

Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

Методичні рекомендації

щодо проходження виробничої технологічної практики
та підготовки звіту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Житомир
Вид-во ЖДУ ім. І.Франка
2023

УДК 640.4(07)
М 54

*Рекомендовано до друку Вченою радою Житомирського державного
університету імені Івана Франка
(протокол № 6 від 31 березня 2023 р.)*

Рецензенти: **Світлана Бірюченко** – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»
Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса
Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження виробничої технологічної практики та підготовки звіту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / Укладачі: С. Павлова, Т. Боцян, В. Фостолович. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2023. 21 с.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № 7 від 15 березня 2023 р.

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім. І. Франка, протокол № 7 від 20 лютого 2023 р.

Методичні рекомендації щодо проходження виробничої технологічної практики підготовлені для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Розкрито організаційні питання виробничої технологічної практики у закладах готельно-ресторанного бізнесу, вимоги до етапів проходження практики, підготовки звітних матеріалів, критеріїв оцінювання тощо.

Методичні рекомендації підготовлені на допомогу здобувачам вищої освіти, а також викладачам, які є керівниками і організаторами практичної підготовки здобувачів спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

УДК 640.4(07)

© Житомирський державний університет ім. І.Франка

ЗМІСТ

Вступ	3
1. Загальні положення	5
1.1. Мета та завдання виробничої технологічної практики	5
1.2. Місце проходження практики	9
1.3. Функції та обов'язки здобувачів вищої освіти на практиці	9
2. Програма виробничої технологічної практики	10
2.1. Характеристика виробничих процесів закладу розміщення	11
2.2. Організація обслуговування споживачів та ефективність роботи закладу розміщення	11
2.3. Індивідуальне завдання	13
3. Звітування здобувачів вищої освіти щодо проходження виробничої технологічної практики	14
3.1. Форми та методи контролю	14
3.2. Вимоги до звіту з виробничої технологічної практики	14
3.3. Правила ведення і оформлення щоденника з практики	15
3.4. Критерії оцінювання підсумків проведення практики	16
4. Рекомендована література	17
Додатки	21

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» і має на меті набуття здобувачем вищої освіти компетентностей, вмінь та професійних навичок шляхом побудови власної траєкторії навчання з можливістю поєднання формальної та неформальної освіти.

Виробнича технологічна практика забезпечує узагальнення теоретичних знань, а також розвиває здатність застосовувати їх у практичній діяльності на базах практики – закладах готельно-ресторанного бізнесу, знайомство з виробничим процесом обслуговування гостей у закладах різних видів та форм власності, розширення та вдосконалення фахових компетентностей, а також збір матеріалів для написання кваліфікаційної роботи тощо.

Проведення виробничої технологічної практики здобувачів вищої освіти спеціальності першого (бакалаврського) рівня 241 «Готельно-ресторанна справа» регламентується Положенням про практики здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка.

Навчально-методичне керівництво здобувачами вищої освіти під час проходження ними виробничої технологічної практики забезпечує кафедра економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи у терміни, що передбачені навчальним планом і графіком навчального процесу.

Методичні рекомендації щодо проходження виробничої технологічної практики підготовлені на допомогу здобувачам вищої освіти першого (бакалаврського) рівня III курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а також викладачам, які є керівниками і організаторами практичної підготовки здобувачів.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета та завдання виробничої технологічної практики

Мета виробничої технологічної практики є закріплення та поглиблення знань, набуття практичного досвіду організації діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу, оволодіння сучасними методами і формами управління виробничою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства на базі одержаних теоретичних знань, а також збір фактичного матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи. В процесі виробничої технологічної практики здобувачі вищої освіти повинні одержати достатній обсяг практичних умінь і навичок для подальшої практичної діяльності.

