

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

Кафедра економіки та бізнесу

Н.В. Лохман, О.М. Романуха, А.В. Слащева, К.С. Хаврова,
О.А. Грищук, Л.М. Плужнікова

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2021

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

Кафедра економіки та бізнесу

**Н.В. Лохман, О.М. Романуха, А.В. Слащева, К.С. Хаврова,
О.А. Грищук, Л.М. Плужнікова**

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

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

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та
бізнесу
Протокол № 3
від “11” жовтня 2021 р.

Рекомендовано навчально-
методичною радою ДонНУЕТ
Протокол № 3
від “28” жовтня 2021 р.

Кривий Ріг
2021

УДК [378.147.091.33-027.22: (334.722+[330.552:339.1]+336.7)]:378.22
Р 69

Лохман Н.В.

Л 81 Переддипломна практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітній рівень бакалавр / Лохман Н.В., Романуха О.М., Слащева А.В., Хаврова К.С., Грищук О.А., Плужнікова Л.М.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. – 24 с.

Програма та методичні рекомендації призначені для проходження переддипломної практики здобувачів вищої освіти на підприємствах, що займаються готельним та ресторанним бізнесом. В методичних рекомендаціях сформульовані цілі та завдання практики, визначено і розкрито зміст переддипломної практики, форми та методи контролю проходження практики, зазначено вимоги до змісту звіту, наведена послідовність підведення підсумків практики та критерії оцінювання її результатів.

© Лохман Н.В., Романуха О.М., Слащева А.В., Хаврова К.С., Грищук О.А., Плужнікова Л.М., 2021
©Донецький національний університет економіки і 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.....	9
5. Індивідуальні завдання.....	12
6. Інформаційні джерела.....	13
7. Форми і методи контролю проходження практики	13
8. Критерії оцінки якості практичної підготовки та підведення підсумків практики.....	14
9. Список рекомендованої літератури.	15
ДОДАТКИ	18

ВСТУП

Динамічний розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні активно сприяє сталому розвитку економіки країни її інтеграції до світової індустрії гостинності. Сьогодні готельно-ресторанний бізнес вже тісно взаємодіє з туризмом, індустрією гостинності, культурою, різними сферами послуг та торгівлею. Усе це вимагає гнучкого реагування на зміни попиту і прихильності споживачів, потребує підвищення якості професійного рівня підготовки кадрів. Зважаючи на це будувати систему підготовки спеціалістів у даному напрямку спираючись виключно на теоретичну складову підготовки – хибно. Час вимагає збільшення уваги до питань оволодіння практичним навичками у вирішенні робочих питань. Зважаючи на це, практична складова освітнього процесу – ключовий елемент підготовки спеціаліста, якому надається значна увага в ДонНУЕТ.

Проходження переддипломної практики передбачає не лише удосконалення професійної підготовки, підвищення рівня знань та умінь здобувачів вищої освіти, але й підготовку до написання дипломної роботи. Основним завданням студента є удосконалення рівня теоретичної і спеціальної підготовки, виявлення знань загальнотеоретичних, спеціальних та професійно-орієнтованих дисциплін. Здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати процеси та явища, робити пропозиції стосовно вдосконалення роботи готельно-ресторанного підприємства, вміти впроваджувати їх у роботу, встановлювати причинно-наслідкові зв'язки при виявленні проблем конкретного підприємства.

Переддипломна практика за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» передбачена у восьмому семестрі і має здійснюватися у закладах (підприємствах) готельного та ресторанного господарств різних типів та форм власності.

Переддипломна практика вимагає від здобувачі вищої освіти вивчення особливостей діяльності підприємства – бази практики, мети і завдання його діяльності; організаційної структури управління, особливостей роботи структурних підрозділів підприємства; задіяних технологічних процесів виробництва і обслуговування, рівня дотримання вимог якості та безпеки, як персоналу так і відвідувачів, проведення збору необхідного матеріалу 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

Мета переддипломної практики полягає у узагальненні та вдосконаленні отриманих здобувачами вищої освіти знань, умінь та навичок на базі підприємств готельно-ресторанного господарства будь-яких типів і форм власності, вдосконаленні професійного досвіду та формуванні готовності до майбутньої трудової діяльності, збір матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

Завданнями переддипломної практики є:

- практична підготовка студента до самостійної роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- поглиблення і закріплення знань, сформованих при вивченні фахових дисциплін;
- інтеграція отриманих студентом знань з практикою діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;
- формування уяви щодо мети та завдання діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- практичне ознайомлення з роботою структурних підрозділів готельно-ресторанного підприємства;
- вивчення специфіки надання основних та додаткових послуг;
- ознайомлення з структурою управління закладу гостинності, особливостями та специфікою розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання співробітниками;
- надання рекомендацій з удосконалення організації управління закладом-базою проходження практики;
- вивчення системи управління якістю послуг готельно-ресторанного підприємства;
- збір, обробка та аналіз матеріалів необхідних для написання дипломної роботи, виконання необхідних розрахунків;
- написання звіту з переддипломної практики, підготовка висновків, рекомендацій й пропозицій щодо діяльності готельно-ресторанного підприємства.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКОЮ

Відповідальною особою за організацію, хід та результати проходження переддипломної практики на кафедрі економіки та бізнесу є завідувач кафедри.

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

Безпосереднє навчально-методичне керівництво і повнота виконання програми практики покладається на викладача-керівника практики від кафедри економіки та бізнесу та керівника від баз практики.

До організаційних заходів кафедри економіки та бізнесу, які мають забезпечити підготовку та логічну послідовність проведення переддипломної (виробничої) практики належать:

вивчення підприємств-баз практики на питання відповідності вимогам практичної підготовки, формування та затвердження переліку баз практики на навчальний рік;

підписання договорів щодо проходження практики здобувачами вищої освіти ДонНУЕТ на готельно-ресторанних підприємства;

підготовка наказу щодо затвердження керівників переддипломної практики та закріплення здобувачів ВО за базами практики;

підготовка переліку індивідуальних завдань переддипломної практики (додаток А);

направлення на практику (додаток Б);

проведення поточного контролю проходження практики, підсумкового аналізу та узагальнення результатів проходження практики.

Затверджуючи керівників практики, кафедра економіки та бізнесу керується принципом закріплення викладачів, що знають особливості діяльності підприємств-баз практики. До обов'язків керівника практики від кафедри економіки та бізнесу входить:

розробка індивідуального завдання;

проведення організаційних заходів: інструктажу щодо порядку проходження практики; забезпечення студентів необхідними документами;

контроль своєчасного початку практики;

контроль виконання програми переддипломної практики;

методична допомога у виконанні індивідуальних завдань;

консультація у питаннях аналізу зібраного матеріалу його включення до звіту з практики;

інформування студентів щодо вимог здачі звітів з практики;

проведення захисту звітів з практики, атестація робіт та подальше виставлення оцінок до індивідуальних планів студентів.

До обов'язків здобувачів ВО під час проходження практики належить:

своєчасне отримання від керівника практики направлення, методичних матеріалів та консультацій щодо підготовки звітних документів;

своєчасно прибути на базу практики;

повне виконання усіх завдань, зазначених в програмі практики;

дотримання правил охорони праці, техніки безпеки, санітарних вимог та правил внутрішнього розпорядку;

надання достовірних даних про проходження практики;

свідоме та сумлінне ставлення до праці;

своєчасне надання звітної документації про проходження переддипломної практики.

До прав здобувачів вищої освіти належить:

організаційне забезпечення та формування усіх умов проходження практики від Університету та готельно-ресторанного підприємства;

отримання робочого місця згідно з програмою практики;

отримання консультацій від керівника практики з боку Університету та бази практики.

доступ до необхідної інформації, документів бази практики, що не

становлять комерційної чи будь-якої іншої таємниці;
здорові, безпечні та належні умови проходження переддипломної практики.

3. ЗМІСТ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Зміст переддипломної практики на підприємствах готельно-ресторанного господарства включає в себе наступні питання:

1. Характеристика бази практики

А) Здобувач вищої освіти має провести комплексний аналіз діяльності підприємства. Охарактеризувати будівлю бази-практики, провести аналіз складу приміщень та інфраструктури. Надати опис організаційно-правової форми підприємства, проаналізувати установчі документи, зазначаючи повну назву підприємства, його фізичну та юридичну адресу, КВЕДи економічної діяльності, описати систему управління закладом.

Б) Надати опис складу номерного фонду та рівня його завантаженості. Проаналізувати рівень матеріально-технічне забезпечення номерів, їх відповідність існуючим стандартам, викласти рекомендації щодо оптимізації номерного фонду, підвищення його конкурентоспроможності.

