

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

05-08-147М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до проходження навчальної практики
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна
справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форми навчання

Рекомендовано науково-
методичною радою з якості
ННІАЗ.
Протокол № 10 від 23.01.2024 р.

Рівне - 2024

Методичні вказівки до проходження навчальної практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання. / [Електронне видання] Конарівська О. Б., Корчик Н. М., Скорина Т. М., Коротун С. І., Яковишина М. С. – Рівне : НУВГП, 2024. – 14 с.

Укладачі: Конарівська О. Б. к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Корчик Н. М., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Скорина Т. М. к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Коротун С. І., к.геогр.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Яковишина М. С. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск – Коротун С. І., канд. геогр. наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

Зміст

Вступ.....	3
1. Програма навчальної практики «Вступ до фаху».....	4
2. Оформлення звіту про проходження навчальної практики.....	5
3. Підсумковий контроль	8
Список використаних джерел.....	10
Додатки	13

© О. Б. Конарівська,
Н. М. Корчик, Т. М. Скорина,
М. С. Яковишина,
С. І. Коротун, 2024
© Національний університет
водного господарства та
природокористування, 2024

Вступ

«Навчальна практика «Вступ до фаху» є складовою частиною навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і розглядається як спосіб формування основ досвіду фахової діяльності у сфері туризму та готельно-ресторанної справи: практичні вміння і навички, професійні якості особистості майбутнього фахівця. Основною метою практичної підготовки студентів є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії, систематизація і розширення теоретичних навичок самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять в коло обов'язків фахівця сфери готельно-ресторанного обслуговування. Навчальна практика «Вступ до фаху» логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Задачами навчальної практики «Вступ до фаху» є:

- закріплення теоретичних знань, отриманих студентом в процесі навчання;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистісного спілкування;
- ознайомлення із розвитком готельно-ресторанної індустрії;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери;

Під час практики проводяться екскурсії закладами готельно-ресторанного бізнесу та туристичної сфери з метою надбання студентами найбільш повної уяви про туристичну індустрію та структуру закладів готельно-ресторанного бізнесу, взаємодію окремих підрозділів, аналіз діючої системи управління, маркетингової діяльності, корпоративної культури, нормативно-правової документації тощо. В умовах дистанційного навчання екскурсії закладами проводяться в онлайн-форматі.

Програмні результати навчання. За результатами проходження навчальної практики, студенти повинні:

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук (PH02).

- вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово (PH03).

- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (PH05).

- застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг (PH08)

- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (PH16)

- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу (PH17).

1. Програма навчальної практики «Вступ до фаху»

Змістовий модуль 1

Підприємства ресторанного господарства

Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці та безпеки життєдіяльності під час проходження практики.

Тема 2. Основи роботи з геоінформаційними системами в туристичній діяльності

Тема 3. Дослідження ресторанного господарства

Тема 4. Цифровий маркетинг

Тема 5. Екскурсії та організація харчування у поході

Змістовий модуль 2

Характеристика готельного господарства

Тема 1. Базова характеристика готельного підприємства

Тема 2. Концептуальні готелі.

Тема 3. Готельне господарство і сталий розвиток: екологічні ініціативи

Тема 4. Розміщення туристів в умовах походу

2. Оформлення звіту про проходження навчальної практики

Студент оформляє звіт у вигляді роздруківки форматом А4 (210x297) з одного боку. В окремих випадках дозволяється подати електронний варіант звіту. Звіт захищається у вигляді демонстрації підготовленої презентації у PowerPoint. Звіт оформлюється на стандартному папері формату А4. Поля: верхнє, нижнє та лівє - 20 мм, правє - 10 мм. Звіт виконується українською мовою. Частина матеріалів можуть бути підготовлені іноземною мовою (англійською, німецькою тощо). На титульній сторінці повинна бути виставлена оцінка, завірена підписом керівника практики.

У звіті з навчальної практики рекомендується висвітлити наступні питання:

Розділ 1. Основи роботи з геоінформаційними системами в туристичній діяльності

1.1. Створення у сервісі Google My Maps карти розміщення туристичних атракцій м. Рівне

1.2. Створення у сервісі Google My Maps карти розміщення закладів готельно-ресторанної сфери

Розділ 2. Дослідження ресторанного господарства

2.1. Ресторанний продукт. Державні, міжнародні стандарти та нормативно-правові положення ресторанної галузі.

2.2. Аналіз сторінки закладів ресторанного господарства: наповнення, оформлення, меню, карта вин, цінова політика, унікальність.

