

Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

Методичні рекомендації

щодо проходження виробничої готельно-ресторанної практики
та підготовки звіту для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»

Житомир – 2024

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Житомирського державного університету імені Івана Франка
(протокол № 20 від 25 жовтня 2024 р.)*

Рецензенти:

Ірина ВІВСЮК – доктор філософії з економіки, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету

Наталія ВАЛІНКЕВИЧ – д.е.н., професор, завідувач кафедри економіки, підприємництва та туризму Поліського національного університету

Інна КЛІМОВА – к.е.н., доцент, завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження виробничої готельно-ресторанної практики та підготовки звіту для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес». / Укладачі: С. Павлова, Т. Боцян, В. Фостолович, Л. Фостолович. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2024 – 20 с.

Розглянуто на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи
протокол № 2 від 02 вересня 2024 р.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету,
протокол № 2 від 13 вересня 2024 р.

Методичні рекомендації щодо проходження виробничої готельно-ресторанної практики та підготовки звіту для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» підготовлені на допомогу здобувачам вищої освіти, а також викладачам, які є керівниками і організаторами практичної підготовки студентів.

Розкрито організаційні питання виробничої практики у закладах готельно-ресторанного бізнесу, вимоги до етапів проходження практики, підготовки звітних матеріалів, критеріїв оцінювання тощо.

© Павлова С., Боцян Т., Фостолович В., Фостолович Л.

© Житомирський державний університет ім. І.Франка

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення	5
1.1. Мета та завдання виробничої готельно-ресторанної практики	5
1.2. Місце проходження практики	7
1.3. Функції та обов'язки здобувачів вищої освіти на практиці	7
2. Програма виробничої готельно-ресторанної практики	8
3. Звітування здобувачів вищої освіти щодо проходження виробничої готельно-ресторанної практики	12
3.1. Форми та методи контролю	12
3.2. Вимоги до звіту з виробничої готельно-ресторанної практики ..	12
3.3. Правила ведення і оформлення щоденника з практики	13
3.4. Критерії оцінювання підсумків проведення практики	14
4. Рекомендована література	15
Додатки	18

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» 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 готельно-ресторанна практика забезпечує узагальнення теоретичних знань, а також розвиває здатність застосовувати їх у практичній діяльності на базах практики – закладах готельного та/або ресторанного бізнесу, організацією виробничих процесів обслуговування гостей у закладах різних видів та форм власності, застосування сучасних автоматизованих систем управління в управлінні закладами, апробація проєктів розвитку готельного та/або ресторанного бізнесу тощо.

Проведення виробничої готельно-ресторанна практики здобувачів вищої освіти спеціальності другого (магістерського) рівня ОП «Готельно-ресторанний бізнес» регламентується Положенням про практики здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка https://zu.edu.ua/offic/pro_praktyku.pdf.

Навчально-методичне керівництво здобувачами вищої освіти під час проходження ними виробничої 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 готельно-ресторанної практики підготовлені на допомогу здобувачам вищої освіти другого (магістерського) рівня ОП «Готельно-ресторанний бізнес», а також викладачам, які є керівниками і організаторами практичної підготовки здобувачів.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета та завдання виробничої готельно-ресторанної практики

Мета виробничої готельно-ресторанної практики є поглиблення та закріплення у здобувачів набутих теоретичних знань, надбання практичного досвіду у здійсненні управлінських та виробничих функцій, вирішенні завдань професійної діяльності, розв'язання практичних проблем на базах закладів готельно-ресторанного бізнесу та апробація результатів предметного дослідження за темою кваліфікаційної роботи.

Завдання виробничої готельно-ресторанної практики:

- застосовувати комплекс теоретичних знань з фахових дисциплін для вирішення завдань управління діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- здійснювати управлінські функції для задоволення потреб гостей та забезпечення ефективної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- проводити діагностику фінансово-економічного стану закладу-бази практики, оцінювати та проектувати соціально-економічні процеси у підприємницькому середовищі;
- планувати потребу у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) для безперебійної роботи закладу та застосовувати методи оптимізації матеріальних, фінансових, трудових витрат;
- застосовувати маркетингові методик для аналізу тенденцій і перспектив розвитку ринку готельного та ресторанного бізнесу та визначати місце досліджуваного закладу у ринковому середовищі;
- організовувати та контролювати виконання виробничих процесів у закладі готельно-ресторанного бізнесу;
- застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- визначати альтернативні ніши інноваційно-інвестиційного розвитку закладу готельно-ресторанного бізнесу, обґрунтовувати стратегію розвитку закладу та етапи її реалізації,
- користуватися юридичною термінологією, правильно застосувати правові норми в управлінській діяльності.

