**Розділ \_. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу**

**4.1. Наявність навчально-методичних матеріалів за дисциплінами навчального плану за напрямом підготовки 6.140101 (спеціальністю 241) «Готельно-ресторанна справа»**

Система планування навчально-виховного процесу зі спеціальності здійснюється згідно з нормативною навчальною документацією: освітньо-кваліфікаційної характеристики спеціальності, освітньо-професійних програм, навчального плану, навчальних програм дисциплін, робочих навчальних програм. На сьогоднішній день розроблено всі навчальні та робочі навчальні програми дисциплін. Програми нормативних дисциплін відповідають стандартам вищої освіти та Освітній програмі підготовки бакалаврів, дисциплін варіативного циклу – розроблено професорсько-викладацьким складом університету. Всі вони пристосовані до особливостей і потреб регіону.

Організація навчального процесу проводиться згідно з графіком навчального процесу та розкладу занять, які своєчасно розробляються на основі навчального плану.

Контроль за навчально-виховним процесом здійснюється поточно з боку завідувача кафедри, деканату факультету туризму, які здійснюють і рубіжні підсумки виконання індивідуальних, робочих планів та досягнутих успіхів за семестрову заліково-екзаменаційну сесію.

Якість виконання індивідуальних планів роботи викладачами є належною; повнота виконання робочих планів і програм регламентується розкладом занять, контролюється завідувачем кафедри, директором Інституту та його заступником. Дані питання є предметом обговорення на засіданнях кафедри, науково-методичної комісії та радах факультету.

При вивченні кожної із дисциплін застосовуються сучасні технології навчання, комп’ютерні програми тощо.

Методичне забезпечення навчального процесу знаходиться на належному рівні, про що свідчить повна забезпеченість підручниками, навчальними і методичними посібниками українською мовою. На кафедрі розроблені методичні рекомендації для самостійної роботи студентів, а також контрольні завдання з предметів. Для поточного контролю якості знань розроблена система контрольних робіт, тестових завдань, які використовуються при проведенні атестаційних контрольних робіт кожного навчального семестру. Для проведення навчальних практик з туристичних дисциплін, виробничих практик також розроблені методичні вказівки і рекомендації. До написання курсових робіт, практичних і лабораторних робіт розроблені методичні рекомендації. Викладачами кафедри підготовлено та розроблено інтерактивні методичні комплекси з основних навчальних дисциплін, які згідно з сучасними вимогами подаються студенту у формі інтернет-сторінки у віртуальній бібліотеці університету, або на сайті кафедри.

Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до навчальних планів, регламентується нормативними документами Міністерства освіти і науки України та внутрішніми документами ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

Відповідно до Порядку організації та проведення оцінювання успішності студентів ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», затвердженого наказом ректора університету № 572-С від 25 жовтня 2010 р., включає в себе поточний та семестровий контролі знань.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських, практичних та лабораторних занять шляхом оцінювання усних відповідей, письмових (самостійних) робіт та виконаних на комп’ютері завдань і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем навчальної дисципліни та їхнього рівня підготовки до виконання конкретної роботи.

Семестровий контроль здійснюється у формі екзамену або заліку. Семестровий контроль у формі заліку передбачає, що підсумкова оцінка з навчальної дисципліни визначається як сума оцінок за поточний контроль знань та залікової роботи. Порядок та система оцінювання передбачається у робочих навчальних програмах дисципліни.

*Шкала оцінювання успішності з навчальної дисципліни,*

*вивчення якої завершується заліком*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Університетська** | **Національна** | **Шкала ЄКТС** |
| 90 – 100 | зараховано | A |
| 80 – 89 | B |
| 70 – 79 | C |
| 60 – 69 | D |
| 50 – 59 | E |
| 26 – 49 | не зараховано | FX |
| 1 – 25 | F |

Підсумковий семестровий контроль у формі екзамену проводиться у формі виконання письмових екзаменаційних завдань або тестових завдань в системі дистанційного навчання і контролю знань. На екзамен виносяться питання програми навчальної дисципліни, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання, застосувати їх для вирішення практичних завдань. Оцінки виставляються в університетській шкалі та в національній шкалі («відмінно» – 5, «добре» – 4, «задовільно» – 3, «незадовільно» – 2).

*Шкала оцінювання успішності з навчальної дисципліни,*

*вивчення якої завершується екзаменом*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Університетська** | **Національна** | **Шкала ЄКТС** |
| 90 – 100 | 5 | відмінно | A |
| 80 – 89 | 4 | добре | B |
| 70 – 79 | C |
| 60 – 69 | 3 | задовільно | D |
| 50 – 59 | E |
| 26 – 49 | 2 | незадовільно | FX |
| 1 – 25 | F |

Навчально-методичну роботу, направлену на методичне забезпечення лабораторно-практичних робіт, курсового проектування, самостійної роботи студентів, розробку і застосування прикладних комп’ютерних програм на напрямі підготовки (спеціальності), що акредитується, забезпечують Навчально-методична рада факультету туризму (голова – доц. Чорна Л.В.) і Навчально-методична секція кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (голова – доц. Котенко Р.М.).

Навчально-методичне забезпечення (**табл. 4.1**) напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа» становить основу для якісної підготовки фахівців і складається із наступних компонентів: Освітня програма (для III–IV курсів – Освітньо-кваліфікаційна характеристика та Освітньо-професійна програма Галузевих стандартів вищої освіти); навчальний план; робочий навчальний план; програми навчальних дисциплін; робочі програми навчальних дисциплін; наскрізна та робочі програми практик; програми державних екзаменів; засоби діагностики якості вищої освіти; методичні вказівки і тематика курсових робіт (проектів); методична документація для організації самостійної роботи студентів з дисциплін навчального плану.

