 с.
17. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.Я. Брич. – К.: Ліра-К, 2024.-484с.
18. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів / за редакцією Р.Є. Гладишевського.- Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024.
19. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник для магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х.Й. Роглєв. – К.:Кондор 2024.- 752 с.

Додаткова

20. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.:Кондор 2021.-300с.
21. Круль Г. Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
22. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А.Русавська. - 3-тє вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich

23. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
24. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с.
25. *Мостова Л. М., Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2017.- 657с. Режим доступу http://opac.mk.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_
26. HoReCa [Текст] : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2: Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription? doc_id=236069
27. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник /А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М. Григоренко [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с. Режим доступу:http://libtomcat.knute.edu.ua/library/ DocDescription? doc_id=237410

Інформаційні ресурси

28. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.ligazakon.ua.
29. Інформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)» [Електронний ресурс] – Режим доступу:www.nau.ua
30. Ресторанні новини. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.relax.ua
31. Огляд ресторанів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.poretoranam.com.

ЗМІСТ ПРАКТИКИ
ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

№ теми	Назва теми	Кількість годин			
		усього	лекції	практичні заняття	самостійна робота
1	Система освіти в Україні	4	1	–	3
2	Організація освітнього процесу в коледжі	8	1	2	5
3	Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа	4	1	–	3
4	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі	6	1	2	3
5	Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці	2	1	–	1
6	Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти	6	1	2	3
7	Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства	13	2	2	11
8	Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху»	2	2	–	–
Разом		**45**	**10**	**8**	**27**

Форма підсумкового контролю результатів навчання. – диференційований залік.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Тема 1. Система освіти в Україні

Система освіти в Україні, її роль у підвищенні інтелектуального рівня суспільства, створенні матеріальних і духовних цінностей.

Ступенева освіта в Україні. Законодавство про освіту.

Закон України «Про фахову передвищу освіту». Основна мета фахової передвищої освіти.

Принципи системи фахової передвищої освіти. Форми здобуття системи фахової передвищої освіти в Україні. Права і обов'язки учасників освітнього процесу.

Система стандартів фахової передвищої освіти.

Самостійна робота

Закон України «Про фахову передвищу освіту». Права і обов'язки учасників освітнього процесу.

Студенти повинні:

знати систему освіти в Україні, законодавче забезпечення освіти, основні положення Закону України «Про фахову передвищу освіту».

Тема 2. Організація освітнього процесу в коледжі

Загальні відомості про коледж: статут, історична довідка, матеріально-технічна база, система управління. Галузі знань та спеціальності, за якими здійснюється підготовка фахових молодших бакалаврів у коледжі, сфера майбутньої професійної діяльності випускників, зв'язки з випускниками минулих років.

Організація освітнього процесу у коледжі. Освітньо-професійні програми та навчальні плани. Обов'язкові та вибіркові дисципліни. Індивідуальний навчальний план студента. Формування індивідуальної освітньої траєкторії студента, можливості академічної мобільності.

Форми організації освітнього процесу: навчальні заняття

(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття, екскурсії, навчальні конференції, консультації), навчальна та виробнича практики, контрольні заходи. Критерії оцінювання результатів навчання студентів. Особливості організації освітнього процесу в умовах змішаного навчання.

Форми організації дослідницької роботи студентів. Види студентських досліджень: реферат, індивідуальне навчально-дослідницьке завдання, курсова робота.

Поняття та принципи академічної доброчесності. Відповідальність учасників освітнього процесу за порушення академічної доброчесності.

Норми і правила поведінки студентів у навчальному корпусі коледжу та студентському гуртожитку. Відповідальність студентів, види заохочення та дисциплінарні стягнення.

Захист та законодавча охорона авторських прав.

Самостійна робота

Форми організації дослідницької роботи студентів. Види студентських досліджень: реферат, індивідуальне навчально-дослідницьке завдання, курсова робота.

Відповідальність студентів, види заохочення та дисциплінарні стягнення.

Практичні заняття

Вивчення документів, що регламентують роботу коледжу.

Круглий стіл з представниками адміністрації коледжу, випускниками коледжу.

Студенти повинні:

знати організацію освітнього процесу у коледжі та його особливості в умовах змішаного навчання; форми контрольних заходів та критерії оцінювання результатів навчання; поняття та принципи академічної доброчесності;

уміти користуватись нормативними документами, що регламентують діяльність закладу фахової передвищої освіти.

Тема 3. Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Вивчення змісту підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа: зміст та структура. Загальні, спеціальні компетентності та програмні результати навчання, спрямовані на підготовку фахівців. Обов'язкові та вибіркові освітні компоненти освітньо-професійної програми.