За час проходження виробничої готельно-ресторанної практики здобувач вищої освіти має набути таких програмних результатів навчання:

ПР 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПР 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПР 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПР 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

ПР 05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПР 06. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПР 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПР 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення

ПР 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПР 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПР 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПР 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

1.2. Місце проходження практики

Базою виробничої готельно-ресторанної практики можуть бути заклади готельного та/або ресторанного бізнесу, інші заклади розміщення (санаторії, профілакторії, бази відпочинку, табори) та заклади ресторанного господарства, 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 готельно-ресторанної практики. 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-ресторанний бізнес», рекомендується об'єднувати проходження практики з роботою на цих посадах.

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 готельно-ресторанної практики, отримати від керівника практики від кафедри інструктаж про проходження практики, ознайомитись з програмою виробничої готельно-ресторанної практики та отримати інші необхідні документи;
- підібрати необхідну наукову літературу, навчальні посібники, Державні та галузеві стандарти, які знадобляться в період проходженні виробничої готельно-ресторанної 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 занотувувати 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 готельно-ресторанної практикою здобувачами вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедр, 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 готельно-ресторанної практики у закладах розміщення покладається наказом керівника закладу на одного з провідних фахівців. У обов'язки керівників виробничої готельно-ресторанної 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 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Відповідно до програми виробничої готельно-ресторанної практики на підприємствах готельного та/або ресторанного бізнесу необхідно розкрити наступні питання:

1. Загальна характеристика закладу-базы практики та його діяльності.

Тут повинне бути представлено інформаційно-історична довідка відкриття та розвитку закладу, організаційно-правова форма діяльності, портрет типового гостя, форма обслуговування та структурні підрозділи. Характеристика правових та економічних умов функціонування закладу.

Характеристика категорії ресторану або готельного комплексу, наявність сертифікатів та відповідних ліцензій. Організаційна структура управління

закладом, характеристика менеджменту. Місце у структурі фірмової мережі або готельної мережі.

2. Характеристика матеріально-технічної бази закладу.

Характеристика активів та пасивів закладу (відповідно до Форми 1 Річної фінансової звітності). Основні фонди закладу: структура, рівень придатності. Об'єкти готельно-ресторанного бізнесу, їх дизайн та відповідність концепції бізнесу.

Склад і призначення приміщень готельного (основні приміщення готелю, номерний фонд, допоміжні та обслуговуючі приміщення, ресторанне господарство, приміщення з надання додаткових послуг та ін.) або ресторанного господарства (складські приміщення, заготівельний цех, кондитерський цех тощо), взаємозв'язок між ними.

Оцінка рівня раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

3. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції та надання послуг готельного та/або ресторанного закладу

Характеристика готельного продукту та/або ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг.

Організація та технологія обслуговування гостей ресторанного підприємства (аналіз нормативно-технологічних документів закладу, асортименту послуг та продукції); технологічні лінії, ділянки та робочі місця в цехах; оснащеність цехів обладнанням, устаткування та інструментом, принципи його розміщення та ефективністю використання; умови забезпечення якості та безпечності заготовок, напівфабрикатів, готової продукції; фірмові або авторські страви; дотримання санітарних та протиепідемічних умов праці та обслуговування гостей.

Організація та технологія обслуговування гостей готельного підприємства: аналіз існуючих технологій обслуговування гостей та пропозиції з удосконалення бізнес-процесів.

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

4 Управління готельним та ресторанним закладом.

Графічна схема організаційної структури управління підприємством, подати аналіз її недоліків та переваг, місце закладу у структурі мережі (якщо така є), провести діагностику її ефективності та запропонувати 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. Аналіз менеджменту персоналу: діючі методи управління, стимулювання праці, за необхідності внести пропозиції щодо їх удосконалення.

5. Аналіз сервісної діяльності готельного та ресторанного закладу

Фронт-офіс готелю або ресторану: характеристика та функції. Задачі та функції фронт-офісу. Взаємодія фронт-офісу з іншими підрозділами закладу. Роль фронт-офісу у взаємодії міжвідомчих комунікацій. Види та вимоги до якості надання послуг закладу гостинності. Стандарти та правила ефективного адміністрування реєстрації готелю. Особиста безпека та безпека гостей під час перебування в закладах гостинності – військовий стан. Законодавство про роботу закладів гостинності під час карантину та обмежень, викликаних пандемією COVID-19 та військового стану.

Стандарти сервісної комунікації – баланс інтересів бізнесу та гостя. Алгоритми вербальної та невербальної комунікації: обираємо комфортний для гостя інструмент. Якість та культура обслуговування в закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Робота із запереченнями та управління конфліктними ситуаціями. Правила роботи із запереченнями.