*Таблиця 4.1*

**Відомості про комплекс навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін**

**з напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа»**

| **№ з/п** | **Найменування навчальної дисципліни згідно з навчальним планом** | **Інформація про наявність («+», «-» або немає потреби)** |
| --- | --- | --- |
| Навчального контенту | Планів практичних (семінарських)занять | Завдань для лабораторних робіт | Завдань для самостійної роботи студентів\* | Питань, задач, завдань або кейсів для поточного та підсумкового контролю | Завдань для комплексної контрольної роботи |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **I. Цикл загальної підготовки** |
| **1.1. Обов’язкові дисципліни** |
|  | Історія України | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Історія української культури | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Філософія | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Українська мова (за професійним спрямуванням) | + | + | немає потреби | + | + | + |
| **1.2. Вибіркові дисципліни** |
|  | Безпека життєдіяльності | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Історія та культура світових цивілізацій | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1 | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Ділова іноземна 1 | + | + | немає потреби | + | + | + |
| **II. Цикл професійної підготовки** |
| **2.1. Обов’язкові дисципліни** |
|  | Харчова хімія | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Мікробіологія | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Світове готельне господарство | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Інженерна графіка | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Товарознавство | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Мікроекономіка | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Макроекономіка | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Економіка підприємства | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Організація готельного господарства | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Організація ресторанного господарства | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Технологія продукції ресторанного господарства | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Бізнеспланування в готельно-ресторанному господарстві | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Стандартизація, сертифікація, метрологія | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Менеджмент готельно-ресторанного господарства | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Маркетинг готельно-ресторанного господарства | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Кулінарне мистецтво | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Бухгалтерський облік | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Гігієна і санітарія в галузі | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Ціноутворення в готельно-ресторанній справі | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Барна справа | + | немає потреби | + | + | + | + |
|  | Основи санаторно-курортної справи | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Основи охорони праці | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Сільський і зелений туризм | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Рекреаційні комплекси | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Ділова іноземна мова 2 | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 2 | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Іноземна мова за професійним спрямуванням (1) | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Польська мова | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Ділова іноземна мова (1) |  |  |  |  |  |  |
| **2.2. Вибіркові дисципліни** |
|  | Організація рекреаційних послуг | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Інноваційні технології в ГРС | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Бізнеспланування в готельній та ресторанній сфері | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Статистика в готельно-ресторанній справі | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Культура в готельно-ресторанній справі | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Основи наукових досліджень та організації навчального процесу | + | + | немає потреби | + | + | + |
|  | Ділова іноземна мова (2) | + | + | немає потреби | + | + | + |

**Проректор з науково-педагогічної роботи С.В. Шарин**

**4.2. Методичне забезпечення написання курсових робіт**

У ході професійної підготовки майбутніх фахівців важливе значення займає виконання курсових робіт. Це дає можливість студентам оволодіти базовими навичками та прийомами проведення наукових досліджень, на практиці продемонструвати засвоєний рівень теоретичних знань з визначеної дисципліни чи спеціальності. Курсова робота – це самостійне навчально-наукове дослідження, яке виконується студентами в рамках певного навчального курсу або його окремих розділів. Тематика курсових робіт відповідає завданням навчальної дисципліни і пов’язана з практичними потребами відповідного фаху. Основна мета підготовки та виконання курсової роботи – закріплення, систематизація та поглиблення студентами отриманих теоретичних знань, вміння застосувати їх у вигляді композиційного текстового викладу з використанням основних структурних складових наукової праці та відповідного наукового апарату.

Написання курсової роботи дає можливість студентам виявити ініціативу та наполегливість у процесі вивчення та узагальнення положень чинного законодавства, нормативних та інструктивних документів, наукової та навчальної літератури, а також продемонструвати на практиці здатність до аналітичної праці, вміння формулювати постановку проблемних питань і шукати на них аргументовану відповідь у вигляді написання текстової частини та висновків. Виконання курсових робіт передбачає необхідність об’єктивного наукового пізнання теми, глибокого й всебічного розкриття проблеми, розуміння теоретичних питань і методологічних принципів при узагальненні й аналізі конкретного матеріалу.

Спеціалізація та тематика курсових робіт визначаються навчальним планом. Вони виконуються на 2–4 курсах (4, 6, 7 семестри).

2017 р. колективом авторів кафедри (В.М. Клапчук, І.М. Богославець, Р.М. Котенко, Л.М. Лояк) опубліковано навчально-методичний посібник «Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», у якому викладено методичні рекомендації з організації, підготовки та захисту курсових робіт:

1. Основні етапи виконання курсової роботи (Вибір теми курсової роботи; Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації; Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи; Аналіз одержаних матеріалів; Обґрунтування висновків та пропозицій; Оформлення курсової роботи).
2. Порядок подання курсової роботи наукову керівнику, на рецензування і захист.
3. Система оцінювання курсової роботи.
4. Примірна тематика та вихідні дані курсових робіт.
5. Список рекомендованої літератури.

У відповідності до головної мети університетської освіти – підготовка молодих спеціалістів до самостійної творчої діяльності – навчальним планом напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсових робіт у 2, 4 та 7 семестрах, відповідно, з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства». Цей вид навчальної роботи виконується студентом самостійно під керівництвом наукового керівника – викладача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства», яка дозволяє студентам закріпити теоретичні та практичні знання, отриманні ними на лекціях та під час практичних занять; відпрацювати навички самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативності; оволодіти вмінням узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвинути уміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Мета курсової роботи полягає у закріпленні та поглибленні теоретичних знань щодо організації процесів виробництва в закладах ресторанного господарства, виробленні навичок узагальнення теоретичних та практичних даних і на їх основі самостійно формулювати та обґрунтовувати висновки, розробляти пропозиції з метою удосконалення виробничих процесів на підприємствах ресторанного господарства.

Написання курсової роботи допомагає студентам поглиблено засвоїти програмні питання курсу через опрацювання відповідної навчальної та спеціальної літератури.

Курсова робота є самостійною роботою, яка свідчить про оволодіння студентом принципів організації закладів ресторанного господарства, вмінні професійно виконувати завдання, пов’язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг, з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи закладу харчування в цілому.

Виконання курсової роботи з дисципліни **«Організація ресторанного господарства»** є необхідним і важливим етапом для поглиблення і закріплення теоретичних і практичних знань, здобутих студентами у процесі викладання лекцій, практично-семінарських та лабораторних занять.

*Головна мета курсової роботи полягає:*у набутті студентом навичок самостійного вивчення окремих аспектів дослідження; у глибокому засвоєнні матеріалу навчальної дисципліни; у здобутті досвіду самостійного пошуку і накопичення матеріалу, який необхідний для подальшого аналізу досліджуваного засобу розміщення; у вмінні робити обґрунтовані висновки, формулювати та розробляти конкретні пропозиції; в розвитку у студентів здібностей до наукової творчості.