2.3. Гастрономічні тренди України.

2.4. Крафтові локації. Створення у сервісі Google My Maps карти

2.5. Гастромаршрути. Створення у сервісі Google My Maps гастромаршруту

2.6. Популярні страви поліського регіону. Мацик

2.7. Опис родинної традиційної страви. Технологія приготування.

Розділ 3. Організація харчування у поході . Розрахунок харчування

Розділ 4. Базова характеристика готельного підприємства

4.1. Готельний продукт. Державні, міжнародні стандарти та нормативно-правові положення готельної сфери.

4.2. Назва готелю, адреса, форма власності, місцерозташування, відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали), засоби сполучення, тип розміщення, рівень комфорту, сертифікація, розваги,

місткість і рівень завантаження, персонал, розміщення у системі інтернет-бронювання.

Розділ 5. Концептуальні готелі

5.1. Концепція закладів готельно-ресторанної сфери

5.2. Капсульні готелі. Капсульний готель і хостел «FULL HOUSE» (Рівне) [27].

5.3. Готельно-ресторанний комплекс «Тунель кохання».

5.4. Рейкарц (Reikartz) Бегшлосс Рівне [28],

Розділ 6. Готельне господарство і сталий розвиток: екологічні ініціативи

6.1. Огляд інформаційних ресурсів про агросадиби Рівненщини.

6.2. Екологічні практики, які використовуються в готельному господарстві.

6.3. Створення у сервісі Google My Maps екомаршруту

Розділ 7. Особливості облаштування наметового майданчика під час походу.

У вступі студент висвітлює мету та завдання проходження практики.

У першому розділі звіту студент наводить створені карти та посилання, за яким можна ознайомитись. На карті має бути нанесено не менше 10 найбільш привабливих локацій для туристів, а також 10 закладів готельно-ресторанної сфери та навести їх характеристику.

У другому розділі аналіз сторінки закладів ресторанного господарства рекомендується зробити у вигляді таблиці:

Таблиця 1

Аналіз інтернет-сторінки ресторанних підприємств

Назва закладу ресторанного господарства	Посилання на інтернет-сторінку

Варто підкреслити необхідність популяризації Рівненщини серед туристів не лише через туристичні історико-культурні та природні пам'ятки, а й через автентичні рецепти та унікальні регіональні продукти, зокрема, мацик – сиров'ялену м'ясну страву, що традиційно готували здавна на Поліссі. Тому для гастрономічної тенденції створюють потужну базу для розвитку готельно-ресторанної сфери регіонів. У додатку А наведений фрагмент гастрономічної подорожі із зазначенням крафтових локацій. Разом з тим, необхідно

згадати той факт, що туристи часто порівнюють місцеві атракції з закордонними, внаслідок чого з'являються модні іноземні назви, а не власні автентичні.

Таблиця 2

Базова характеристика готелю

Показник	Характеристика	Примітки
Назва готелю		
Поштова адреса		
Контактний телефон		
Електронна пошта		
Структура веб сайту, посилання		
Підпорядкованість		
Форма власності		
Місце розташування (геолокація)		
Відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали)		
Засоби сполучення		
Тип розміщення та оснащення номерів		
Споруда готелю (наявність парковки, фото, враження)		
Дата введення в експлуатацію		
Кількість поверхів		
Рівень комфорту (кількість зірок), доступність (пандуси, пороги, ліфти тощо)		
Дата сертифікації		
Специфіка готелю:		
Проведення конференцій, семінарів		
Зал місткістю, місць		
Технічні засоби		
Інтернет		
Користування комп'ютером		
Характеристика служби рецепції		
Туризм (рекламний матеріал, співпраця з турагентствами, туристичний супровід)		
Інфраструктура розваг (творчі вечори, анімація, басейн, казино, спортивний зал, бар та ресторан)		
Місткість		
Види послуг (основні і додаткові)		
Рівень завантаження		
Загальна чисельність персоналу		
Інше (інноваційні послуги в готелі, чи розміщений даний готель у системі інтернет-бронювання житла, вартість номерів різних категорій)		

Із закликом до туристів і місцевих мешканців відмовитись називати українські туристичні регіони іноземними назвами Управління культури і туризму Рівненської ОДА влітку 2020 року провело кампанію «Своїми іменами», яка передбачала промоцію туристичних, культурних та історичних об'єктів області завдяки їхнім автентичним назвам: «Мазик, а не Поліський хамон», «Білів, а не Ісландія» та інші (додаток Б). [6]. Під час підготовки завдань про гастрономічні тренди України, крафтові локації та маршрути для гурманів, варто використати атлас «Ковчег смаку Україна», каталог «Смакуй рівненське: автентичні страви та напої» та гастрогід «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України» [24-25].

