

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва

О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова

ПЕРЕДДИПЛОМНА (ВИРОБНИЧА) ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: магістр
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кривий Ріг
2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва

О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова

ПЕРЕДДИПЛОМНА (ВИРОБНИЧА) ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: магістр
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 9
від “18” лютого 2021 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол №6
від “25” лютого 2021 р.

Кривий Ріг
2021

УДК 338.48: 378.147.88
Н 75

Ніколайчук, О.А.

Н 75 Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень магістр / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рестор. госп., гот.-рест. справи та підприємн. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. – 22 с.

Програма та методичні рекомендації призначені для проходження переддипломної практики здобувачів вищої освіти на підприємствах, що здійснюють активну господарську діяльність. В методичних рекомендаціях сформульовані ціль та завдання практики, визначено і розкрито зміст переддипломної практики, форми та методи контролю проходження практики, зазначено вимоги до змісту та оформлення звіту, наведена послідовність підведення підсумків практики та критерії оцінювання її результатів.

УДК 338.48: 378.147.88

© Ніколайчук О.А., Приймак Н.С.,
Сімакова О.А., 2021

© Донецький національний
університет економіки й торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Цілі і завдання переддипломної практики	5
2. Організація і керівництво переддипломної практикою.....	5
3. Зміст переддипломної практики.....	7
4. Робоча програма переддипломної практики.....	10
5. Індивідуальні завдання.....	13
6. Інформаційні джерела.....	13
7. Форми і методи контролю проходження практики	14
8. Критерії оцінки якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.....	15
9. Список рекомендованої літератури.	17
ДОДАТКИ	19

ВСТУП

Сфера готельного і ресторанного бізнесу в Україні характеризується динамічним розвитком та є важливим чинником культурного та економічного розвитку країни. Процеси, що відбуваються на вітчизняному готельно-ресторанному ринку вимагають гнучко реагувати на зміни попиту і прихильності споживачів. Це потребує якісного підвищення професійного рівня підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи, які повинні мати фундаментальну як теоретичну, так і практичну підготовку. У цьому зв'язку зростає роль практичної підготовки майбутніх фахівців, покликаної забезпечити спроможність застосовувати на практиці набуті знання та навички при виконанні фахових завдань у ринкових умовах господарювання.

Проходження переддипломної практики є важливою складовою удосконалення професійної підготовки, підвищення рівня професійних знань, умінь та навичок випускників та підготовки і написання дипломної роботи. За час проходження практики студент повинен удосконалити свій рівень загальної теоретичної і спеціальної практичної підготовки, виявити знання загальнотеоретичних, професійно орієнтованих і спеціальних дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання готельно-ресторанної справи; вміння аналізувати процеси та явища у сфері готельного та ресторанного бізнесу, встановлювати значимі фактори та причинно-наслідкові зв'язки при виявленні проблем конкретного підприємства, формулювати конкретні пропозиції щодо вдосконалення управління об'єктом; готувати управлінські рішення та брати участь у їх реалізації.

Переддипломна практика спрямована на формування необхідного обсягу практичних знань та умінь і передбачена у третьому семестрі освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» у закладах (підприємствах) готельного та ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Під час проходження переддипломної практики здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися з діяльністю закладів (підприємств)-баз практики, метою та завданнями готельного та ресторанного закладу; організацією роботи основних структурних підрозділів готельного та ресторанного підприємства; технологічними процесами виробництва продукції та надання послуг готельного та ресторанного підприємства; основами організації праці управлінського персоналу на підприємстві; економічною та інноваційною діяльністю закладу, а також зібрати матеріали, необхідні для виконання кваліфікаційної роботи.

Програма і методичні рекомендації розроблені на основі Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02-01-2020.

1. ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих студентами знань, практичних умінь та навичок на базі закладів (підприємств) готельного та ресторанного господарства різних типів та форм власності, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

Завданнями переддипломної практики є:

- практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи на посадах фахівців організацій;
- поглиблення та закріплення теоретичних знань та практичних навичок зі спеціальності;
- творче засвоєння здобувачем ВО фахових знань у тісному взаємозв'язку з практикою діяльності закладу (підприємства) готельного та ресторанного господарства різних типів та форм власності;
- формування умінь і навичок роботи за фахом, набуття досвіду роботи в колективі;
- ознайомлення з роботою основних структурних підрозділів готельного та ресторанного закладу;
- ознайомлення з технікою, технологічними процесами виробництва продукції та надання послуг, організацією праці й економікою виробництва, структурою управління готельним та ресторанним закладом, розподілом посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками закладу та фахівцями;
- закріплення практичних навичок проведення самостійного дослідження, формування його інформаційного, правового та методичного забезпечення, виходячи із суті проблем, що вирішуються, та обмежень, пов'язаних з діяльністю конкретного готельного та ресторанного закладу;
- впровадження рекомендацій та пропозицій щодо вдосконалення практичної діяльності готельного та ресторанного закладу;
- збір необхідних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи, їх обробка, аналіз та систематизація, виконання всіх необхідних розрахунків;
- підготовка звіту з переддипломної практики, обґрунтування висновків, рекомендацій та пропозицій з використанням аналітичних результатів.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію, проведення практики та контроль її результатів покладається на завідувача кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.

Загальне навчально-методичне керівництво практикою здійснює відділ інноваційних освітніх технологій.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечують відповідні викладачі-керівники практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва разом із керівниками від баз практики.

Організаційними заходами кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва, що забезпечують підготовку та порядок проведення переддипломної (виробничої) практики, є:

визначення відповідності підприємств-баз практики умовам практичної підготовки та затвердження переліку баз практики для відповідного навчального року;

укладання договорів про проведення практики здобувачів вищої освіти між Університетом та підприємством (організацією, установою);

підготовка наказу про розподіл здобувачів вищої освіти за базами практики та закріплення керівників практики;

формування індивідуальних завдань на практику;

направлення здобувачів вищої освіти на бази практики;

проведення анкетування здобувачів вищої освіти;

контроль, аналіз та узагальнення результатів проведення практики.

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва призначає керівниками практики викладачів, які ознайомлені з діяльністю організацій, де здобувачі вищої освіти проходять практику.

Керівник практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва:

розробляє індивідуальні завдання;

забезпечує проведення всіх організаційних заходів в Університеті перед виїздом здобувачів вищої освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики; надання здобувачам вищої освіти необхідних документів (направлення – додаток А; гарантійний лист – додаток Б);

контролює своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць практики;

здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;

надає методичну допомогу під час виконання індивідуальних завдань;

проводить консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для складання звіту про практику;

інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;

приймає захист звітів здобувачів вищої освіти, атестує їх і виставляє оцінки у індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти при проходженні переддипломної практики зобов'язані:

до початку практики одержати від керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

своєчасно прибути на базу практики;

у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

вивчити й суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

нести відповідальність за виконану роботу та її результати і показувати приклад свідомого і сумлінного ставлення до праці;

своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік з практики.

Здобувачі вищої освіти-практиканти мають право на:

методичне та організаційне забезпечення практики від Університету та бази практики;

можливість отримання робочого місця згідно з програмою практики;

консультативну допомогу з боку керівників практики як від Університету, так і від бази практики.

користування бібліотекою підприємства;

ознайомлення з установчими документами, фінансовою та статистичною звітністю підприємства тощо, якщо ці документи не містять комерційної таємниці підприємства;

здорові, безпечні та належні для високопродуктивної роботи умови праці.

3. ЗМІСТ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

При проходженні переддипломної практики *у закладах (підприємствах) готельного та ресторанного господарства* вивченню та дослідженню підлягають наступні питання:

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

Здобувач вищої освіти повинен ознайомитися з типом закладу, формою власності та підпорядкованості, історією створення та розвитку, системою управління і режимом його роботи, з основними напрямками господарської діяльності готельно-ресторанного закладу-базы практики, Вивчити Статут і установчі документи закладу, організаційно-правові принципи побудови діяльності закладу. У звіті здобувач ВО має відобразити: повну назву закладу, його місцезнаходження, форму власності, вид, цілі і задачі його діяльності.

2. Характеристика матеріально-технічної бази закладу.

Здобувач вищої освіти повинен провести аналіз наявної матеріально-технічної бази закладу, її якості і стану матеріально-технічного забезпечення та відповідність діючим стандартам.

3 Управління готельним та ресторанним закладом.