В) Провести аналіз організації роботи служб та відділів підприємства. Здобувач ВО має звернути увагу на специфіку структури закладу, принципи розподілу функцій між підрозділами підприємства, права та обов'язки персоналу, вивчити їх посадові інструкції.

Г) Провести аналіз технологічних процесів закладів харчування у ПГРГ. Визначити напрямки роботи закладів харчування у готелі, їх типи і місткість, звернути увагу на організацію харчування гостей. Провести аналіз процесу виробництва кулінарної продукції та обслуговування споживачів.

2. Характеристика управління готельно-ресторанним комплексом

А) Характеристика системи управління підприємством. Здобувач вищої освіти має провести аналіз організаційної структури управління бази-практики, проаналізувати її тип, особливості побудови, визначити рівень ефективності. В результаті проведеного аналізу студент має сформулювати рекомендації щодо поліпшення організаційної структури управління підприємством та подальшої оптимізації штатного розкладу.

Б) Опис посадових обов'язків керівників підприємства та провідних фахівців. З цією метою здобувач вищої освіти має не лише провести аналіз їх посадових інструкцій та функціональних обов'язків, але порівняти діючу систему з іншими поширеними системами управління в закладах готельно-ресторанного господарства, визначити її переваги та недоліки.

В) Аналіз технологій управління персоналом підприємства. При вивченні покладених в основу технологій управління персоналом, студент має звернути увагу на особливості побудови кадрової роботи, правила та принципи підбору персоналу, розкрити покладені в основу методи визначення потреби в персоналі, контролю професійного заохочення до роботи, навчання та підвищення

кваліфікації персоналу, забезпечення безпеки праці, дотримання правил поведінки персоналу підприємства.

3. Аналіз технологічного циклу обслуговування клієнтів

А) Технологічний цикл обслуговування клієнтів – основа діяльності готельно-ресторанних комплексів. Здобувач вищої освіти має почати з вивчення та опису використовуваної системи бронювання. При цьому аналізу має бути піддана як електронна, автоматизована система так і сама технологія бронювання апартаментів, принципи індивідуального та групового обслуговування.

Б) Аналіз процедури реєстрації клієнта. Здобувач ВО має звернути увагу на особливості роботи служби прийому та розміщення. Описати принципи реєстрації, заповнення необхідних документів, видачі ключів та заселення в номер.

В) Обслуговування клієнта. Здобувач ВО має розглянути специфіку роботи поверхової служби, її роль в забезпеченні комфорту та безпеки гостя, правил проживання в номері.

Г) Аналіз основних та додаткових послуг. Тут треба не лише перелічити та проаналізувати перелік основних та додаткових послуг, але й надати розгорнуті рекомендації, щодо їх оновлення та покращення.

Д) Оплата спожитих послуг, як завершальний етап взаємодії клієнта та закладу гостинності. На даній стадії студент має розглянути особливості використовуваних методів оплати готельних послуг (готівка, пластикові картки, платіжні системи в Інтернет тощо), специфіки технологічної документації, сформулювати пропозиції стосовно вдосконалення використовуваних систем.

4. Аналіз організації роботи закладу ресторанного господарства (ЗРГ), в тому числі при готелі:

А) Загальний аналіз функціональних груп приміщень ЗРГ та їх взаємозв'язок

Б) Аналіз виробничої програми ЗРГ

В) Аналіз системи постачання сировини та напівфабрикатів до ЗРГ

Г) Аналіз організації виробничих процесів ЗРГ

Д) Аналіз проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень ЗРГ

Е) Аналіз проектування торгівельних приміщень та організації процесів обслуговування споживачів у ЗРГ

5. Аналіз особливості організації підприємств готельного господарства

А) Дослідження організації та нормування праці співробітників готельного господарства.

Б) Аналіз організації приміщень на підприємствах готельного господарства.

В) Аналіз організації роботи поверхової служби готелю та організації прибирання приміщень готелю.

Г) Аналіз організації роботи служби матеріально-технічного постачання, організації складського господарства готелю та організації роботи санітарно-технічної й інженерно-технічної служб готельного господарства.

Д) Дослідження організації безпеки на підприємствах готельного

господарства.

6. Індивідуальне завдання. Узгоджується з керівником практики від університету та корелюється з темою кваліфікаційної роботи.

7. Обробка матеріалів та написання звіту має відбуватися поетапно. Документи та отримані дані мають опрацьовуватися та розподілятися згідно розділів звіту при цьому кожний пункт звіту має супроводжуватися коротенькими висновками та рекомендаціями. В кінці роботи висновки узагальнюються.