Завдання виробничої технологічної практики:

- аналізу конкурентного оточення закладу готельно-ресторанного господарства;
- визначення структури системи управління закладом готельно-ресторанного господарства;
- забезпечення високого рівня ефективності виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства з використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій;
- впровадження конкурентоспроможних видів обслуговування споживачів і розширення асортименту страв і напоїв відповідно до потреб споживачів закладу ресторанного господарства;
- розробка пропозицій щодо підвищення культури обслуговування споживачів з дотриманням стандартів якості і норм безпеки у закладі готельно-ресторанного господарства;
- контролю за дотриманням працівниками закладу ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку;
- моделювання сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу;
- організації роботи обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства з дотриманням високих стандартів обслуговування.

За час проходження виробничої технологічної практики здобувач вищої освіти має набути таких програмних результатів навчання:

ПР2 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПР3 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР6 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПР7 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР9 Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність)

ПР10 Розуміти та аналізувати економіко-інформаційні потоки діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу на мікро- та макрорівнях.

ПР12 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

ПР14 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

1.2. Місце проходження практики

Базою виробничої технологічної практики можуть бути підприємства готельно-ресторанного господарства, інші заклади розміщення (санаторії, профілакторії, бази відпочинку, табори) та харчування, які є юридичними особами різних форм власності, що здійснюють діяльність у сфері надання послуг розміщення та харчування. Здобувачі вищої освіти можуть самостійно підібрати для себе базу практики і пропонувати її для проходження виробничої технологічної практики з перспективою майбутнього працевлаштування. Для цього заклад повинен укласти з університетом договір (бланки документів необхідно взяти на кафедрі).

При наявності вакантних посад в організаціях – базах практики, які співпадають з переліком посад в кваліфікаційній характеристиці з підготовки здобувачів за ОП «Готельно-ресторанна справа», рекомендується об'єднувати проходження практики з роботою на цих посадах. При цьому здобувач вищої освіти повинен в повній мірі виконати як програму практики, так і оформити всі необхідні документи в строки передбачені навчальним планом.

1.3. Функції та обов'язки здобувачів вищої освіти

З метою організації та забезпечення проходження здобувачами вищої освіти практики призначається керівник виробничої практики від університету та від підприємства – бази практики.

Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої практики зобов'язані:

- не пізніше ніж за 10 днів, відповідно до основ законодавства України про охорону здоров'я, Законів України „Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення” та „Про захист населення від інфекційних хвороб”, за направленням сімейного лікаря, пройти профілактичний медичний огляд для працівників підприємств харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі, професійна чи інша діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може спричинити поширення інфекційних захворювань, виникнення харчових отруєнь;
- не пізніше, як за 3 дні до початку виробничої технологічної практики, отримати від керівника практики від кафедри інструктаж про проходження практики, ознайомитись з програмою виробничої технологічної практики та отримати інші необхідні документи;

- підібрати необхідну наукову літературу, навчальні посібники, Державні та галузеві стандарти, які знадобляться в період проходженні виробничої технологічної практики;
- своєчасно прибути на базу практики, дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку та трудової дисципліни;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників, щоденно коротко занотовувати у щоденник з практики все, що зроблено за день для виконання календарного графіка проходження практики;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- по закінченню виробничої практики щоденник зі звітом повинен бути представлений керівнику практики від закладу вищої освіти, який складає відгук та підписує його.

До керівництва виробничою технологічною практикою здобувачами вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедри, які в тісному контакті з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики.

Керівництво практикою здобувачів вищої освіти від підприємства – бази практики та відповідальність за організацію виробничої технологічної практики у закладах розміщення покладається наказом керівника закладу на одного з провідних фахівців. У обов'язки керівників виробничої технологічної практики від бази практики входить:

- організація робочого місця здобувачам вищої освіти і створення необхідних умов для проходження практики згідно з графіком;
- надання здобувачам вищої освіти необхідної звітної документації, нормативних та інших матеріалів;
- контроль виконання індивідуальних завдань та програми практики в цілому;
- відгук та оцінка роботи здобувачів вищої освіти під час виконання завдань практики.

2. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Відповідно до програми виробничої технологічної практики на підприємствах готельно-ресторанного господарства необхідно розкрити наступні питання:

1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та умови його функціонування

1.1. Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства. Тут повинне бути представлено інформаційно-історична довідка відкриття та розвитку закладу, організаційно-правова форма діяльності, характеристика контингенту відвідувачів, форма обслуговування та структурні підрозділи. Характеристика правових та економічних умов функціонування закладу.

Характеристика категорії готельного комплексу, наявність сертифікатів та відповідних ліцензій. Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг.

Використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій в організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

1.2. Організаційно-технологічні аспекти діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Характеристика послуг засобу розміщення або ресторанного господарства. Характеристика служб готельного підприємства (служба прийому та розміщення, служба управління номерним фондом, рекреаційна служба, адміністрація, служба ресторанного господарства тощо) або ресторану (складські приміщення, заготівельний цех, кондитерський цех тощо).

Склад і призначення приміщень готельного або ресторанного господарства, взаємозв'язок між ними.

Організація та технологія обслуговування гостей ресторанного підприємства: нормативно-технологічні документи (збірники рецептур, технологічні карти, стандарти, тощо); асортиментна структура кулінарної продукції підприємства (асортимент та кількість страв, що реалізується протягом дня, тижня, місяця); технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах; оснащеність цехів обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом, принципи його розміщення та ефективністю використання; діючі на виробництві технологічні операції; виробничий процес в доготівельних цехах; правила експлуатації теплового і механічного обладнання та техніка безпеки при роботі на ньому; умови та терміни зберігання страв та кулінарних виробів у цехах; технологічні картки виготовлення фірмових або авторських страв; дотримання санітарних та протиепідемічних умов праці та обслуговування споживачів послуг (санітарний та спеціальний одяг персоналу, своєчасність медичних оглядів, дотримання режиму дезінфекції, дезінсекції, дератизації усіх підрозділів закладу, організація транспортування, прийому і зберігання продовольчих та інших товарів, матеріальних цінностей);

Організація та технологія обслуговування гостей готельного підприємства: організація бронювання місць в готелі; прийом та реєстрація індивідуальних туристів та туристичних груп; технологія обслуговування на поверсі; організація надання додаткових послуг в готелі; організація виїзду гостей з готелю;

організація прибиральних робіт; методи обслуговування, що використовуються в підприємстві ресторанного господарства при готелі; технологія обслуговування в підприємствах ресторанного господарства при готелі; види посуду, приборів, білизни; види сервіровок столів; технологія подачі страв; обслуговування мешканців в номерах; технологія обслуговування бенкетів і прийомів.

1.3. Характеристика ринку готельно-ресторанних послуг досліджуваного об'єкта.

Оцінка регіонального ринка готельно-ресторанних послуг: ємність ринка, попит та пропозиція послуг, основні конкуренти на ринку, характеристика конкурентів. Наявні та потенційні послуги (продукція) закладу готельно-ресторанного бізнесу, використання сучасних технологій та інформаційних ресурсів виробництва та обслуговування різних категорій споживачів.

Маркетингова діяльність підприємства готельно-ресторанного бізнесу, канали просування продукту, оцінка ефективності наявних каналів. Методи прийняття управлінських рішень щодо маркетингової діяльності та маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

2. Аналіз показників виробничо-господарської та фінансової діяльності закладу готельно-ресторанної сфери

2.1. Оцінка матеріально-технічного стану досліджуваного підприємства

Об'єкти готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та облаштування устаткуванням, обладнанням та необхідним для роботи інвентарем. Основні засоби, оборотні активи та інші ресурси підприємства. Аналіз рівня придатності та ступінь використання у виробничому процесі. Оцінка рівня раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Основні принципи дизайну об'єктів сфери гостинності у закладі готельно-ресторанного господарства.

2.2. Аналіз персоналу закладу готельно-ресторанного господарства

Організаційна структура управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу. Графічна схема організаційної структури управління підприємством, її недоліки та переваги, основні напрямки її вдосконалення. Аналіз структури та динаміки персоналу, опис робочих місць та посадових інструкцій, планування кількості та якості персоналу, розподіл кваліфікації людських ресурсів на підприємстві. Аналіз чисельності та складу персоналу підприємства, плинність кадрів, причини, що зумовили ці процеси. Аналіз штатного розпису та фонду заробітної плати.