У розділі 4 під час базової характеристики готельного підприємства варто навести наступні відомості: назва готелю, адреса, форма власності, місцезнаходження, відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали), засоби сполучення, тип розміщення, рівень комфорту, сертифікація, розваги, місткість і рівень завантаження, персонал, розміщення у системі інтернет-бронювання. Характеристику рекомендується подати у вигляді таблиці 2.

У шостому розділі опрацювання інформаційних ресурсів про агросадиби Рівненщини зробити у вигляді таблиці:

Таблиця 3

Агросадиби Рівненщини

Назва закладу ресторанного господарства	Посилання на інтернет-сторінку

У сервісі Google My Maps нанести 10 агосадиб і прокласти маршрут

3. Підсумковий контроль

Підсумковий контроль відбувається під час захисту звіту з навчальної практики. в залежності від наявної ситуації в регіоні, захист може відбуватись в офлайн або онлайн режимі.

Кожен студент виконує та оформлює окремий звіт, який подається до захисту у визначений день. Звіт включає титульну сторінку стандартного зразка, внутрішнє наповнення згідно завдання та програми практики і висновки.

На захист звіту студент готує презентацію і доповідь

Розподіл балів, що присвоюються студентам за захист звіту та складання заліку з проходження навчальної практики

Проходження інструктажу з техніки безпеки	Оформлення щоденника практики	Оформлення пояснювальної записки	Захист звіту	Сума
5	10	45	40	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
	для диференційованого заліку
90 – 100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	не задовільно з можливістю повторного складання заліку

Захист звіту проводиться шляхом усної доповіді студента про результати проходження практики, яка оцінюється відповідно вимогам рейтингової системи оцінювання знань.

90...100 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики; основні положення звіту глибоко обґрунтовані і логічні; звіт має якісне оформлення: під час захисту звіту студент аргументовано доводить набуття ним практичних навичок, передбачених програмою практики;

85...89 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми; основні положення звіту достатньо обґрунтовані; незначне порушення послідовності; прийнятне зовнішнє оформлення: захист звіту дозволяє виявити наявність необхідних практичних умінь, передбачених програмою практики;

73...84 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики, але має незначні недоліки: основні положення звіту обґрунтовані; задовільне зовнішнє оформлення звіту; захист звіту дозволяє виявити наявність практичних умінь, передбачених програмою практики.

70...74 балів - Студент повністю виконав програму практики, звіт відповідає вимогам програми, але має недоліки за структурою і змістом; основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням

послідовності; задовільна якість оформлення звіту; захист звіту з незначними недоліками, які студент усуває з допомогою викладача.

60...69 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт має недоліки за структурою і змістом; основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності: якість зовнішнього оформлення звіту задовільна; захист звіту не дозволяє в повній мірі виявити практичні навички, передбачені програмою.

35...59 балів - Студент виконав більше 50% програми практики; звіт відповідає вимогам програми практики, але має значні неточності за структурою і змістом: основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності, якість зовнішнього оформлення звіту задовільна, захист звіту показує, що студент не набув достатніх практичних навичок, передбачених програмою практики.

1...34 балів - Студент виконав менше 50% програми практики і представив звіт незадовільного змісту і якості оформлення: захист звіту показує відсутність практичних навичок, передбачених програмою.

Список використаних джерел

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf

2. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне *Вісник НУВГП. Сер. Сільськогосподарські науки*. Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С.34–46. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/22685/>

3. Корчик Н. М., Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Міжнародний досвід впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства. *Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки*. 2022. Вип. 4(100). С. 44–54.

4. Корчик Н. М., Яковишина М. С., Дзюба О. М. Розробка системи контролю безпеки харчових продуктів на виробництвах продукції ресторанного господарства. *Вісник НУВГП Сер. Технічні науки*. Вип.4(100). С. 65–78.

5. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. *Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області* : збірник тез наук.-практ. конф. Рівне, 27-28

жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С. 33–36.

6. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Історико-культурна спадщина Рівненщини як основа формування культурного та туристичного маршруту Via Regia Ukraine. ЦФЕНД (Ч. 2). С. 33–35. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25187/>

7. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa: навч. посіб. у 3-х т. Т.1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі . 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

8. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. у 3-х т. Т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 311с.

9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с

10. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколюдна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.