Для виконання мети курсової роботи поставлені такі завдання: охарактеризувати сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу; надати характеристику закладу ресторанного господарства згідно з вибраною концепцією; організувати роботу складського господарства підприємства харчування; скласти виробничу програму заготівельного та доготівельного цехів підприємства; організувати виробничий процес заготівельного та доготівельного цехів; організувати процес сервісного обслуговування у закладі ресторанного господарства; скласти графіки виходу на роботу виробничих працівників на підприємстві ресторанного господарства.

При виконанні курсової роботи з навчальної дисципліни **«Організація готельного господарства»** передбачається фундаментальне дослідження всіх технологічних процесів, операцій та циклів, пов’язаних з організацією надання послуг готельним підприємством. Необхідною передумовою в написанні роботи є усвідомлення студентом завдань курсової роботи, визначення об’єкту та предмету дослідження, вірний вибір відповідних підходів та методології. В процесі підготовки курсової роботи слід концентрувати зусилля на опрацюванні нормативних документів, літературних джерел та офіційної статистичної інформації.

У методичних рекомендаціях головна увага приділяється методичним питанням складання змісту роботи, використання літературних джерел з питань методики проведення досліджень стосовно обраної теми, підбору необхідного матеріалу для розкриття основних положень роботи.

Ознайомившись з поданими рекомендаціями, студент зможе більш конкретно уявити вимоги до написання курсової роботи, як з точки зору її відповідності до складеного змісту, так і розкриття головних питань теми, її оформлення, оцінки, порядку захисту.

Виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» є необхідним і важливим етапом для поглиблення і закріплення теоретичних і практичних знань, здобутих студентами у процесі викладання лекцій, практично-семінарських та лабораторних занять.

*Головна мета курсової роботи полягає*: в набутті студентом навичок самостійного вивчення окремих аспектів дослідження; у глибокому засвоєнні матеріалу навчальної дисципліни; у здобутті досвіду самостійного пошуку і накопичення матеріалу, який необхідний для подальшого аналізу досліджуваного засобу розміщення; у вмінні робити обґрунтовані висновки, формулювати та розробляти конкретні пропозиції; в розвитку у студентів здібностей до наукової творчості.

Для виконання мети курсової роботи можуть визначатись такі завдання: дослідити загальний стан та планово-економічні показники підприємства гостинності; оптимізувати обслуговуючі процеси в готельному підприємстві; розробити виробничу програму закладу розміщення; запропонувати шляхи по збільшенню завантаження номерного фонду підприємства; обґрунтувати ефективність зміни організаційної структури управління готельним підприємством тощо.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення дисципліни **«Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства»** і дозволяє студентам закріпити теоретичні та практичні знання, отриманні ними на лекціях та під час практичних занять; відпрацювати навички самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативності; оволодіти вмінням узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвинути уміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Мета курсової роботи полягає в ознайомленні студентів з архітектурою та проектуванням закладів готельно-ресторанного господарства. Завдання – набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади готельно-ресторанного господарства. Насамперед, це стосується: організаційних засад проектування готелів; розміщення готелю на земельній ділянці; об’ємно-планувальних рішень готелів; проектування приймально-вестибюльних і житлових приміщень; проектування закладів ресторанного господарства при готелі, приміщень культурно-дозвіллєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення, службових, господарських та виробничих приміщень готелю; характеристики інженерних систем готелю; санітарно-гігієнічних і екологічних вимог, протипожежної безпеки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен: ***знати:*** основні вимоги до готельно-ресторанних закладів, їх види і особливості; необхідні документи для початку проектування закладів; державні акти, що регулюють будівництво і функціонування цього сектору бізнесу; ***вміти*:** розраховувати і проектувати готельно-ресторанні заклади; використовувати ДСТУ і ДБН на практиці; будувати профіль місцевості; одержати необхідні документи для початку будівництва і проектування; на практиці використовувати досвід оцінки можливості будівництва певного типу будівлі і його економічного обґрунтування.

***Основні етапи виконання курсової роботи.*** Процес виконання курсової роботи включає низку послідовних етапів, а саме: вибір теми курсової роботи; вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації; аналіз одержаних матеріалів; обґрунтування висновків та пропозицій; оформлення курсової роботи; здача роботи на рецензію та захист.

Студенти повинні враховувати необхідність виконання усіх перелічених етапів, плануючи їх у наведеній послідовності і обов’язкове виконання курсової роботи у строк, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

Курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження та обґрунтованих висновків, до захисту не допускається.

***Вибір теми курсової роботи***є першим етапом курсової роботи і має важливе значення для її успішного виконання. Вибір теми курсової роботи та вихідних даних до неї визначається порядковим номером студента за списком навчальної групи.

Кожному студенту кафедрою призначається керівник курсової роботи з числа викладачів кафедри. У процесі написання роботи студент звертається до наукового керівника за консультаціями. Керівник проводить індивідуальні консультації за відповідним графіком, встановленим кафедрою.

Тематика курсової роботи охоплює основні питання організації ресторанного господарства. Тематику предмету дослідження наведено у п. 4. Зміст курсової роботи повинен мати: вступ, основну частину, яка складається з трьох розділів, висновків та пропозицій.

***Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації.*** Згідно з обраною темою курсової роботи студент самостійно підбирає літературні джерела (книги, брошури, статті), офіційні документи, накопичує відомчі матеріали з теми, вивчає їх. Виконання курсової роботи передбачає обов’язкове вивчення діючого законодавства, Постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, нормативних документів міністерств та інших органів управління з питань, пов’язаних з темою курсової роботи. Особливу увагу необхідно звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній пресі. Під час вивчення літературних джерел необхідно ознайомитись з вітчизняним та зарубіжним досвідом фахівців ресторанного господарства. Рекомендується вести робочі записи під час вивчення літературних джерел, систематизувати їх, що допоможе узагальнити матеріал відповідно до плану курсової роботи.

***Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи.*** Зібрані і оброблені в процесі дослідження матеріали потребують чіткого і послідовного викладення. На цьому етапі виконання курсової роботи остаточно відпрацьовується матеріал всієї теми, її теоретична і практична спрямованість, відповідна література, висновки і рекомендації.