Здобувач вищої освіти в рамках даного питання повинен дослідити схему організаційної структури управління конкретного готельно-ресторанного закладу, здійснити її аналіз: тип, принципи побудови, ефективність для

організації, оптимальність побудови (відсутність дублювання функцій, відсутність не закріплених за будь-ким функцій управління). Далі здобувач вищої освіти повинен ознайомитись зі складом основних служб та їх функціями, основними завданнями, переліком посад та кваліфікаційним складом робітників у кожній службі та надати стислу характеристику служб.

Після цього здобувач вищої освіти повинен вивчити посадові обов'язки основних керівників та фахівців закладу, на якому він проходить практику та кваліфікаційні вимоги до них (розподіл функціональних обов'язків та посадові інструкції працівників); проаналізувати штатний розклад закладу готельного і ресторанного господарства. Здобувач вищої освіти повинен ознайомитися основними технологіями управління персоналом, побудовою кадрової роботи, порядком набору персоналу та основними критеріями його відбору, дослідити порядок визначення потреби в персоналі, систему навчання та адаптації персоналу, порядок оцінювання роботи персоналу; наявну систему мотивації та оплати праці, системою соціальних благ та гарантій, забезпечення безпеки праці; правила поведінки персоналу готельного та ресторанного закладу.

4. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції та надання послуг готельного та ресторанного закладу

В межах даного питання здобувач вищої освіти повинен детально проаналізувати технологічний цикл виробництва продукції чи обслуговування клієнтів.

5. Аналіз сервісної діяльності готельного та ресторанного закладу

Здобувач вищої освіти повинен вивчити і проаналізувати сервісну діяльність закладу, проаналізувати склад і особливості надання послуг, зробити порівняльний аналіз зі стандартами; вивчити властивості послуг закладу готельного та ресторанного господарства, визначити номенклатуру показників якості послуг, надати характеристику показників якості, дослідити життєвий цикл послуг, проаналізувати специфіку фаз життєвого циклу, визначити можливість розширення спектру послуг, виявити вплив сервісу на роботу та престиж закладу.

6. Оцінка ефективності діяльності готельного та ресторанного закладу

Здобувач вищої освіти повинен проаналізувати основні ключові показники діяльності готельного та ресторанного закладу (за останні 3-5 роки) та зробити висновки щодо ефективності його функціонування, виявити проблеми у діяльності закладу.

7. Конкурентні позиції готельного та ресторанного закладу на ринку

Здобувач вищої освіти повинен провести аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища готельно-ресторанного закладу, здійснити SWOT-аналіз та визначити сильні та слабкі сторони закладу-бази практики на ринку послуг; дати характеристику ринку основних споживачів продукції та послуг готельно-ресторанного закладу, проаналізувати вплив закладу на формування потенційного попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства, розрахувати загальну та відносну ринкову частку підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг.

Здобувач вищої освіти повинен здійснити аналіз конкурентної позиції

готельного та ресторанного закладу-бази практики, на основі отриманих даних порівняти аналізований заклад-базу практики з основними конкурентами, охарактеризувати принципи формування продуктової, цінової, збутової, комунікаційної політики закладу-бази практики; визначити основні сфери конкурентних переваг, на основі проведеного аналізу визначити до якого з існуючих видів конкурентних позицій та спрямувань належить досліджуваний заклад. Обґрунтувати зроблені висновки.

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

В даному підрозділі звіту необхідно навести характеристику стану та пропозиції щодо впровадження сучасних інноваційних технологій у сервісно-виробничому процесі закладу: охарактеризувати стан впровадження етапів інноваційного процесу в закладі; проаналізувати можливість впровадження інноваційних технологій, форм обслуговування та надання додаткових і специфічних професійних послуг у закладі-базі практики; розробити концепцію інноваційного розвитку закладу з урахуванням положень сучасних технологій.

9. Розробка програми розвитку готельного та ресторанного закладу

Залежно від наукових інтересів та особистих побажань, здобувач вищої освіти повинен розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення роботи готельного та ресторанного закладу в цілому або певного напрямку діяльності. Розробка пропозицій повинна базуватися на виявлених недоліках організації роботи готельного та ресторанного закладу, наявних резервах її удосконалення, вивченні вітчизняного й закордонного досвіду кращих підприємств аналогічного та споріднених профілів діяльності.

10. Індивідуальне завдання

11. Підготовка матеріалів та написання звіту з практики вимагає:

систематизації отриманих матеріалів та результатів переддипломної практики;

формування висновків щодо ефективності функціонування конкретного готельного та ресторанного закладу та підвищення якості обслуговування клієнтів.