11. Павлоцький В. Я. Організація підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів III курсу спеціальностей «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Одеса : ОНЕУ, ротапринт, 2018. 82 с.

12. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 16.10.2020.

13. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>

14. Державний комітет статистики України URL: <https://ukrstat.gov.ua/>

15. Наукова бібліотека НУВГП. URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/>

16. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

17. Національна туристична організація України. URL: <https://www.ntoukraine.org/>

18. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL: <http://lib.rv.ua/>

19. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL: <https://rivnecbs.com.ua/>

20. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>

21. UNWTO. URL: <https://www.unwto.org>

22. Спілка сприяння сільського зеленого туризму Україні. URL:

<https://www.greentour.com.ua/en>

23. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії НУВГП.
URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua>

24. Смакуй Рівненське: автентичні страви та напої : каталог.
Рівне, 2020. 50 с. URL: <https://bit.ly/3Lr5aCF>

25. Ковчег смаку Україна: їжа, знання та історії гастрономічної
спадщини. 2022 URL: [https://www.unisg.it/assets/
ADG_UCRAINA_WEB_2.pdf](https://www.unisg.it/assets/ADG_UCRAINA_WEB_2.pdf)

26. Number twenty one by DBI : веб сайт філії кафедри. URL:
<https://number21bydbi.com/>

27. Full House. URL: <https://hostel.rivne.ua/uk/golovna/>

28. Optima Collection Бергшлосс Рівне. URL:
<https://optimahotels.com.ua/uk/hotels/bergshloss-rivne/restaurants/>

29. Готель Географія. URL: <https://hotel-geography.com/>

30. Равликова ферма у с. Верба, Рівненської області. URL:
<https://www.verbaravlyk.com/>

Додатки

Додаток А

Витяг з гастрогіду «Дороги гурманів. 100 крафтових місць України» про крафтові локації Рівненської області

Крафтові локації заходу

- 33 Bohdan's wine
- 34 «Дім мандрівника»
- 35 Kaluz Wine
- 36 Садиба сніг Ошчадиля
- 37 Ферма «Мушко»
- 38 «Західний равлик»
- 39 Ферма двох Катерин
- 40 ФГ «Шверт»
- 41 «Медсвий блюз»
- 42 «Веселі козенята»
- 43 ФГ «Гадз»
- 44 Father's Wine
- 45 Сирварня пабу «Бровар»
- 46 Равлики «Дідо Діозеф»
- 47 Виноробня «Шейла»
- 48 Козівська реміснична броварня
- 49 Авакомплекс «Волниця»
- 50 Ферма «Юнікасол»
- 51 Равлики «Українейл»
- 52 Ферма Villa Milk
- 53 Садиба «Бабина лоза»
- 54 Ферма «Дача Органік»



Це одна з найбільших равликів ферм України, побудована з урахуванням європейських технологій. Під час експерси господарі показують усі етапи розвитку равлика від іркини до дорослої особини та розкривають секрети рецептів приготування цьогої делікатесу.

Тут пригошують равликами по-бургундськи із часником, петрушкою та сльцями, а також із патріонією і лимонним соком та равликами з прованськими травами. Є можливість придбати відварених равликів та приготувати їх на свій смак за власним рецептом.

Фермерське господарство «Українейл»

<p>Рівненська область, с. Привільне 50.462219 N, 25.817846 E</p> <p>ukrnsnail.com</p> <p>068 659 82 52</p>	
	<p>Продукти: </p> <p>Послуги: </p>

Сімейна молочна ферма «Юнікасол»

Це зовсім молоде господарство, воно почало працювати навесні 2020 року. Господарі вручну роблять всім видів сиру, використовуючи молоко з власної ферми та ретельно контролюючи якість.

Тут пропонують класичну бринзу, м'який молодий сир моцарелла (з кислинкою для пці та свіжих салатів) або солений і розсичтаний «Коронний» (підпоченний та гострий). Гурманам пропонують «Особливий» (тведий із горічками) та ніжний м'який «Свіжість».



сирварня виробляє близько 100 кг сиру на добу. До речі, «Юнікасол» стала першою показовою молочною

фермою на Рівненщині в рамках проекту ПРООН та уряду Швеції з розвитку цьогої бізнесу.



Всього у господарів 30 корів, які дають майже 300 літрів молока. Родина

<p>Рівненська область, с. Буша 50.314786 N, 26.241137 E</p> <p>096 570 16 35</p>	
	<p>Продукти: </p> <p>Послуги: </p>