Для виконання курсової роботи складається типовий план, який вирізняється для кожної теми зокрема.

Загальними вимогами до викладення матеріалу курсової роботи є: чіткість побудови; логічна послідовність викладення матеріалу; переконливість аргументацій; точність формулювання; конкретність викладення результатів дослідження; обґрунтування пропозицій та висновку.

Курсова робота включає: титульний лист; завдання; зміст; вступ; основну частину, яка містить, як правило, три розділи з певною кількістю параграфів; висновки і пропозиції; список літератури; додатки.

Важливим моментом у підготовці курсової роботи є написання вступу, що має першочергове значення, оскільки його зміст дає змогу визначити професійну підготовку майбутнього фахівця, його теоретичний та практичний рівень.

При написанні *вступу* стисло обґрунтовується актуальність та необхідність проведення дослідження, формулюються мета та завдання курсової роботи, дається загальна характеристика об’єкту дослідження, окреслюється структура курсової роботи.

Обґрунтування актуальності вибраної теми - це початковий етап будь-якого дослідження. Наскільки правильно автор розуміє обрану тему і оцінює її з погляду своєчасності і соціальної значущості, характеризує його наукову зрілість і професійну підготовленість. Необхідно висвітлити суть проблеми, що обумовлює актуальність теми.

Від обґрунтування актуальності вибраної теми логічно переходять до формулювання мети дослідження, а також вказують конкретні завдання, які повинні бути вирішені відповідно до завдання на курсову роботу.

Далі формулюються об'єкт і предмет дослідження. *Об'єкт і Предмет* дослідження співвідносяться між собою як загальне і часткове. Об’єкт як загальне поняття – це певні заклади ресторанного господарства (їх структурні підрозділи) чи особливі процеси виробництва кулінарної продукції та надання ресторанних послуг (див. дод. 1). Предмет дослідження – це організаційно-технологічні розрахунки та їх обґрунтування, організація і технологія обслуговування споживачів в певному закладі ресторанного господарства.

*Розробка основної частини.*Керівник курсової роботи видає заповнений бланк завдання до курсової роботи.

Основна частина *першого розділу* містить загальну характеристику об’єкта дослідження за місцем розташування, призначенням, рівнем комфорту, видами послуг, місткістю, поверховістю, видами послуг; далі необхідно розкрити функції та склад основних виробничих підрозділів (цехів, відділень) підприємства та надати їх характеристику; визначити планування праці працівників закладу ресторанного господарства.

Загальний обсяг першого розділу повинен складати приблизно 15 сторінок.

У *другому розділі* курсової роботи необхідно розкрити організацію та технологію роботи основного виробництва, визначивши склад та закладу, технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання персоналом закладу ресторанного господарства, організацію надання додаткових послуг в торговельному залі закладу та за його межами.

Також другий розділ містить практичну частину, що знаходить своє відображення у розрахунку виробничої програми закладу і досліджуваного цеху відповідно вихідних даних та у послідовності до методики здійснення технологічних розрахунків.

Загальний обсяг другого розділу повинен складати приблизно 15–20 сторінок.

Написання *третього розділу*  передбачає розробку проекту удосконалення організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства. Необхідно вивчити передумови та визначити перспективні напрямки впровадження виробництва нового асортименту продукції та надання послуг у закладі , розробити проект надання нової послуги (виробництва нового асортименту продукції) на інноваційній основі, визначити соціально-економічну ефективність розробки проекту. Загальний обсяг третього розділу повинен складати приблизно 15 сторінок.

Також другий та третій розділи курсової роботи містять *практичну частину*, що знаходить своє відображення у заповненні технологічної документації відповідно вихідних даних та у послідовності до технологічних процесів. Завершуючи роботу над кожним розділом, необхідно сформулювати висновки, що витікають зі змісту розділів. Це допоможе в подальшому підготувати загальні висновки.

Курсова робота завершується *висновками.* Висновки рекомендується формулювати коротко і точно, не перевантажуючи їх цифровими даними і подробицями. У висновках необхідно показати яким чином вирішені завдання курсової роботи, що були поставлені на початку і в якому ступені досягнута її мета.

*Список використаних літературних джерел*. Складається перелік використаннях під час написання курсової роботи літературних джерел. До них заносять також фондові, картографічні джерела та офіційні сайти  *INTERNET.*

*Додатки.* Щоб уникнути перевантаження основної частини роботи графічними, статистичними матеріалами, розрахунками та ілюстраціями вони згідно загальних правил оформлюються у якості додатків до курсової роботи.

***Аналіз одержаних матеріалів.*** Виконання цього пункту зосереджено на індивідуальній роботі студента з науковим керівником, оскільки тут необхідний набір методів та інструментарію, виходячи з конкретної теми, мети та поставлених завдань.

***Обґрунтування висновків та пропозицій.*** Висновки до курсової роботи повинні бути лаконічними, послідовними та містити окремі пропозиції щодо оптимізації чи інноваційного розвитку поставленого завдання.

***Оформлення курсової роботи.*** Курсова робота оформляється згідно ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

**Порядок подання курсової роботи наукову керівнику, на рецензування і захист.** Згідно з регламентом студент зобов’язаний подавати курсову роботу керівнику на перевірку у встановлені строки. При підготовці до захисту необхідно усунути всі зауваження. Перед захистом курсова робота проходить нормо-контроль, не пізніше ніж за тиждень до дати захисту, на який необхідно представити: курсову роботу, підписану студентом, керівником та консультантом; електронний варіант курсової роботи; ілюстративний матеріал; презентацію курсової роботи в електронному варіанті.

До захисту не допускаються студенти, які не виконали навчальний план і на момент подання до захисту курсової роботи мають академічну заборгованість. Питання про не допуск курсової роботи бакалавра до захисту розглядається на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Комісії можуть бути надані також інші матеріали, що характеризують наукову та практичну цінність виконаної курсової роботи, – друковані статті за темою роботи, документи, що вказують на практичне її застосування тощо.

Процедура захисту курсової роботи є прилюдною і складається з таких етапів: короткого повідомлення автора (визначається мета, зміст, наукова та практична цінність роботи; питання, що винесені на захист, та результати курсової роботи). Рекомендована тривалість доповіді студента – 5-10 хвилин; відповідей на запитання членів державної екзаменаційної комісії та присутніх на захисті; відповідей на зауваження наукового керівника та рецензентів; підведення підсумків захисту курсової роботи (дається оцінка курсовій роботі кожного студента).