Типова структура звіту з переддипломної практики наведена у додатку Г.

4. РОБОЧА ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Етапи та їх характеристика під час проходження переддипломної практики наведені в робочій програмі переддипломної практики (таблиці 4.1, 4.2).

Таблиця 4.1 – Робоча програма переддипломної практики підготовки здобувачів вищої освіти (база практики – суб'єкт готельного господарства)

Етапи	Характеристика етапу	Кількість годин
1. Організаційні збори	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з метою, завданнями переддипломної практики, із календарним планом проведення практики, вимогами до написання звіту, обов'язками під час практики, отримання індивідуального завдання на переддипломну практику, проведення інструктажу з техніки безпеки під час проходження переддипломної практики	2
2. Знайомство з документами та напрямками роботи підприємства-базы практики	Знайомство зі статутними та організаційними документами підприємства	2
3. Знайомство з нормативно-правовим підґрунтя діяльності підприємства-базы практики, звітною документацією	Опрацювання основних правових, економічних, статистичних матеріалів підприємства	2
4. Вивчення роботи служб та відділів бази практики	Вивчення організаційної структури підприємства, його функцій та правил діяльності	4
5. Знайомство з системою управління підприємства-базы практики	Аналіз діючої системи управління підприємством. Визначення її типу, принципів побудови, рівня ефективності.	4
6. Вивчення посадових обов'язків керівників та співробітників підприємства-базы практики	Ознайомлення з посадовими інструкціями працівників підприємства, аналіз розподілу їх функціональних обов'язків. Вивчення штатного розкладу підприємства.	4
7. Вивчення системи	Ознайомлення з системою управління персоналом	8

управління персоналом бази практики	підприємства, методами визначення потреби в ньому, принципами кадрової роботи, відбору кандидатів, технологіями навчання та підвищення кваліфікації персоналу, мотивації, правилами поведінки та основ безпеки праці.	
8. Знайомство з номерним фондом	Аналіз номерного фонду готелю на питання рівня якості і стану матеріально-технічного забезпечення та відповідність діючим стандартам	4
9. Аналіз системи бронювання в готелі та ресторані	Вивчення діючої системи бронювання, проведення аналізу технології бронювання номерів, порядку виконання замовлення і складання звітів щодо бронювання, особливості бронювання груп	6
10. Вивчення системи реєстрації клієнта	Вивчення принципів обслуговування гостей службою прийому та розміщення. Аналіз процедури поселення гостя, видачі ключів, складання технологічної документації.	6
11. Обслуговування гостя поверховою службою готелю	Аналіз принципів роботи поверхової служби та загальних принципів забезпечення безпеки в готелі.	8
12. Вивчення переліку наявних основних та додаткових послуг	Вивчення переліку основних та додаткових послуг, проведення аналізу щодо їх відповідності сучасним вимогам готельного сервісу та надання пропозицій з їх удосконалення.	8
13. Аналіз діючих способів оплати готельних та ресторанних послуг	Аналіз діючих способів оплати спожитих послуг. Визначити рівень використання сучасних інформаційних технологій в даному процесі, надати рекомендації.	8
14. Збір та обробка матеріалів для написання індивідуального завдання	Збір і систематизація основних показників і форм звітності підприємства, статистичних матеріалів по роботі підприємства в мережі Інтернет для написання звіту з практики	8
15. Виконання індивідуального завдання	Написання та оформлення індивідуального завдання та подальша подача його на перевірку керівнику практики від Університету	8
16. Написання та захист звіту	Систематизація матеріалів практики, формування висновків щодо підвищення ефективності роботи підприємства – бази практики.	8
Всього		90

Таблиця 4.2 – Робоча програма переддипломної практики підготовки здобувачів вищої освіти (база практики – суб'єкт ресторанного господарства)

Етапи	Характеристика етапу	Кількість годин
1. Організаційні збори	Ознайомлення здобувачів вищої освіти з метою, завданнями переддипломної практики, із календарним планом проведення практики, вимогами до написання звіту, обов'язками під час практики, отримання індивідуального завдання на переддипломну практику, проведення інструктажу з техніки безпеки під час проходження переддипломної практики	2