Система набору, підбору, адаптації, розстановки, оцінки та підготовки кадрів на підприємстві. Ефективність використання праці робітників, їх

фондоозброєність в цілому по підприємству, за категоріями робітників і структурними підрозділами підприємства.

Аналіз менеджменту персоналу: діючі методи управління, стимулювання праці, за необхідності внести пропозиції щодо їх удосконалення.

2.3. Аналіз економічних показників господарської діяльності закладу

Методи ціноутворення. Основні фактори, що впливають на динаміку доходів, оцінити їх вплив, резерви зростання доходності діяльності підприємства.

Динаміка витрат підприємства за елементами та центрами витрат, рівень витрат у цілому по підприємству. Перелік і склад калькуляційних статей витрат діяльності.

Аналіз річної фінансової звітності, аналіз доходів та витрат підприємства в цілому та по окремих видах послуг. Рівень рентабельності та ефективності функціонування закладу готельно-ресторанного господарства.

3. Індивідуальне завдання за темою дослідження (темою кваліфікаційної роботи)

Індивідуальне завдання виробничої технологічної практики пов'язане з темою дослідження кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти. Індивідуальне завдання визначає керівник випускної кваліфікаційної роботи, виходячи з теми, об'єкту та предмету дослідження. Індивідуальне завдання повинно містити глибокий аналіз обраної теми. Студент має навести не тільки оцінку стану предмету дослідження, а також запропонувати можливі шляхи удосконалення .

Мета індивідуального завдання - отримання навичок збору, систематизації та аналізу матеріалів з бази практики, організаційних, технологічних та економічних документів, розробка та внесення пропозицій з вдосконалення діяльності підприємства – бази практики; проведення аналізу організаційних і технологічних процесів підприємства; на основі аналізу отриманих матеріалів проведення пошуку шляхів вирішення проблем, що були виявлені під час практики на підприємстві готельно-ресторанного господарства. У загальному вигляді до звіту з практики має бути додано Розділ 2 кваліфікаційної роботи.

3. ЗВІТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

3.1. Форми та методи контролю

Після закінчення терміну виробничої технологічної практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики. Загальна форма звітності виробничої практики – подання письмового звіту. Звіт має відобразити всі аспекти діяльності здобувачів вищої освіти під час практики і бути структурованим за основними розділами програми практики (див. Розд.2).

Протягом проходження виробничої технологічної практики керівник практики від університету періодично проводить зі здобувачами вищої освіти підсумки виконання завдань відповідно до програми практики, звертає увагу на основні проблемні питання, що виникли під час виконання завдання.

В процесі проходження виробничої практики всі види діяльності здобувачів вищої освіти підлягають контролю. Виробнича технологічна практика на підприємстві завершується заліком.

Для складання заліку здобувачі вищої освіти мають представити наступні документи:

- звіт з виробничої технологічної практики, оформлений відповідно до вимог (див. п. 3.2);
- оформлений відповідним чином щоденник з практики, який здобувачі вищої освіти отримують на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи (див. п. 3.3);
- характеристика практичної діяльності здобувача вищої освіти за підписом керівника практики від бази практики;
- інші робочі матеріали практики, які докладаються до звіту у вигляді додатків (фотографії, схеми, креслення, меню, фінансові звіти, форми, графіки і т. д.).

3.2. Вимоги до звіту з виробничої технологічної практики

1. Зміст звіту повинен відповідати питанням програми практики. Виклад відповідей повинен бути коротким і точно відповідати поставленому питанню. Звіт має містити відомості про базу практики (історія, структура, оснащеність тощо), виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питань охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші.

2. Звіт повинен бути складений на підставі ретельного вивчення та узагальнення фактичної інформації, отриманої в ході проходження практики. Не

допускається інтерпретація фактичних даних чи їхнє ігнорування при розрахунках.