Оцінка курсової роботи проводиться за стобальною шкалою на підставі відгуку керівника, результатів захисту роботи.

Виконану курсову роботу необхідно подати на кафедру готельно-ресторанної та курортної справи для реєстрації та подальшого її рецензування. Рецензія на курсову роботу складається керівником після її перевірки. В ній повинні бути висвітлені такі питання: позитивні сторони роботи, її недоліки, попередня оцінка роботи.

Робота не допускається до захисту, якщо вона не має самостійного характеру, основні питання не розкриті або викладені схематично, в тексті містяться помилкові положення, робота оформлена неправильно, текст написано недбало. Якщо робота не допущена до захисту, то студент повинен повністю або частково переробити її у відповідності до вимог, наведених у рецензії та знову подати на перевірку. Змінювати тему курсової роботи забороняється.

Захист курсових робіт відбувається у встановлений термін. Бажано проводити захист курсової роботи, використовуючи комп’ютерну презентацію.

Під час захисту курсової роботи студентам надається можливість відстоювати свої погляди, обговорювати складні питання та сучасні проблеми галузі. При захисті враховується якість виконання роботи, її науковий рівень, ступінь самостійного викладення теми, її оформлення, мову та стиль викладу, відповіді на запитання з теми під час захисту. Невиключно ситуацію, коли роботу виконано і оформлено на належному рівні, але відповіді студента на запитання під час захисту курсової роботи не переконливі, поверхневі або помилкові. В такому разі, незважаючи на задовільну якість самої роботи, виникають проблеми з приводу можливості її захисту та одержання позитивної оцінки.

В той самий час наявність зауважень та вказівок на недоліки роботи, зазначених у рецензії, ще не може буди свідоцтвом того, що курсова робота одержить низьку оцінку при захисті. Добре оволодівши самою суттю, студент досить часто під час захисту показує себе знаючим справу, доводить правоту своєї позиції з того чи іншого питання. Це свідчить про те, що студент зміг усунути зазначені недоліки, цілеспрямовано працюючи над вивченням теми у відповідності до методичних вказівок викладача, і може отримати позитивну оцінку.

Захист курсової роботи – це підведення підсумків самостійної роботи студента, набуття і розвиток навичок відстоювання власної позиції з вузлових проблем розвитку готельного господарства в Україні.

Остаточна оцінка, отримана під час захисту, заноситься в екзаменаційну відомість та залікову книжку студента, сама робота здається на кафедру. Повторний захист на вищу оцінку не проводиться.

**Система оцінювання курсової роботи:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид роботи** | **Максимальна кількість балів за роботу** |
| Повнота розкриття теми:Розділ 1Розділ 2Розділ 3 | 1–101–201–20 |
| Наявність додатків | 1–10 |
| Оформлення роботи відповідно вимог | 1–10 |
| Пропозиції щодо удосконалення організації надання послуг гостинності | 1–10 |
| Захист курсової роботи | 1–20 |
| **Всього** | **100** |
| **Шкала оцінювання: національна та ECTS** |
| ***Сума балів за всі види навчальної діяльності*** | ***Оцінка ECTS*** | ***Оцінка за національною шкалою*** |
| 90–100 | А | Відмінно |
| 80–89 | В | Добре  |
| 70–79 | С |
| 60–69 | D | Задовільно  |
| 50–59 | Е |
| 26–49 | FX |  |
| 0–25 | F | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**Примірна тематика та вихідні дані курсових робіт:**

1. Організація роботи м’ясо – рибного цеху (на прикладі ресторану…).
2. Організація роботи овочевого цеху (на прикладі ресторану….).
3. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану…).
4. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі ресторану….).
5. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану….).
6. Особливості організації конгрес готелів.
7. Особливості організації транзитних готелів.
8. Особливості організації сімейних готелів.
9. Особливості організації курортних готельних підприємств.
10. Особливості організації спеціалізованих туристичних готелів.
11. Особливості організації туристично-спортивних готелів.
12. Ресторан української кухні на 100 місць.
13. Проектування кафе-вареничної на 100 місць.
14. Проектування клубного готелю на 50 місць.
15. Проектування  дитячого кафе на 50 місць.
16. Проектування кафе-пиріжкової на 40 місць.

*Таблиця 4.2.*

**Методичне забезпечення написання курсових робіт**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування навчальної дисципліни** | **Семестр, в якому передбачена курсова робота** | **Інформація про наявність****(«+» або «–»)** |
| ***Методичні розробки*** | ***Тематика курсових робіт*** |
| 1 | Курсова робота (Організація готельного господарства) | 4 | + | + |
| 2 | Курсова робота (Організація ресторанного господарства) | 6 | + | + |
| 3 | Курсова робота (Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства) | 7 | + | + |

**Проректор з науково-педагогічної роботи С.В. Шарин**

**4.3. Забезпечення програмами і базами для проходження практики**

Концепція практичної підготовки студентів як важливої складової фахової підготовки в університеті ґрунтується на забезпеченні у навчально-виховному процесі тісного зв’язку між теоретичною та практичною компонентами і спрямована на досягнення таких головних цілей:

* поглиблення та закріплення теоретичних знань, відпрацювання навичок і вмінь застосування фахових знань у конкретних виробничих умовах;
* здійснення поетапного формування ділової компетенції студентів відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики фахівця;
* сприяння формуванню особистості фахівця, патріота своєї держави, що керується загальнолюдськими цінностями;
* створення умов для здійснення студентами дослідницької діяльності;
* надання можливості студентам за час проходження практики проявити свої ділові якості і отримати пропозицію подальшого працевлаштування.

Практичну підготовку студентів ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» організовано відповідно Закону України «Про вищу освіту», наказу МОН України «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» від 8 квітня 1993 року № 93, Положення про організацію та проведення практики у Державному вищому навчальному закладі «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», затвердженого Вченою Радою університету, протокол № 3 від 26.03. 2013 р., навчального плану за напрямом підготовки 6.140101 (спеціальністю 241) «Готельно-ресторанна справа» та наказів ректора університету (**табл. 4.3**).