Під час проходження практики здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися з:

– історією створення та розвитку закладу (статутними документами, напрямками діяльності тощо);

– законодавчими і нормативними документами, які регламентують діяльність бази практики;

– особливостями технологічних процесів виробництва продукції та обслуговування клієнтів;

– організаційною структурою управління закладу-бази практики;

– наявною матеріально-технічною базою закладу та станом його матеріально-технічного забезпечення;

– роботою основних служб та управлінських підрозділів;

– цілями, завданнями, принципами діяльності та функціями основних

служб та підрозділів;

- технологічним циклом обслуговування клієнтів закладу – бази практики;
- виробничо-технологічною, сервісною та економічною діяльністю закладу;
- комп'ютерними програмами, за допомогою яких реалізуються завдання закладу.

Після проходження переддипломної практики **здобувачі ВО повинні вміти:**

- аналізувати технологічну документацію, статистичну інформацію для оцінки діяльності готельного та ресторанного закладу;
- давати оцінку діяльності готельного та ресторанного закладу;
- виявляти основні чинники, що обумовлюють фактичний стан діяльності готельного та ресторанного закладу;
- розкривати основні тенденції його розвитку;
- виявляти існуючі проблеми в діяльності готельного та ресторанного закладу;
- оцінювати організаційні, технологічні та економічні процеси готельного та ресторанного закладу;
- досконало володіти обчислювальною технікою, яка використовується у роботі сучасних готельних та ресторанних підприємств;
- розробляти рекомендації щодо оптимізації технологічного циклу виробництва продукції та обслуговування клієнтів, підвищення якості обслуговування та розширення асортименту продукції та послуг готельного та ресторанного закладу, поліпшення організаційної структури управління закладом та раціонального розподілу посадових обов'язків між структурними підрозділами, підвищення ефективності діяльності та конкурентоспроможності закладу, удосконалення інноваційної діяльності тощо.
- професійно орієнтуватись у сучасних інформаційно-комунікаційних системах.

Отримані під час проходження практики дані треба систематизувати для подальшого аналізу.

Типова структура звіту з переддипломної практики наведена у додатку В.

4. РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Задачі та обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження переддипломної практики наведені в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Робоча програма переддипломної практики підготовки здобувачів вищої освіти

<i>Етапи</i>	<i>Завдання</i>	<i>Кількість годин</i>
1. Організаційні збори	Ознайомлення здобувачів вищої освіти-практикантів із метою, завданнями переддипломної практики, із календарним планом проведення практики, вимогами до написання звіту, обов'язками під час практики, видача індивідуальні завдання на переддипломну практику, проведення інструктажу з техніки безпеки під час проведення переддипломної практики	1
2. Знайомство з статутними документами готельного та ресторанного закладу, основними видами його діяльності	Ознайомитись зі Статутом і установчими документами підприємства, виявити основні напрями господарської діяльності підприємства	2
3. Ознайомлення з нормативно-правовими, інформаційними, звітними і статистичними матеріалами з організації діяльності, їх систематизація і аналіз	Систематизувати основні правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали, надані підприємством	3
4. Знайомство з матеріально-технічною базою закладу	Провести аналіз матеріально-технічної бази закладу, його якості і стану матеріально-технічного забезпечення та відповідність діючим стандартам	3
5. Знайомство з роботою основних служб та відділів готельного та ресторанного закладу	Ознайомитись зі складом основних служб, з Положеннями про функціональні підрозділи, з цілями, завданнями, принципами діяльності та функціями підрозділів, переліком посад та кваліфікаційним складом робітників у кожній службі	3
6. Знайомство з організаційною системою управління	Ознайомитись з організаційною структурою закладу, провести її аналіз: тип, принципи побудови, ефективність для організації, оптимальність побудови	3
7. Ознайомлення з посадовими обов'язками керівників підприємства та фахівців, штатним розкладом закладу готельного і ресторанного господарства	Ознайомитись з посадовими інструкціями керівників та фахівців підприємства, дослідити розподіл функціональних обов'язків та кваліфікаційні вимоги до них; ознайомитись з штатним розкладом закладу, в якому проходить практику здобувач вищої освіти	3
6. Ознайомлення з управління персоналом закладу готельного і ресторанного господарства	Ознайомитись з основними технологіями управління персоналом, побудовою кадрової роботи, порядком набору персоналу та основними критеріями його відбору, системою навчання та адаптації персоналу, порядком оцінювання роботи персоналу; наявною системою мотивації та оплати праці, системою соціальних благ та гарантій, забезпечення безпеки праці; правилами поведінки персоналу	7
7. Ознайомлення	Ознайомитись та детально проаналізувати	7