Звіт з виробничої технологічної практики повинен містити:

Титульну сторінку (Додаток А)

Зміст (Додаток Б)

Вступ

Основна частина (надається повний опис всіх пунктів програми практики)

Висновки та рекомендації

Список використаних літературних джерел

Додатки (фотографії, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.).

3. Матеріали з проходження практики можуть бути представлені в табличній або графічній формі, допускається включення рисунків, фотографій для чіткого уявлення про окремі пункти програми (наприклад, дизайн житлової та нежитлової зони, інтер'єр та екстер'єр закладу, меню, анімаційна програма тощо).

4. Обсяг звіту з виробничої технологічної практики повинен складати не менше 40-50 сторінок. При друкуванні роботи необхідно використовувати шрифт Times Roman Cyr, розмір шрифту – 14, міжрядковий інтервал – 1,5. Поля: ліве – 20 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм.

5. До тексту звіту додаються відповідні додатки, нумерація яких здійснюється літерами українського алфавіту. В нумерації не використовуються літери І, Ї, З. Додатки оформлюються як продовження звіту на наступних сторінках і підшиваються до звіту після закінчення викладу основних питань. У додатки можуть бути винесені рисунки та таблиці, які займають обсяг більше однією сторінки, фотографії, фінансові звіти, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.

6. Звіт оформлюється відповідно до правил оформлення такого виду робіт і обов'язково зшивається. Здобувач вищої освіти, який не виконав вимог до складання звіту або не подав його, чи не виконав (виконав в неповному обсязі) програму практики, до захисту не допускається.

3.3. Правила ведення і оформлення щоденника з практики

1. Щоденник з практики є основним документом здобувача вищої освіти під час проходження практики.

2. Для здобувача вищої освіти, який проходить практику за межами міста у якому знаходиться заклад вищої освіти, щоденник є також посвідченням для відрядження, яке підтверджує продовження перебування студента на практиці.

3. Під час проходження практики здобувач вищої освіти щоденно коротко повинен записувати у щоденник все, що ним зроблено протягом дня для виконання календарного плану проходження практики.

4. По завершенні періоду виробничої технологічної практики щоденник з практики разом зі звітом повинен бути представлений керівнику практики від закладу вищої освіти, який складає відзив та підписує його.

5. Оформлений щоденник з практики зі звітом здобувач вищої освіти повинен здати на кафедру на перевірку протягом 5 робочих днів після завершення виробничої практики.

6. Без заповненого щоденника з практики та відповідно оформленого звіту, практика не зараховується

3.4. Критерії оцінювання підсумків проведення практики

Захист результатів виробничої технологічної практики проходить перед спеціально призначеною комісією з трьох осіб за участю викладача – керівника практики від університету. Залік з результатів проходження практики диференційований.

№	Вид діяльності здобувача вищої освіти	Кількість балів
1.	Виконання завдань практики	30
2.	Виконання індивідуального завдання	20
3.	Оформлення звітної документації	20
4.	Своєчасність подачі звітної документації	5
5.	Захист практики	25
	Всього:	100

Шкала оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінка за університетською шкалою	Оцінка в балах	Оцінка за шкалою ECTS
<i>Відмінно</i>	90 – 100	A
<i>Добре</i>	82 – 89	B
	74 – 81	C
<i>Задовільно</i>	64 – 73	D
	60 – 63	E
<i>Незадовільно</i>	35 – 59	FX
<i>Незадовільно</i>	0 – 34	F

4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
4. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
7. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
8. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2012. 446 с.
10. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
11. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

Додаткова

12. Положення про практики здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету ім. І. Франка, затверджене Вченою радою ім. І. Франка протокол №16 від 24.12.2020 р. URL: https://zu.edu.ua/offic/pro_praktyku.pdf

13. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. – Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
14. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с
15. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
16. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
17. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
18. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Я.Г. Круль. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
19. Левицька І.В. Готельна справа. Навчальний посібник / І.В. Левицька, Н.В. Корж, Н.В. Онищук. – Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ГД «Едельвейс і К». 2015. – 580 с.
20. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. / М. П.Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
21. Мунін Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносов, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 336 с.
22. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. Посібник / Л. І. Нечаюк , Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
23. Обслуговування в номерах готелю // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. – URL: http://pidruchniki.com/16801028/turizm/obslugovuvannya_nomerah_gotel_yu
24. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. – Львів : Добра справа, 2019. – 224 с.
25. Організація обслуговування у малих готелях : навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. – Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 181 с.

26. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
27. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/.
28. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) : введ. 07.01.2008 р. – Київ: 2007. – 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
29. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2014. – 432 с.
30. Технологічна схема обслуговування туристів в готелі та її характеристика // Менеджмент туристичної індустрії : навч. посібник / за ред. проф. І. М. Школи. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. – 662 с. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/22018/>.
31. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Київ: Видавництво Ліра. К, 2017. 768 с.
32. Шепелева, С. В. Організація готельного господарства. Курс лекцій [Електронний ресурс] : для студ. 2 курсу напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / М-во освіти і науки, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. гот. і рест. справи ; С. В. Шепелева, – Донецьк : [ДонНУЕТ], 2013. – 347 с.
33. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник. URL: https://nmapo.edu.ua/images/Onas/Pidrozdil/03_03_18m-3.pdf
34. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT) URL: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemi-upravlinnya-bezpekoyu-xarchovix-produktiv-xassp-za-dstu-4161-abo-iso-22000.html>
35. Тимчасові рекомендації щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19): Постанова МОЗ від 02.06.2020 р. № 32 URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravyla-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas-karantynu>

ІХ. Інформаційні ресурси

1. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>.
2. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
3. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lhw.com
4. VirtualTourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>.
5. Верховна рада України. Офіційний веб-портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua
6. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>.
7. Особливості контакту персоналу готелю з клієнтами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lektsii.net/1-100367.html>
8. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
9. Звітність закладів ресторанного господарства: <https://bratislava.ua/for-sharedholders/> <https://www.dniprohotel.ua/ua/reports>

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

ЗВІТ

з проходження виробничої технологічної практики
здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
студента(тки) ___ курсу ___ групи

П.І.Б.

База практики _____
за період з «___» _____ 20__ р. по «___» _____ 20__ р.

Керівник практики від підприємства

Посада

М.П.

Ініціали, прізвище

Керівник практики від університету

Посада

Ініціали, прізвище

Загальна оцінка за практику:

Університетська шкала _____

Кількість балів: _____ ECTS _____

Голова комісії _____

Житомир 2023

ЗМІСТ

Вступ	3
1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та умови його функціонування	4
1.1. Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства	4
1.2. Організаційно-технологічні аспекти діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	8
1.3. Характеристика ринку готельно-ресторанних послуг досліджуваного об'єкта.	12
2. Організація і управління закладом готельного господарства ...	19
2.1. Оцінка матеріально-технічного стану досліджуваного підприємства	26
2.2. Аналіз персоналу закладу готельно-ресторанного господарства	30
2.3. Аналіз економічних показників господарської діяльності закладу	33
3. Індивідуальне завдання за темою дослідження (темою кваліфікаційної роботи).....	40
Висновки та рекомендації.....	41
Список використаних літературних джерел	46
Додатки	

Навчально-методичне видання

Укладачі:

к.е.н., доц. Павлова Світлана Іванівна,

к.е.н., доц. Боцян Тетяна Вікторівна,

д.е.н., доц. Фостолович Валентина Анатоліївна

Рецензенти: Світлана Бірюченко – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»
Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса
Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження виробничої технологічної практики та підготовки звіту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / Укладачі: С. Павлова, Т. Боцян, В. Фостолович. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2023 – 21 с.

Оригінал-макет виготовлено та віддруковано
на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І. Франка:
м. Житомир, вул. Велика Бердичівська, 40.
Електронне видання