Характеристика посад фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Вивчення виробничих функцій, типових завдань діяльності та вмінь, якими повинен володіти випускник закладу фахової передвищої освіти. Атестація здобувачів освіти.

Самостійна робота

Вивчення виробничих функцій, типових завдань діяльності та умінь, якими повинен володіти випускник закладу фахової передвищої освіти.

Студенти повинні:

знати види професійних обов'язків відповідно до освітньо-професійної програми.

Тема 4. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі

Навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Організація роботи бібліотеки, характеристика її фондів. Порядок обслуговування студентів. Порядок роботи у бібліотеці. Особливості роботи зі спеціальною, методичною та

періодичною літературою. Специфіка роботи з періодичними виданнями. Можливості використання вітчизняної та зарубіжної літератури. Пошук літературних джерел у бібліографічній базі даних. Самостійна робота з книгою. Система обслуговування читачів. Порядок користування літературою на абонементі, в читальному залі, залі надходжень нової літератури. Пошук літературних джерел та спеціальних матеріалів в мережі Інтернет. Правила користування бібліотекою. Обов'язки читачів бібліотеки.

Робота з електронними виданнями та електронною бібліотекою закладу освіти.

Правила роботи бібліотеки коледжу.

Ознайомлення з основою та додатковою літературою зі спеціальності.

Навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Комп'ютерне забезпечення освітнього процесу.

Практичне заняття

Система обслуговування здобувачів освіти бібліотекою.

Самостійна робота

Правила роботи бібліотеки коледжу.

Ознайомлення з основою та додатковою літературою зі спеціальності.

Студенти повинні:

знати організацію роботи бібліотеки, порядок добору літературних джерел, обов'язки читачів.

уміти добирати літературні джерела, працювати з довідковою літературою.

Тема 5. Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці

Види, форми дослідницької роботи.

Принципи організації дослідницької роботи в коледжі. Участь студентів в дослідницькій роботі.

Ознайомлення майбутніх фахівців із прийомами, методами, видами наукового дослідження, основними поняттями наукового апарату, правилами підбору потрібної інформації та підготовки доповідей, рефератів, рецензій тощо. Зміст роботи наукових гуртків та розгляд проблемних питань на семінарах.

Самостійна робота

Види, форми дослідницької роботи.

Студенти повинні:

знати види дослідницької роботи та оволодіти процесом наукового пізнання.

Тема 6. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти

Права, обов'язки та відповідальність студентів. Нормативні акти, що регулюють права, обов'язки та відповідальність студентів у закладі освіти, студентському гуртожитку. Правила внутрішнього розпорядку закладу освіти.

Студентське самоврядування у закладі фахової передвищої освіти. Положення про студентське самоврядування закладу фахової передвищої освіти та його основні аспекти Принципи студентського самоврядування, форми органів студентського самоврядування. Студентська рада коледжу.

Повноваження вищого органу студентського самоврядування. Молодіжні громадські організації.

Кодекс честі студента коледжу.

Організація культурно-масової роботи студентського самоврядування; діяльність волонтерських організацій тощо.

Освітня, організаційна, інформаційна та соціальна підтримка студентів. Побудова дорожньої карти кар'єрного шляху випускників.

Анкетування студентів та підведення підсумків навчальної практики «Вступ до фаху».

Практичне заняття

Система єдиних педагогічних вимог до студентів.

Самостійна робота

Нормативні акти, що регулюють права, обов'язки та відповідальність студентів у закладі освіти, студентському гуртожитку.

Студенти повинні:

знати норми і правила поведінки студентів у коледжі, студентському гуртожитку, принципи студентського самоврядування;

уміти користуватися нормативними актами, що регулюють права та обов'язки студентів, поводитися у коледжі та гуртожитку.

Тема 7. Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства

Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації; основні складові індустрії гостинності: етичні, психологічні та естетичні аспекти; принципи та правила високоякісного обслуговування.

Принципи розроблення та впровадження стандартів культури обслуговування у сфері гостинності.

Концептуальна направленість закладів гостинності. Характеристика діяльності адміністратора (господаря) зали, основні функціональні обов'язки:

- підготовка торговельної зали (бару) до обслуговування гостей,
- розрахунок із відвідувачами;
- управління персоналом;

- накопичення та обробка інформації, що забезпечує раціональну роботу підрозділів закладів гостинності.

Характеристика діяльності адміністратора готелю. Функціональні обов'язки та завдання структурних підрозділів готелю.

Практичні заняття

Ознайомлення з кращими закладами ресторанного господарства (екскурсія).

Ознайомлення з архітектурою, інтер'єром та концептуальною направленістю в закладі готельного господарства (екскурсія).