Порядок проведення практики регламентується розробленими кафедрою готельно-ресторанної справи наскрізними програмами та курсовими програмами практики для студентів напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа».

У програмах практики визначається мета, порядок організації, проведення та підведення підсумків практичної підготовки студентів. Практичне навчання студентів має створити умови для швидкої адаптації майбутнього випускника до практичної роботи. В процесі проходження практики студенти здійснюють збір матеріалів для виконання звіту про практику. Методичні рекомендації з проведення практики, які розроблені кафедрою є основою для формування студентами звітів та належного їх виконання.

Організація практики та контроль за її проведення покладається на завідувача відділу виробничої (навчальної) практики, завідувача випускової кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, факультетського керівника практики, керівника від кафедри, керівництво базами практики.

Для організації та проходження практичної підготовки бакалаврів розроблена наскрізна програма практики за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», яка регламентує мету, питання організації, проведення та підведення підсумків практичної підготовки студентів.

Терміни проведення практики визначаються навчальним планом за напрямом підготовки 6.140101 (спеціальністю 241) «Готельно-ресторанна справа» та графіком освітнього процесу.

Керівництво практикою від випускових кафедр здійснюють викладачі, які мають наукові ступені та вчені звання, значний досвід роботи. Після проходження практики студенти подають на кафедру щоденник, звіт за її результатами, який захищається перед комісією з числа викладачів випускових кафедр.

2017 р. проф. Клапчуком В.М. та доц. Польовою Л.В. опубліковано навчально-методичний посібник «Наскрізна програма практики для студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Наскрізна програма практики студентів за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-кваліфікаційний рівень – «бакалавр», «магістр») є основним навчально-методичним документом, який визначає усі аспекти проведення практик. Програма забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практик, їх системність, неперервність і послідовність навчання студентів.

Студенти напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа» проходять наступні види практик:

– виробничу практику тривалістю 2 тижні у IV та VI семестрах, тривалістю 4 тижні – у VIII семестрі.

 Базами для проведення навчальної і виробничої практики є визначені готельні та ресторанні заклади, курортно-санаторні заклади Івано-Франківської області на основі договорів з навчальними закладами.

Студенти зобов’язані пройти практику у встановлені навчальним планом, виконати програму практик, скласти визначений програмою звіт. Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки.

Керівники практики від кафедр забезпечують організацію і проведення практик відповідно до навчального плану, наскрізної і робочих програм практик, проводять інструктажі студентів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами звітів.

**Метою** виробничої практики у **IV семестрі** є поглибити теоретичні знання студентів щодо готельних та ресторанних підприємств та встановити зв’язок між теорією та практичною діяльністю.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних ***завдань:*** ознайомитися зі структурою готельного підприємства та формами організації обслуговування туристів. Двохденна екскурсія відвідавши готельно-ресторанні заклади ознайомитись з їхньою системою; вміти дослідити конкурентного статусу підприємства. Оцінка сильних та слабких сторін підприємства; розкрити етапи розробки готельно-ресторанного продукту; диференціювати шляхи просування та реалізації готельно-ресторанного продукту; ознайомитися з принципами (особливостями) укладання партнерських угод; ознайомитися зі структурою управління.

У результаті проходження практики студенти повинні *знати:* основні функції підприємства; функціональні обов’язки персоналу готельно-ресторанного підприємства; правила дотримання вимог безпеки праці персоналом; правила користування електроприладами і устаткуванням; принципи укладання угод між постачальниками і готельно-ресторанним підприємством; технологію складання меню, розробку калькуляції діяльності готельного господарства; методи ціноутворення та специфіку оформлення супроводжуючих документів; законодавчу базу, що регламентує готельно-ресторанну діяльність; принципи укладання партнерських угод; ***вміти:*** застосовувати в практичній діяльності отримані студентами знання в процесі теоретичного навчання; використовувати чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці; забронювати місце ночівлі в готелі для туристів за допомогою інформаційних технологій; оформити технічну документацію, виїзні супроводжуючі документи; реєструвати та бронювати туристичні послуги і поселення в готель; користуватися технічними засобами, оперувати інформаційними технологіями; ***набути навичок:*** проведення досліджень; збору матеріалу щодо функціонування готельно-ресторанних підприємств; узагальнення зібраної інформації; визначення позиціонування готельно-ресторанних підприємств на ринку послуг; визначення оптимального перспективного розвитку готельно-ресторанних підприємств.

**Метою** виробничої практики у **VІ семестрі** є оцінювання масштабі діяльності (місце організації на ринку готельних послуг). Засвоєння студентами сучасних технологій виробництва та формування навичок практичної діяльності на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Оволодіння студентами методів, форм організації виробничої діяльності, праці та вивчення і аналіз основних економічних показників діяльності складових структурних одиниць готельних комплексів.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних ***завдань:*** здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати досвід, використовуючи методи наукових досліджень та сучасні технічні засоби інформаційних технологій; проводити ідентифікацію, класифікацію та надання інформації за допомогою програмних і комп’ютерних засобів, локальних і глобальних мереж; здійснити аналіз показників за визначений період часу, який характеризує стан розвитку готельного господарства в Україні; зробити висновки щодо динаміки попиту на послуги галузі за останні роки; зробити двох денну екскурсію відвідавши заклади готельного господарства ознайомитись з діяльністю передових підприємств галузі.

У результаті виконання програми практики студенти повинні ***знати:*** основні функції підприємства; функціональні обов’язки персоналу готельно-ресторанного підприємства; правила дотримання вимог безпеки праці персоналом; принципи укладання угод між постачальниками і готельно-ресторанним підприємством; технологію складання меню, розробку калькуляції діяльності готельного господарства; методи ціноутворення та специфіку оформлення супроводжуючих документів; законодавчу базу, що регламентує готельно-ресторанну діяльність; принципи укладання партнерських угод; підходи до формування програми перебування туристів; технологію забезпечення туристів програмами обслуговування: згідно мети подорожі, набору послуг, класу обслуговування, тривалості, кількості туристів в групі; ***вміти:*** проектувати послугу в готелі відповідно до вимог діючих стандартів; забезпечувати процес обслуговування туристів на окремих етапах надання послуги, використовуючи існуючі технології; аналізувати якісний та кількісний склад працівників в цілому по підприємстві та в окремих підрозділах; дати оцінку ефективності використання робочого часу робітників і визначити основні причини, що обумовлюють її певний рівень; визначити шляхи підвищення ефективності управління комерційної діяльності на підприємстві; ***набути навичок:*** роботи з колективом, технічними, інформаційними системами, технологічною документацією; роботи з клієнтами готельного підприємства. Організація надання додаткових послуг; організація обслуговування в закладах ресторанного господарства; організація виробничої діяльності закладів ресторанного господарства; розробки продукту у вигляді сформованого пакету послуг (основних та додаткових).