6. Оцінка ефективності діяльності готельного та ресторанного закладу.

Динаміка доходів і витрат закладу готельно-ресторанного бізнесу за елементами та центрами доходів/витрат.

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.

Основи формування цінової політики та ревеню-менеджменту в готельно-ресторанному господарстві. Основи формування ціннісно-орієнтованої цінової політики. Канали розподілу готельних і ресторанних послуг та вплив їх на систему формування доходів. Цінове та тарифне сегментування в готельно-ресторанному господарстві.

Оптимізація доходів на основі контролю, визначення резервів та шляхів оптимізації для закладу - бази практики.

Інформаційні технології в системі ревеню-менеджменту підприємств сфери гостинності: Соціальні мережеві технології, блоги, мобільні додатки, соціальні системи, програмне забезпечення систем CRM тощо. Аналіз поширення у закладі гостинності.

Роль інформаційних технологій (ІТ) в управлінні закладу готельно-ресторанного бізнесу.

7. Конкурентні позиції готельного та ресторанного закладу на ринку

Діагностика ринку послуг гостинності у регіоні: проаналізувати структуру, рівень та якість основних та додаткових послуг готельного та/або ресторанного бізнесу, оцінити ємність ринка, попит та пропозицію. Провести аналіз конкурентного середовища закладу – бази практики методами рейтингування, бальних оцінок та ін., оцінити конкурентну позицію досліджуваного закладу серед конкурентів.

Проаналізувати маркетингову діяльність закладу, канали просування продукту. Розробити та запропонувати закладу сучасні (інноваційні) канали продажів основних та додаткових послуг, оцінити ефективність таких пропозицій для покращення конкурентної позиції закладу на ринку.

8. Впровадження сучасних інноваційних технологій у діяльності готельного та ресторанного закладу

Використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій в організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг у закладі – бази практики. Діагностика рівня використання ІТ за функціями та напрямками діяльності у закладі, потенціал підприємства до розширення та вдосконалення інформатизації та автоматизації окремих бізнес-процесів.

9. Розробка програми розвитку готельного та ресторанного закладу

На основі проведеного аналізу роботи закладу-бази практики необхідно запропонувати напрямки (проєкт, програму) з розвитку закладу готельно-ресторанного бізнесу, описати основні етапи впровадження використовуючи проєктний підхід, оцінити вплив таких програм на ефективність діяльності закладу, його конкурентну позицію на регіональному ринку послуг гостинності.

10. Індивідуальне завдання (обґрунтування напрямків покращення роботи закладу готельно-ресторанного бізнесу за темою дослідження кваліфікаційної роботи)

Підготовка матеріалів та написання звіту з практики вимагає: систематизації отриманих матеріалів та результатів виробничої готельно-ресторанної практики; формування висновків щодо ефективності функціонування конкретного готельного та ресторанного закладу та підвищення якості обслуговування гостей.

3. ЗВІТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

3.1. Форми та методи контролю

Після закінчення терміну виробничої готельно-ресторанної 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 проходження практики і бути структурованим за основними розділами програми практики (див. Розд.2).

Протягом проходження виробничої готельно-ресторанної 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 готельно-ресторанної практики всі види діяльності здобувачів вищої освіти підлягають контролю. Виробнича готельно-ресторанна практика у закладах готельно-ресторанного бізнесу завершується диференційованим заліком.

Для складання заліку здобувачі вищої освіти мають представити наступні документи:

- звіт з виробничої готельно-ресторанної 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 готельно-ресторанної 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, виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати висновки і пропозиції, список використаної літератури та додатки (за потреби).

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 або перекручування при розрахунках.

Звіт з виробничої готельно-ресторанної 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 готельно-ресторанної практики повинен складати не менше 30-40 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 готельно-ресторанної 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 готельно-ресторанної практики проходить перед спеціально призначеною комісією. Залік з результатів проходження практики диференційований.

Норми оцінювання роботи здобувачів вищої освіти під час практики

№	Вид діяльності здобувача вищої освіти	Термін виконання	Кількість балів
1.	Виконання завдань практики	I-IV тиждень	50
2.	Виконання індивідуального завдання	IV-V тиждень	
3.	Оформлення звітної документації	IV-V тиждень	
4.	Своєчасність подачі звітної документації	V тиждень	
5.	Захист звіту з практики	згідно розкладу	50
Всього:			100

Шкала оцінювання результатів виробничих практик здобувачів вищої освіти

Оцінка за університетською шкалою	100-бальна шкала оцінювання	Оцінка ЄКТС
<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

Основна:

1. Архіпов, В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. - Київ : Центр учб. літ., 2021. - 341с.
2. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. - Київ : Центр учб. літ., 2021. - 382 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
4. 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
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. Кізіма, І. З. Жук. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. - Київ : Ліра-К, 2021. - 484 с.
8. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. - стер. вид. - Херсон : Олді-плюс, 2021. - 312 с.