2. Знайомство з документами та напрямками роботи підприємства-бази практики	Знайомство зі статутними та організаційними документами підприємства	2
3. Знайомство з нормативно-правовим підґрунтя діяльності підприємства-бази практики, звітною документацією	Опрацювання основних правових, економічних, статистичних матеріалів підприємства	2
4. Вивчення роботи служб та відділів бази практики	Вивчення організаційної структури підприємства, його функцій та правил діяльності	4
5. Знайомство з системою управління підприємства-бази практики	Аналіз діючої системи управління підприємством. Визначення її типу, принципів побудови, рівня ефективності.	4
6. Вивчення посадових обов'язків керівників та співробітників підприємства-бази практики	Ознайомлення з посадовими інструкціями працівників підприємства, аналіз розподілу їх функціональних обов'язків. Вивчення штатного розкладу підприємства.	4
7. Аналіз загальних відомостей про ЗРГ	Визначення типу, категорії, спеціалізації, режиму роботи, кількості місць у торговельному залі, графіку його завантаження, складу основного контингенту споживачів, складу і особливостей надання послуг РГ. Ознайомлення зі складом та призначенням виробничих, торговельних та інших приміщень, зв'язком між ними; правилами внутрішнього розпорядку підприємства, правилами експлуатації обладнання, охорони праці, протипожежних заходів, а також особистої гігієни та санітарії робітників ЗРГ	8
8. Аналіз виробничої програми ЗРГ	Аналіз меню та преїскуранту ЗРГ. Вивчення видів меню, дослідження його сезонності. Аналіз барної, чайної, кавової та винної карт (за наявності).	4
9. Аналіз системи постачання сировини та напівфабрикатів до ЗРГ	Ознайомлення з джерелами надходження, графіком постачання сировини та напівфабрикатів; вивчення режимів та термінів зберігання сировини та напівфабрикатів. Встановлення порядку відпуску товарів на виробництво та зв'язку складських приміщень з виробничими. Аналіз договірних зв'язків з постачальниками, порядку укладання та стану виконання договорів.	6
10. Аналіз організації виробничих процесів ЗРГ	Аналіз структури виробництва. Аналіз графіків виходу на роботу виробничого персоналу. Вивчення оперативного планування виробництва. Аналіз існуючих на підприємстві виробничих цехів, взаємозв'язок їх з іншими приміщеннями.	6
11. Аналіз проектування адміністративно-побутових та технічних	Аналіз наявності приміщень для адміністративних працівників, організації побутових умов для працівників ЗРГ, складу технічних приміщень.	8

приміщень ЗРГ		
12. Аналіз проектування торговельних приміщень та організації процесів обслуговування споживачів ЗРГ	Аналіз торгових приміщень: оформлення торгової зали, добір та розміщення обладнання в залах, буфетах. Вивчення методів та форм обслуговування споживачів у залах, організації сніданків, особливостей попередніх сервіровок столу, методів подачі страв, що використовуються при обслуговуванні споживачів. Визначити особливості організації бенкетів і прийомів. Для ЗРГ при готелях додатково: визначення особливостей надання послуг харчування у номерах готелі, організація роботи Room Service, техніки обслуговування офіціанта у номері; вивчення меню для обслуговування в номерах та особливостей функціонування міні-бару	8
13. Аналіз діючих способів оплати готельних та ресторанних послуг	Аналіз діючих способів оплати спожитих послуг. Визначити рівень використання сучасних інформаційних технологій в даному процесі, надати рекомендації.	8
14. Збір та обробка матеріалів для написання індивідуального завдання	Збір і систематизація основних показників і форм звітності підприємства, статистичних матеріалів по роботі підприємства в мережі Інтернет для написання звіту з практики	8
15. Виконання індивідуального завдання	Написання та оформлення індивідуального завдання та подальша подача його на перевірку керівнику практики від Університету	8
16. Написання та захист звіту	Систематизація матеріалів практики, формування висновків щодо підвищення ефективності роботи підприємства – бази практики.	8
Всього		90

5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Проходження переддипломної практики передбачає виконання індивідуальних завдань, що надаються керівником практики від кафедри економіки та бізнесу кожному здобувачу вищої освіти.

Мета індивідуального завдання:

відпрацювання навичок збору, систематизації та аналізу матеріалів статистики, 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.

Тематика індивідуальних завдань (додаток А) має відповідати тематиці кваліфікаційної роботи та враховувати наукові інтереси здобувача вищої освіти.