**Метою** виробничої практики у **VIIІ семестрі** є закріплення теоретичних знань, отриманих з профілюючих дисциплін задля надання загальної характеристики організаційної структури підприємства і організації управлінської роботи.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних ***завдань:*** дати загальну характеристику організаційної структури підприємства і організації управлінської роботи; дослідити конкурентний статус підприємства. Оцінити сильні та слабкі сторони підприємства; зробити двох денну екскурсію в результаті ознайомитись з структурою мережного типу закладів розміщення і харчування; ознайомитись зі структурою управління за основними видами діяльності: комерційна діяльність; виробнича діяльність; фінансова діяльність; інноваційна діяльність; кадрова і соціальна діяльність.

У результаті проходження практики студенти повинні ***знати:*** тип підприємства; статут підприємства; правовий статус; форма власності; основні види господарської діяльності; перелік основних і додаткових послуг готельного підприємства; ***вміти:*** визначити внутрішню організаційну структуру управління; аналізувати зовнішнє оточення підприємства, його вплив на загальну результативність діяльності і дослідження слабких та сильних сторін підприємства; аналізувати показники за визначений проміжок часу, які характеризують стан розвитку готельного господарства в Україні на сучасному етапі; ***набути навичок:*** проведення досліджень; збору матеріалу; узагальнення зібраної інформації; визначення перспективних дій.

**Зміст і завдання практик.** Зміст і завдання всіх практик визначає керівник практики на основі наскрізної програми і робочих програм практик. Робочі програми практик складаються кафедрами, відповідальними за їхнє проведення, і затверджуються Навчально-методичною радою факультету туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

**Варіативна виробнича практика.** Студентам 2 і 3 курсів денної форми навчання забезпечується можливість проходження практики за кордоном у відповідності до угод про співробітництво. Дана практика проходить у весняно-літній період (травень-жовтень) і триває від 4 до 5,5 місяців. Бази практики – це 4–5-зіркові готелі Греції, Німеччини та Туреччини. Студенти проходять практику на різних посадах в підрозділах готелів: реєстрація та відділ обслуговування, відділ продажу, Spa-салони, анімація, сервіс (офіціанти, бармени, працівники кухні, покоївки, швейцари), а також надають послуги трансфермена.

**Екскурсії під час практики.** Невід’ємною складовою як навчальної, виробничої, так і переддипломної практик є екскурсія. Екскурсії під час практики проводяться з метою ознайомлення студентів з природними, історико-культурними ресурсами області, туристичною інфраструктурою України й європейських країн та формування професійних навичок організації і проведення екскурсій.

**Контроль за проходженням практики.** Контроль за роботою студентів під час практики здійснює керівник практики від кафедри, завідувач кафедри, яка забезпечує її проведення, або керівник практики від інституту.

**Вимоги до звіту.** По закінченні практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмами практик. До звіту можуть входити визначені програмами матеріали (рекламно-інформаційна, технологічна документація, текст екскурсії, статистика динаміки процесів туристичного ринку та ін.).

**Підведення підсумків практики.** Підсумки виробничих практик підводяться керівниками практик і обговорюються на засіданні кафедри, яка її забезпечує.

Критерії оцінювання практик:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | **Вид контролю** | **Бали** |
| 1. | Виконання завдань практики | 50 |
| 2. | Оформлення звіту | 20 |
| 3. | Виступ з доповіддю на захисті практики | 10 |
| 4. | Презентація результатів | 10 |
| 5. | Відповіді на запитання | 10 |
| **Всього:** | **100** |

Згідно набраної суми балів виставляється оцінка у національній та ECTS шкалі оцінювання:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сума балів за всі види навчальної діяльності** | **Оцінка ECTS** | **Оцінка за національною шкалою** |
| 90–100 | **А** | відмінно  |
| 80–89 | **В** | добре  |
| 70–79 | **С** |
| 60–69 | **D** | задовільно  |
| 50–59 | **Е**  |
| 26–49 | **FX** | незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0–25 | **F** | незадовільно з обов’язковим повторним проходженням практики |

***Виробнича практика забезпечена програмою на 100 % від потреби.***

***Усі студенти напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа», що акредитується, які завершили навчальний процес в повному обсязі, успішно і вчасно захистили звіти з практики, що відповідає вимогам акредитації.***

З метою підвищення ефективності міжнародної співпраці Факультету туризму та якості практичної підготовки фахівців налагоджено міжнародне фахове стажування та практичну підготовку студентів в готельно-відпочинкових комплексах, ресторанних підприємствах, туристичних фірмах та інших організаціях, пов’язаних із туризмом. Це забезпечує можливість отримати безцінний досвід роботи в закордонних організаціях, відвідати нові країни, удосконалити комунікаційні навики та знання іноземної мови, що формує суттєві конкурентні переваги майбутніх випускників на ринку праці.

У рамках розвитку міжнародних зв’язків керівництво Факультету туризму сприяє збільшенню кількості баз практик за кордоном (Греція, Туреччина, Польща, Німеччина, США, Болгарія). Відбір студентів для проходження практики відбувається іноземними мовами.

На факультеті туризму практикується проведення літньої практики студентів за кордоном. Це здійснюється відповідно до договору про співробітництво між ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» та Асоціацією працівників навчальних закладів України туристичного і готельного профілю (№ 11/14/462 від 19 липня 2011 р. ). Метою даного виду практики є сприяння інтеграції національної освіти до світового освітнього простору, адаптація до умов функціонування міжнародного ринку послуг, практичного застосування іноземної мови в професійному середовищі, ознайомлення з технологічними процесами виробництва туристичних, готельних та ресторанних послуг на закордонних підприємствах.