Додаткова:

1. Варналій З. С., Білик Р.Р. Економічна безпека та конкурентоспроможність регіонів України : монографія / З. С. Варналій, Р. Р. Білик. – Чернівці : Технодрук. 2018.-454 с. URL: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=nKrNO5oAAAAJ&hl=uk>
2. Воронюк Є. В. Ключові загрози економічній безпеці підприємств готельно-ресторанної галузі. *Бізнес Інформ.* 2021. №6. С. 145–150. URL: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-6-145-150>
3. 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.
4. Гринчуцкий В., Карапетян Е, Погрищук Б. Економіка підприємства. Центр навчальної літератури. 2020. 304 с URL: <https://www.yakaboo.ua/ua/ekonomika-pidpriemstva-1498253.html>
5. Гуць, В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. - Київ : Ліра-К, 2021. 568 с.
6. 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.

7. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підруч. для студентів вищ. навч. закл. / М. М. Скопень [та ін.]. - Київ : Ліра-К, 2020. - 764 с.
8. Комарницький І.Ф., Терлецька Ю. Антикризове управління підприємством: теорія та практика: навч. посіб. 3-є вид., без змін. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т. 2020. 248 с. URL: <https://econom.chnu.edu.ua/kafedry-ekonomichnogo-fakultetu/kafedra-menedzhmentu-ekonomichnoyi-teo/pidruchnyku-posibnyku-monografiyi>
9. Кузьмін, В. М. Економіка підприємства та управлінська економіка : практикум / В. М. Кузьмін. - Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2019. - 51 с. URL: <https://files.library.nung.edu.ua/chytalnya/6874/index.html>
10. Непочатенко О.О., Мельничук Н.Ю. Фінанси підприємств. Підручник. К.: Центр учбової літератури 2019. 504 с. URL: <https://bookssecondlife.com.ua/product/f-nansi-p-dpri-mstv-p-druchnik-zatverdheniy-mon-ukra-ni-nepochatenko-o-o/>
11. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Л. М. Акімова, С. М. Бондарчук. - Херсон : Олді-плюс, 2018. - 276 с.
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. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
14. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
15. Чкан, І.О. Гроші та кредит: навч.-метод. посібник / І. О. Чкан ; ТДАТУ. Мелітополь, 2018. 169 с. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/fk/navchannja/navchalni-posibnyku/>

Інтернет ресурси:

3. Господарський кодекс України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2003, № 18, № 19-20, № 21-22, ст.144 № 463-IV URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
4. Офіційний портал Верховної Ради України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>
5. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник. URL: https://nmapo.edu.ua/images/Onas/Pidrozdil/03_03_18m-3.pdf
6. 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>

7. 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>
8. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>.
9. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
10. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lhw.com
11. VirtualTourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>.

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 готельно-ресторанної практики
здобувачем вищої освіти другого (магістерського) рівня
ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
2 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 _____

Члени комісії _____

Житомир 2024

ЗМІСТ

Вступ	3
1. Загальна характеристика закладу-бази практики та його діяльності.	4
2. Характеристика матеріально-технічної бази закладу.	4
3. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції та надання послуг готельного та/або ресторанного закладу	8
4. Управління готельним та/або ресторанним закладом.	12
5. Аналіз сервісної діяльності готельного та/або ресторанного закладу	19
6. Оцінка ефективності діяльності готельного та/або ресторанного закладу	26
7. Конкурентні позиції готельного та/або ресторанного закладу на ринку	30
8. Впровадження сучасних інноваційних технологій у діяльності готельного та/або ресторанного закладу	33
9. Розробка програми розвитку готельного та/або ресторанного закладу	40
10. Індивідуальне завдання	45
Висновки та рекомендації.....	61
Список використаних літературних джерел	66
Додатки	

Навчально-методичне видання

Укладачі:

к.е.н., доц. Павлова Світлана,
к.е.н., доц. Боцян Тетяна,
д.е.н., доц. Фостолович Валентина
керуюча кав'ярнею PLUSH Фостолович Людмила

Рецензенти:

Ірина ВІВСЮК – доктор філософії з економіки, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету

Наталія ВАЛІНКЕВИЧ – д.е.н., професор, завідувач кафедри економіки, підприємництва та туризму Поліського національного університету

Інна КЛІМОВА – к.е.н., доцент, завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження виробничої готельно-ресторанної практики та підготовки звіту для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес». / Укладачі: С. Павлова, Т. Боцян, В. Фостолович, Л. Фостолович. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2024 – 20 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