Детальний опис та роз'яснення щодо суті індивідуального завдання

практики, здобувач ВО отримує під час консультацій з керівником практики від Університету. Відсутність індивідуального завдання є підставою до недопущення здобувача вищої освіти до захисту переддипломної практики. При цьому уся відповідальність за вчасне отримання даного завдання покладається на здобувача вищої освіти.

6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Здобувачу вищої освіти рекомендується під час проходження переддипломної практики та написання звіту використовувати наступні інформаційні джерела:

1. Законодавча та нормативна документація.
2. Статут та установчі документи підприємства.
3. Положення про структурні підрозділи.
4. Посадові інструкції співробітників бази практики.
5. Організаційно-розпорядча документація, інструкції, накази.
6. Договори з іншими організаціями на постачання товарів чи виконання певних робіт, надання послуг.
7. Економічна звітність підприємства.
8. Данні офіційної статистики.
9. Технологічна інформація.
10. Сайти підприємств та соціальні сторінки в мережі Інтернет.
11. Довідкова література з наведеного переліку рекомендованих джерел чи інших бібліографічних баз даних.

7. ФОРМИ І МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль є невід'ємною частиною забезпечення якості виконання програми практики здобувачем вищої освіти.

З боку кафедри контроль за виконанням програми практики здійснює керівник практики від кафедри та завідувач кафедри бізнесу та гостинності. До їх обов'язків входить своєчасне виявлення та усунення недоліків, надання консультативної допомоги студенту щодо проблемних питань під час проходження практики.

Згідно Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти П ДонНУЕТ 05.02–01–2020, здобувач вищої освіти по завершенню переддипломної практики має звітувати щодо виконання програми практики та індивідуального завдання. Звіт та індивідуальне завдання приймає безпосередньо керівник практики від кафедри. Звіт виступає основною формою звітності. Він готується у анотованій та розширеній формах відповідно до вимог програми практики та методичних рекомендацій.

Готовий звіт подається на перевірку керівнику практики від кафедри шляхом завантаження через особистий кабінет в платформі Moodle. У разі виникнення зауважень, здобувач вищої освіти має усунути недоліки та

повідомити про це керівника практики. Лише після його прийняття здобувач ВО формує анотований звіт, роздруковує його та подає на захист. Важливо пам'ятати, що анотований звіт має бути поданий не пізніше ніж за два дні до закінчення переддипломної практики. Також він має бути підписаний керівниками практики, як від Університету, так і бази практики. Підпис на звіті від керівника практики від університету при цьому ставиться з врахуванням матеріалів викладених в розширеному звіті та якості відповідей на питання щодо проходження практики. Структура анотованого звіту має включати в себе наступні пункти: титульний аркуш, актуальність, мету, завдання, узагальнення результатів дослідження кожного рекомендованого у програмі практики напряму діяльності базового підприємства та результати виконання індивідуального завдання. Рекомендований обсяг анотованого звіту не має перевищувати 10 сторінок. Даний звіт не повинен мати додатків. Оцінка за практику не може бути виставлена без наявності анотованого звіту. Результат практики вноситься керівником практики від Університету до відомості та індивідуального плану студента.

Не виконання програми переддипломної практики без поважних причин є підставою для відрахування з Університету.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Практика вважається завершеною після захисту підготовленого здобувачем вищої освіти звіту. На процедуру захисту допускається роботи, що повністю відповідають програмі практики, своєчасно подані (табл. 8.1).

Таблиця 8.1 - Шкала оцінювання переддипломної (виробничої) практики

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

Залік за практику виставляється на підставі:

- якості оформлення звіту;
- урахування характеристики керівника практики від підприємства (для здобувачів ВО денної форми здобуття вищої освіти);
- представленого до захисту звіту з практики презентації;
- відповідей на запитання під час захисту звіту з практики.

Більш детальні критерії щодо оцінювання звіту з переддипломної практики викладені в таблиці 8.2.

Таблиця 8.2 - Критерії оцінювання проходження практики

Оцінка			Критерії оцінювання проходження практики
Національна шкала	Шкала ECTS	100-бальна шкала	
5, «відмінно»	A	90-100	Здобувач вищої освіти у повній мірі розкрив усі програмні питання, звіт оформлено відповідно до вимог, під час захисту демонстрував високий рівень теоретичних та практичних знань.
4, «добре»	B	80-89	Здобувач вищої освіти змістовно розкрив програмні питання, звіт оформлено відповідно до вимог, але при захисті помилявся у відповідях на поставлені запитання.
	C	75-79	
3, «задовільно»	D	70-74	Здобувач вищої освіти при написанні звіту допустив незначні помилки стосовно окремих програмних питань, мають місце недоліки в оформленні звіту, здобувач ВО під час захисту не зміг надати чітких відповідей на поставлені питання.
	E	60-69	
2, «незадовільно»	FX	35-59	Здобувач вищої освіти не розкрив програмні питання, не дотримався вимог щодо оформлення звіту та при відповіді на запитання припускався значних помилок.

9. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

I. Основна література

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с.
2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
4. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. Київ: Кондор, 2009. 405 с.

5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2012. 446 с.
6. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів: Магнолія, 2017, 327 с.
7. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв та ін.; за ред. С. І. Дорогунцова. Київ: Ліра-К, 2005. 520 с.
8. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
9. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
10. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
11. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.

II. Додаткова література

12. Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
13. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник /В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
14. 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.
15. Організація готельного господарства: навчальний посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко; [за ред. О. М. Головка]. Київ: Кондор, 2012. 338 с.
16. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник для студентів ВНЗ Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Знання, 2011. 366 с.
17. Організація обслуговування у малих готелях : навчальний 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.
18. Ткаченко Т.І. та ін. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. Київ: КНТЕУ, 2012. 728 с.
19. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с
20. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ. навч. закл. / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
22. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного

господарства: навч. пос. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. К. : Центр учбової літератури, 2015. 342 с.

23. Мальська М. П., Гаталюк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів : підр. К. : Центр учбової літератури, 2013. 584 с.

III. Нормативно-правова література

1. Господарський кодекс України.
2. Кодекс законів України про працю.
3. Про туризм: Закон України від 18.11.03, №1282- IV.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93, №3682-ХІІ.
5. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України №124-VІІІ.
6. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91, №1023-ХІІ.
7. Про пожежну безпеку: Закон України від 12.09.02, №138-IV.
8. Про державну статистику: Закон України від 17.09.92, №2614-12.
9. Про стандартизацію: Закон України URL:
<http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
10. Про страхування: Закон України від 04.10.01, №2745-III.
11. Про стандартизацію і сертифікацію: Декрет Кабінету Міністрів України №46-93 від 10.05.93.
12. Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення: Декрет КМУ від 8.04.93 №30-93.
13. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.06. №297.
14. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-n>
15. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» від 29 липня 2009 р. № 803. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-p#Text>
16. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”
17. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів”.
18. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
19. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Тематика індивідуальних завдань переддипломної практики для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Покращення матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Удосконалення сервісу додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
3. Раціоналізація організації виробничого процесу на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
4. Особливості розподілу та кооперації праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
5. Організація робочих місць на підприємствах готельно-ресторанного господарства: сучасні підходи та можливості вдосконалення.
6. Раціоналізація режимів праці та відпочинку в закладах готельно-ресторанного господарства.
7. Особливості складання графіків виходу на роботу працівників підприємств готельно-ресторанного господарства: сучасні підходи та можливості вдосконалення.
8. Організація рекламної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства: сучасні підходи та можливості вдосконалення.
9. Особливості формування стратегії розвитку готельно-ресторанного підприємства
10. Удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного підприємства за засадах реінжинірингу
11. Розробка та вдосконалення стратегії збуту послуг готельного підприємства
12. Оптимізація діяльності готельно-ресторанного підприємства, підвищення її ефективності.
13. Удосконалення системи мотивації в управлінні готельно-ресторанним підприємством
14. Підвищення ефективності управлінням якістю обслуговування підприємств готельно-ресторанного господарства.
15. Роль та місце інформаційних технологій в діяльності готельно-ресторанного підприємства
16. Тенденції розвитку світового ринку готельних послуг
17. Діагностика сучасного стану світового ринку ресторанних послуг
18. Сучасні трансформації світової індустрії гостинності
19. Вплив глобалізації на тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг в Україні
20. Місце України в світовій системі готельних послуг
21. Роль та тенденції розвитку готельних ланцюгів в світовій індустрії гостинності