технологічним процесом виробництва продукції чи надання послуг готельного та ресторанного закладу	технологічний цикл виробництва продукції чи обслуговування клієнтів	
8. Дослідити сервісну діяльність готельного та ресторанного закладу	Дослідити сервісну діяльність закладу. Проаналізувати склад і особливості надання послуг. Зробити порівняльний аналіз зі стандартами. Вивчити властивості послуг закладу готельного та ресторанного господарства. Надати характеристику показників якості. Дослідити життєвий цикл послуг. Проаналізувати специфіку фаз життєвого циклу. Визначити можливість розширення спектру послуг. Виявити вплив сервісу на роботу та престиж закладу.	7
9. Проаналізувати ефективність діяльності готельного та ресторанного закладу	Проаналізувати основні ключові показники діяльності готельного та ресторанного закладу (за останні 3-5 роки).	7
10. Дослідити конкурентні позиції підприємства на ринку	Провести аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища готельно-ресторанного закладу, SWOT-аналіз та визначити сильні та слабкі сторони закладу на ринку послуг. Дати характеристику ринку основних споживачів продукції та послуг готельно-ресторанного закладу. Розрахувати загальну та відносну ринкову частку підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг. Здійснити аналіз конкурентної позиції готельно-ресторанного закладу-бази практики. Охарактеризувати принципи формування продуктової, цінової, збутової, комунікаційної політики закладу-бази практики. Визначити основні сфери конкурентних переваг. На основі проведеного аналізу визначити до якого з існуючих видів конкурентних позицій та спрямувань належить досліджуваний заклад. Обґрунтувати зроблені висновки	8
11. Ознайомлення з впровадженням сучасних інноваційних технологій у діяльності готельного та ресторанного закладу	Дати характеристику стану впровадження етапів інноваційного процесу в закладі: проаналізувати можливість впровадження інноваційних технологій, форм обслуговування та надання додаткових і специфічних професійних послуг у закладі-базі практики; розробити концепцію інноваційного розвитку закладу з урахуванням положень сучасних технологій	8
12. Розробка програми розвитку закладу	Розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення роботи готельного та ресторанного закладу в цілому або певного напрямку діяльності	7
13. Виконання індивідуального завдання	Виконати і оформити індивідуальні завдання, зібрати матеріали у рамках наукових досліджень та надати їх для перевірки керівникам практики	7
14. Підготовка аналітичного	Систематизація отриманих матеріалів та результатів	7

звіту	практики, формування висновків щодо ефективності функціонування конкретного готельного та ресторанного закладу та підвищення якості обслуговування клієнтів	
Всього		90

5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу ВО.

Метою індивідуального завдання є:

набуття здобувачем вищої освіти навичок самостійної роботи зі збору, обробки статистичного матеріалу та узагальнення її результатів шляхом підведення підсумків та внесення пропозицій;

набуття здатностей описувати та аналізувати організаційних та технологічних процесів готельно-ресторанного підприємства;

формування навичок виявлення проблем діяльності готельно-ресторанного підприємства та обґрунтування управлінських рішень.

Тематика індивідуальних завдань формується відповідно до тематики кваліфікаційних робіт та з урахуванням особистих наукових інтересів здобувачів ВО. Виконання індивідуального завдання передбачає збір і обробку інформації згідно з розробленою тематикою та виконання інших видів робіт за дорученням кафедри.

Копія виконаного індивідуального завдання, копії наданих закладом (підприємством) статистичних і звітних матеріалів повинна зберігатись у здобувача вищої освіти для подальшого використання при написанні кваліфікаційної роботи.

Конкретний зміст індивідуального завдання з переддипломної практики, здобувач вищої освіти має отримати на виробничій нараді від керівника переддипломної практики. Здобувач вищої освіти, який не має індивідуального завдання, до практики не допускається. Відповідальність за завчасне отримання індивідуального завдання покладається на здобувача вищої освіти.