Складання звіту про екскурсію за планом:

- архітектурно-планувальне рішення закладів ресторанного та готельного господарств;
- асортимент продукції, методи обслуговування гостей, формений одяг працівників;
- аналіз кращих закладів індустрії гостинності міста;
- посади, які хочете обіймати згідно з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010.

Зустріч здобувачів освіти із стейкхолдерами готельно-ресторанного бізнесу та випускниками коледжу.

Підсумкова дискусія «Круглий стіл» – «Затребуваність висококваліфікованих кадрів в індустрії гостинності на сучасному ринку бізнесу» (анкетування студентів Додаток 1).

Самостійна робота

Концептуальна направленість закладів гостинності.

Функціональні обов'язки та завдання структурних підрозділів готелю.

Студенти повинні:

знати характеристику діяльності адміністратора готелю; функціональні обов'язки та завдання структурних підрозділів готелю.

уміти визначати роль фахівця індустрії гостинності

в нових умовах господарювання; характеризувати діяльність адміністратора (господаря) залу.

Тема 8. Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху»

Підбиття підсумків навчальної практики вступ до фаху: підсумкова дискусія «Круглий стіл» із питань, які було винесено на самостійну підготовку; підбиття підсумків проведених екскурсій, зустрічі з випускниками та стейкхолдерами у сфері готельно-ресторанного бізнесу, анкетування.

Після співбесіди здобувач освіти отримує залік.

Додаток 1

АНКЕТА ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

1. Назвіть мотиви вибору цього закладу освіти.

2. Чому Ви обрали саме цю спеціальність?

3. Із яких джерел Ви довідалися про спеціальність?

4. Які додаткові відомості про спеціальність Ви отримали після проходження навчальної практики вступ до фаху?

5. Які посади Ви зможете обіймати після закінчення даного закладу освіти?

6. Які види занять (лекція, практичне заняття, екскурсія) із навчальної практики «Вступ до фаху» Вам найбільше сподобалися?

7. Назвіть тип закладів індустрії гостинності, у якому ви хотіли б працювати після закінчення закладу освіти.

8. Якими якостями повинен володіти адміністратор (господар) залу?

9. Чи подобається Вам сервувати столи, готувати змішані напої?

10. Які Ваші пропозиції щодо проведення занять із навчальної практики «Вступ до фаху»?

11. Що Ви хотіли б довідатися про історію закладу освіти та життя студентської молоді?

Які клуби чи гуртки, на Вашу думку, слід організовувати в коледжі для розширення інформації про обрану спеціальність.

Орієнтовний перелік питань на співбесіду для складання диференційованого заліку з навчальної практики «Вступ до фаху»

1. Які основні положення та мета Закону України «Про фахову передвищу освіту»?
2. У чому полягають особливості організації освітнього процесу в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу та права (зокрема в умовах змішаного навчання)?
3. Які існують форми контрольних заходів та критерії оцінювання результатів навчання?
4. Що таке академічна доброчесність та яка відповідальність передбачена за її порушення?
5. Які основні норми й правила поведінки здобувачів освіти в навчальному корпусі та гуртожитку?
6. Назвіть ключові загальні та спеціальні компетентності, якими повинен володіти випускник за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».
7. На яких посадах може працювати випускник коледжу згідно з Національним класифікатором професій?
8. Які правила користування бібліотекою (зокрема електронними ресурсами) та порядок добору фахової літератури?
9. Назвіть види та форми дослідницької роботи студентів (реферат, ІНДЗ, курсова робота, наукові гуртки).
10. Яка роль студентського самоврядування та Студентської ради в житті коледжу?
11. Які основні права, обов'язки та соціально-організаційні гарантії мають студенти коледжу?
12. Назвіть основні етичні, психологічні та естетичні аспекти високої культури обслуговування в індустрії гостинності.
13. Які ключові функціональні обов’язки адміністратора (господаря) залу закладів ресторанного господарства?
14. Які основні завдання та функції адміністратора готелю й структурних підрозділів готельного комплексу?

15. На основі проведених екскурсій та зустрічей зі стейкхолдерами схарактеризуйте концептуальну направленість і методи обслуговування відвіданих закладів.

Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінка (4-бальна)	Бали (12-бальна)	Рівень виконання
5 (Відмінно)	**10–12**	**Високий рівень:** повне виконання завдань практики, аналітичний звіт про екскурсії, ініціативність, бездоганна співбесіда.
4 (Добре)	**7–9**	**Задовільний рівень:** більшість завдань виконано якісно, є незначні неточності під час захисту.
3 (Задовільно)	**4–6**	**Базовий рівень:** завдання виконані частково, є помилки, звіт або відповіді на співбесіді поверхневі.
2 (Незадовільно)	**<4**	**Незадовільний рівень:** завдання не виконані, звіт відсутній або не відповідає вимогам, повна пасивність на співбесіді.