22. Динаміка та тенденції розвитку національних та міжнародних готельних мереж в Україні
23. Компаративний аналіз ринку готельних послуг в Україні та країнах ЄС
24. Компаративний аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та країнах ЄС
25. Маркетингова стратегія розвитку індустрії гостинності України
26. Управління доходами готельно-ресторанного підприємства
27. Оцінка конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства
28. Конкурентоспроможність країни/регіону світу (за вибором) на світовому ринку готельних послуг
29. Формування стратегії розвитку індустрії гостинності в регіоні України (за вибором)
30. Роль інноваційних технологій у ресторанному/готельному господарстві країни/підприємства (за вибором)
31. Напрями інноваційного розвитку готельно-ресторанного підприємства
32. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу
33. Типи і особливості функціонування служби харчування у готелі / готельно-ресторанному комплексі
34. Впровадження сучасних технологій страв для різних видів харчування у заклад готельно-ресторанного господарства
35. Напрями оптимізації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції в службі харчування закладу готельно-ресторанного господарства
36. Удосконалення системи управління якістю послуг у роботі структури департаменту wellness-центру підприємств готельного господарства
37. Системний аналіз процесу надання послуг харчування на підприємстві готельного господарства
38. Аналіз асортименту напівфабрикатів із м'яса, риби, овочів, пропозиції по вдосконаленню та розширенню їх асортименту для даного підприємства.
39. Вивчення впливу сезонності на асортимент продукції, що виробляється на підприємстві.
40. Аналіз втрат сировини під час приготування напівфабрикатів, відповідність нормативам.
41. Аналіз втрат маси напівфабрикатів під час теплової обробки та порівняння їх з нормативами та інші.
42. Аналіз асортименту та технології фірмових страв на підприємстві.
43. Аналіз дотримання технології при виробництві основних груп страв на підприємстві.
44. Особливості приготування та реалізації національних страв і виробів
45. Дослідження організації функціонально-планувального взаємозв'язку між приміщеннями служби харчування та запропонувати напрямки її удосконалення.
46. Організація робочого місця одного з робітників ресторанної служби та її аналіз.
47. Дослідження організації харчування персоналу у готелі, надання пропозицій щодо її покращення.
48. Особливості надання послуг комплексних обідів на підприємстві.

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.

**Таблиця Г.1 - Типова структура розширеного звіту на підприємстві
готельного господарства**

		стор.
ТИТУЛ		
ЗМІСТ		
ВСТУП		
РОЗДІЛ 1	Загальна характеристика підприємства-бази практики та його діяльності	
	1.1. Характеристика будівельного комплексу, приміщень та інфраструктури 1.2. Характеристика номерного фонду 1.3. Організаційна структура основних служб закладу розміщення	
РОЗДІЛ 2	Характеристика системи управління закладом розміщення	
	2.1. Управлінська структура готельного комплексу 2.2. Кадрова політика закладу розміщення. 2.3. Система управління персоналом закладу	
РОЗДІЛ 3	Особливості технологічного процесу обслуговування клієнтів	
	3.1. Аналіз системи бронювання готелю 3.2 Аналіз процедури реєстрації клієнта 3.3 Аналіз роботи поверхової служби. 3.4. Аналіз рівня якості надання основних та додаткових послуг. 4.4. Аналіз способів оплати готельних послуг	
РОЗДІЛ 4	Індивідуальне завдання	
ВИСНОВКИ		
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		
ДОДАТКИ		

**Таблиця Г.1 - Типова структура розширеного звіту на підприємстві
ресторанного господарства**

		стор.
ТИТУЛ		
ЗМІСТ		
ВСТУП		
РОЗДІЛ 1	Загальні відомості про заклад ресторанного господарства	
РОЗДІЛ 2	Аналіз виробничих процесів на підприємстві	
	2.1. Аналіз виробничої програми закладу ресторанного господарства 2.2. Аналіз системи постачання сировини та напівфабрикатів до закладу ресторанного господарства 2.3. Аналіз організації процесів механічної та теплової обробки сировини у закладі ресторанного господарства 2.4. Аналіз проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладу ресторанного господарства	
РОЗДІЛ 3	Аналіз процесів обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства	
	3.1. Аналіз проектування торгівельних приміщень 3.2. Організація процесів обслуговування	
РОЗДІЛ 4	Індивідуальне завдання	
ВИСНОВКИ		
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		
ДОДАТКИ		

Навчальне видання

Лохман Наталя Володимирівна
Романуха Олександр Миколайович
Слащева Аліна В'ячеславівна
Хаврова Катерина Сергіївна
Гришук Оксана Анатоліївна
Плужнікова Людмила Миколаївна

Кафедра економіки та бізнесу

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Програма та методичні рекомендації

Рівень: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 1,04.

Донецький національний університет
економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.