Виконане індивідуальне завдання, оформлене згідно даних Методичних рекомендацій є обов'язковою складовою звіту з переддипломної практики.

6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Для досягнення мети переддипломної практики і складання звіту здобувач вищої освіти має використовувати такі джерела інформації:

1. Законодавча та нормативна документація.
2. Статут підприємства.
3. Положення про функціональні підрозділи.
4. Положення про структурні підрозділи.
5. Посадові інструкції фахівців структурних підрозділів.
6. Організаційно-розпорядчі документи, накази, інструкції.

7. Договори на постачання, закупівлю товарів, надання послуг чи виконання робіт.
8. Сайти підприємств в мережі Інтернет.
9. Інша довідкова література, що наведена у Переліку рекомендованих джерел даних Методичних рекомендацій, або підібрана здобувачем вищої освіти самостійно.

7. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль за практикою здобувачів вищої освіти націлений на забезпечення своєчасності та належної якості виконання програми практики.

Контроль за проходженням практики з боку кафедри здійснюється керівником практики від кафедри та завідуючим кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва. Він має на меті виявлення та ліквідацію недоліків та надання допомоги здобувачам вищої освіти при виконанні програми практики.

У відповідності до Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02–01–2020, здобувачі ВО після закінчення терміну переддипломної практики звітують про виконання її програми та індивідуального завдання перед керівником практики від кафедри.

Форма звітності здобувачів вищої освіти за практику – це подання звіту. Звіт готується відповідно до програми та методичних рекомендацій у розширеній та анотованій формах.

Розширений звіт в електронному вигляді засобами платформи Moodle подається на рецензування викладачу-керівнику практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва. Після доопрацювання та остаточного погодження з ним звіт у анотованій формі друкується та подається на захист не пізніше ніж за два дні до закінчення практики.

Анотований звіт з переддипломної практики повинен бути підписаний керівником від бази практики та містити: титульний аркуш, викладення актуальності проходження переддипломної практики в умовах базового підприємства, її мети та завдань, узагальнення результатів дослідження кожного рекомендованого у робочій програмі практики напряму діяльності базового підприємства та результати виконання індивідуального завдання. Обсяг анотованого звіту не має перевищувати 10 сторінок з урахуванням титульного аркушу та він не може містити додатків. Відсутність анотованого звіту у друкованій формі унеможливорює отримання здобувачем вищої освіти залікової оцінки із практики.

Керівник практики від кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва підписує анотований звіт з оцінкою на основі оцінювання розширеного звіту із врахуванням відповідей на запитання під час його погодження, за наявності – з урахуванням характеристики керівника практики від підприємства.

Результат практики вноситься викладачем-керівником практики в відомість і індивідуальний план здобувача вищої освіти.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму переддипломної практики без поважних причин, відраховується з Університету.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Завершуючим етапом практики є захист складеного звіту, який проводиться у формі співбесіди. За наслідками захисту виставляється диференційована оцінка (табл. 8.1).

Таблиця 8.1 - Шкала оцінювання переддипломної (виробничої) практики

Оцінка		
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала
5, «відмінно»	A	90-100
4, «добре»	B	80-89
	C	75-79
3, «задовільно»	D	70-74
	E	60-69
2, «незадовільно»	FX	35-59
	F	0-34

До захисту звіту допускаються здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму практики, своєчасно подали звіт за установленим зразком.

Залік за практику виставляється на підставі:

оцінки за оформлення звіту;

за наявності – з урахуванням характеристики керівника практики від підприємства (для здобувачів ВО денної форми здобуття вищої освіти);

презентації здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту;

відповідей на запитання керівника практики від кафедри під час прийому заліку з практики.

Таблиця 8.2 - Критерії оцінювання проходження практики

Оцінка			Критерії оцінювання проходження практики
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала	
5, «відмінно»	A	90-100	Одержує здобувач вищої освіти, який змістовно розкрив усі програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, при захисті продемонстрував одержані знання і навички
4, «добре»	B	80-89	Одержує здобувач вищої освіти, який змістовно розкрив програмні питання, виконав всі вимоги щодо оформлення звіту, але при захисті помилявся у відповіді на поставлені запитання
	C	75-79	

3,«задовільно»	D	70-74	Одержує здобувач вищої освіти, який в своєму звіті при розкритті програмних питань припустився незначних помилок, в оформленні звіту є недоліки, при захисті роботи на поставлені запитання не було дано конкретних відповідей
	E	60-69	
2,«незадовільно»	FX	59-34	Одержує здобувач вищої освіти, який не розкрив програмні питання, не дотримався вимог щодо оформлення звіту та при відповіді на запитання припускався значних помилок

Результат заліку за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в індивідуальний план здобувача вищої освіти.

9. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

І. Основна література

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с.
2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. підруч. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес:менеджмент.3-те видання. Навчальний посібник рек МОН України. К: ЦУЛ, 2017. 342 с.
4. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підруч. / Т. Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2012. – 446 с.
6. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів: Магнолія, 2017
7. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібник / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв та ін. ; за ред. С. І. Дорогунцова. – Київ : Ліра-К, 2005. – 520 с.

ІІ. Додаткова література

8. Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика)– К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.
9. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб./В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. К.: Кондор, 2012. –
10. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. К.: Видавництво Ліра-К, 2017.
11. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; [за ред. О. М. Головка]. - Київ : Кондор, 2012. - 338 с.
12. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування : підруч. для студентів ВНЗ / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - Київ : Знання, 2011. - 366 с.
13. Організація обслуговування у малих готелях : навч. посібник для студентів вищ. навч. закладів / Г. Б. Мунін, З. І. Тимошенко, Ю. І. Палеха, М. Д. Стамболов ; за заг. ред. О. В. Щербенка. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 181 с.
14. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія / Т.І.Ткаченко – К.: КНТЕУ, 2012. – 728 с.

III. Нормативно-правова література

1. Конституція України.
2. Господарський кодекс України.
3. Кодекс законів України про працю.
4. Про туризм: Закон України від 18.11.03, №1282-IV.
5. Про курорти: Закон України від 05.10.2000, №1775-III.
6. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93, №3682-XII.
7. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України №124-

VIII.

8. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91, №1023-XII.
9. Про пожежну безпеку: Закон України від 12.09.02, №138-IV.
10. Про державну статистику: Закон України від 17.09.92, №2614-12.
11. Про стандартизацію: Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
12. Про страхування: Закон України від 04.10.01, №2745-III.
13. Про стандартизацію і сертифікацію : Декрет Кабінету Міністрів України №46-93 від 10.05.93.
14. Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення: Декрет КМУ від 8.04.93 №30-93.
15. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.06. №297.
16. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-n>
17. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» від 29 липня 2009 р. № 803. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-п#Text>
18. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.”
20. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів”.

В.о. ректора ДонНУЕТ
Чернезі О.Б.

Гарантійний лист

Адміністрація _____
(назва підприємства, установи, організації)

не заперечує проти проходження _____ практики у період
з _____ по _____ здобувача вищої освіти гр. _____
(шифр групи)

_____ .
(ПІБ здобувача вищої освіти)

Необхідні матеріали для написання звіту з практики будуть надані.

Гарантуємо проведення інструктажу з техніки безпеки і забезпечення здобувача вищої освіти безпечними умовами праці в період проходження практики.

(посада)

(підпис)

(ПІБ)

М.П.

Типова структура розширеного звіту з переддипломної практики

	стор*.
ТИТУЛ	1
ЗМІСТ	1
ВСТУП	2
РОЗДІЛ 1	3
РОЗДІЛ 2	
РОЗДІЛ 3	
РОЗДІЛ 4	
РОЗДІЛ 5	
РОЗДІЛ 6	
РОЗДІЛ 7	
РОЗДІЛ 8	
РОЗДІЛ 9	
РОЗДІЛ 10	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

* рекомендований обсяг розділу звіту. Загальний обсяг звіту не більше 40 стор. основної частини

** у звіті з практики "базове підприємство" замінюється на повну назву підприємства- бази практики

Навчальне видання

Ніколайчук Ольга Анатоліївна

Приймак Наталя Сергіївна

Сімакова Ольга Олександрівна

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва**

ПЕРЕДДИПЛОМНА (ВИРОБНИЧА) ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: магістр

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Формат 60x84/8. Ум. др. арк.

Донецький національний університет

економіки і торгівлі імені

Михайла Туган-Барановського

50042, Дніпропетровська обл.,

м.Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.

Свідоцтво суб'єкту видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.