Оцінка формується на основі таких компонентів:

Критеріх оцінювання за видами робіт

1. Активність та участь (30%)

«Відмінно» (10–12 балів): Студент активно брав участь у всіх видах діяльності (лекції, практичні заняття, круглі столи, зустрічі зі стейкхолдерами та випускниками), демонстрував ініціативу, співпрацював із групою та викладачем. Наприклад, брав активну участь у підсумковій дискусії «Круглий стіл».

«Добре» (7–9 балів): Участь у більшості занять, є незначні пропуски чи пасивність під час обговорень архітектурно-планувального рішення закладу гостинності, проте орієнтується в методах обслуговування гостей.

«Задовільно» (4–6 балів): Участь обмежена, завдання практичних занять виконані частково, бракує ініціативи, звіт з проведеної екскурсії поверховий: не розкрито асортимент продукції ресторану і номерний фонд готелю.

«Незадовільно» (<4 балів): Пропуски занять, пасивність на зустрічі зі стейкхолдерами та випускниками під час обговорення та аналізу кращих закладів індустрії гостинності міста.

2. Виконання практичних завдань та самостійної роботи (30%)

«Відмінно» (10–12 балів): Якісне виконання всіх завдань (наприклад, опрацювання нормативно-правової бази фахової передвищої освіти, добір фахової літератури в бібліотеці, виконання студентських досліджень), точність, відповідність вимогам.

«Добре» (7–9 балів): Завдання виконані з дрібними помилками, які не впливають на підсумковий результат (наприклад, вивчення посадових інструкцій адміністратора залу/готелю, вміє користуватись нормативними актами, що регулюють права, обов’язки та відповідальність.

«Задовільно» (4–6 балів): Завдання виконані частково, є суттєві помилки які стосуються вивчення виробничих функцій,

типових завдань діяльності та умінь, якими повинен володіти випускник закладу фахової передвищої освіти.

«Незадовільно» (<4 балів): Завдання самостійної роботи не виконані або виконані формально.

3. Якість звіту про екскурсії та захист (співбесіда) (20%)

«Відмінно» (10–12 балів) Звіт про відвідування закладів готельно-ресторанного господарства логічно структурований, містить аналіз концепції, інтер'єру, асортименту й методів обслуговування, висновки та пропозиції. Співбесіда за питаннями жвава, із прикладами з практики.

«Добре» (7–9 балів): Звіт виконаний якісно, але бракує глибини аналізу досліджень, є недоліки в оформленні; у відповідях на співбесіді є незначні неточності в характеристиці методів обслуговування.

«Задовільно» (4–6 балів): Звіт поверхневий, захист слабкий, студент не може впевнено відповісти на запитання щодо спеціальності та ОПП.

«Незадовільно» (<4 балів): Звіт не відповідає вимогам, захист не проведено.

4. Дотримання регламенту та академічної доброчесності (10%)

«Відмінно» (10–12 балів): Студент проявив професіоналізм, дотримувався норм академічної доброчесності, Кодексу честі та правил поведінки у коледжі, демонстрував відповідальність і пунктуальність.

«Добре» (7–9 балів): Загалом позитивна оцінка, але є зауваження (наприклад, до дотримання дедлайнів подачі матеріалів чи пунктуальності).

«Задовільно» (4–6 балів): Нейтральна оцінка, студент дотримуючись регламенту, виконав мінімум вимог щодо дисципліни.

«Незадовільно» (<4 балів): Негативна оцінка, порушення етики, дисципліни або факт академічного недоброчесного запозичення (плагіат).

5. Самооцінка та рефлексія (10%)

«Відмінно» (10–12 балів): Студент чітко аналізує власний досвід проходження практики, якісно заповнив підсумкову анкету здобувача освіти, пропонує план розвитку власних професійних компетентностей.

«Добре» (7–9 балів): Самоаналіз та анкета виконані, але бракує конкретики, пропозицій що до покращення якості обслуговування.

«Задовільно» (4–6 балів): Самоаналіз діяльності в нестандартних професійних ситуаціях формальний, рефлексія без висновків.

«Незадовільно» (<4 балів): Анкета відсутня.

Зарахування: Оцінка **4-6 (Задовільно)**, **7-9 (Добре)** або **10-12 (Відмінно)** вважається успішним складанням диференційованого заліку. Оцінка **менше 4 (Незадовільно)** вимагає повторного проходження практики.

Таблиця відповідності шкал оцінювання

Оцінка за 12-бальною шкалою	Оцінка за національною шкалою (для диференційованого заліку)
10 – 12	Відмінно
7 – 9	Добре
6 – 4	Задовільно
3	Незадовільно *(з можливістю повторного складання)*
1 – 2	Незадовільно *(з обов'язковим повторним вивченням)*