У межах вищезазначеного договору з Асоціацією працівників навчальних закладів України туристичного і готельного профілю cтуденти спеціальності «готельно-ресторанна справа» проходять практику на об’єктах туристичної індустрії Туреччини в компанії «Тезтур» на посадах готельного гіда, кухаря, помічника офіціанта, покоївки, бармена, оператора служби обслуговування в аеропорту та супервайзера операційного відділу. Динаміку розвитку співпраці Факультету туризму з компанією «Тезтур» підтверджують дані останніх двох років: у 2013 р. 36 студентів впродовж літа практикувалося у даній компанії, а в 2014 р. 49 студентів відібрано для проходження практики.

У межах вищезазначеного договору з Асоціацією працівників навчальних закладів України туристичного і готельного профілю підписано Меморандум про співпрацю з Олександрійським технологічним освітнім інститутом м. Салоніки (Греція), який передбачає можливість проходження виробничої практики студентами Факультету туризму на базах практики інституту Греції. До об’єктів практики належить провідна компанія туристичного оператора по Греції «Музенідіс Тревел», 4 і 5 зіркові готелі. Чисельність студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» як у 2013 так і 2014 році на рівні 16 студентів засвідчує стабільність інтересу до практики в індустрії гостинності Греції.

Відповідно до угоди з Асоціацією літня практика проводиться в закладах гостинності Німеччини. У 2013 р. 5 студентів проходило виробничу практику в готелях та ресторанах даної країни, а в 2014 р. з 1 червня розпочали практику 9 студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Агенція сприяє залученню студентів до фахового стажування у Греції в готелях, на курортах, оздоровчих центрах, туристичних фірмах та інших компаніях і організаціях, пов’язаних із туризмом. Перевагою міжнародного стажування студентів Факультету туризму у Греції є перш за все отримані практичні навики роботи в сфері туризму та теоретичні знання щодо функціонування сфери послуг в цій країні, а також удосконалення рівня знань іноземних мов.

У 2013 р. укладено договір 24-с/13 про співпрацю між Прикарпатським національним університетом імені Василя Стефаника і компанією «ІАТІ» (Туреччина), згідно якого 15 студентів проходило виробничу практику на вищезазначеному туристичному підприємстві у Туреччині.

 У межах вищезазначеного договору з Асоціацією працівників навчальних закладів України туристичного і готельного профілю 27 cтудентів проходило практику на об’єктах індустрії гостинності Німеччини у 2016 р.

У 2015 р. 11 студентів проходили практику в Греції, 14 студентів у Німеччині, 40 – в Болгарії.

Доцільно відзначити, що міжнародна співпраця Факультету туризму є важливою складовою його наукової, навчально-педагогічної та практичної діяльності.

Студенти факультету туризму під час відбору демонструють високий рівень володіння німецькою та англійською мовами та отримують унікальну можливість проходження практики у Швейцарії протягом чотирьох місяців. Під час стажування студенти мають змогу на практиці застосувати теоретичні знання набуті за навчальними дисциплінами: «Іноземна мова професійного спілкування – англійська», «Управляння якістю продуктів і послуг в готельному та ресторанному господарстві», «Устаткування закладів готельного-ресторанного господарства» та «Інформаційні системи і технології» тощо.

***Окремі студенти напряму підготовки 6.140101 (спеціальності 241) «Готельно-ресторанна справа», які завершили навчальний процес в повному обсязі, мають можливість проходити закордонну практику чи стажування.***

*Таблиця 4.3*

**Забезпечення програмами і базами для проходження практики**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування практики** | **Семестр,** **в якому передбачена практика** | **Тривалість практики** **(у тижнях)** | **Інформація про наявність програм практики****(«+» або «-»)** | **Найменування бази для проходження практики** | **Інформація про наявність угод про проходження практик****(№, дата,** **строк дії)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Виробнича практика | 4 | 2 | + | Кафе-бар «Пінта\_ПАБ» | 15.09.2016 р., 5 років з пролонгацією |
|  | ТОВ «Фірма «Надія» | 16.11.2015 р.,5 років з пролонгацією |
|  | Кафе «Світлиця Мулярова» | 09.10.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Відпочинковий комплекс «Канада» | 12.11.2015 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан-піцерія «**Viva Italia»**  | 04.10.2015 р., 1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан-театр «Кабукі» | 08.10.2015 р., 1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан «Говерла» | 01.11.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | [Громадський ресторан «Urban Space 100»](http://list.if.ua/%D0%93%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D1%81%D1%8C%D0%BA%D1%96-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8/74235/Urban-Space-100) | 06.10.2016 р., 1 рік з пролонгацією |
|  | Кафе «Рондель» | 10.11.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Виробнича практика | 6 | 2 | + | Оздоровчий комплекс «Карпати» | 02.10.2016 р.,5 років з пролонгацією |
|  | ПП «Парк готель» | 01.02.2016 р.,5 років з пролонгацією |
|  | Ресторан «Villa Park» | 15.10.2017 р.,5 років з пролонгацією |
|  | Готельно-ресторанний комплекс «Лейбова гора» | 01.10.2015 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Антикварня «ШпиндеL'» | 25.12.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Сімейна ресторація «Повидло» | 06.10.2015 р., 1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан «Вулик» | 12.09.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан «Овен» | 11.12.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Кав’ярня «Кавоварка» | 15.11.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Виробнича практика | 7 | 4 | + | ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» | 01.12.2015 р.,5 років з пролонгацією |
|  | Західна філія ТОВ «Зірка Буковелю» | 18.11.2014 р., 5 років з пролонгацією |
|  | ДП «Санаторно-курортний комплекс «Моршинкурорт» ЗАТ лікувально-оздоровчих закладів профспілок України «Укрпроф­оздоровниця» | 24.12.2013 р., 5 років з пролонгацією |
|  | Ресторан «4 сезони» | 01.10.2015 р., 1 рік з пролонгацією |
|  | Готельно-есторанний комплекс «Станіславський двір» | 15.11.2015 р., 1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан «**Пасаж Гартенберг**» | 20.09.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан «Вулик» | 10.12.2016 р.,1 рік з пролонгацією |
|  | Ресторан-клуб «Біле і чорне» | 22.11.2016 р., 1 рік з пролонгацією |

**Проректор з науково-педагогічної роботи С.В. Шарин**