

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу
(назва кафедри)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор
з навчально-методичної
роботи

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

рівень вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу
(назва кафедри)


(підпис)

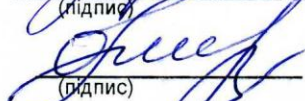
Давидова О.Ю.
(прізвище та ініціали)

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»
(назва програми)

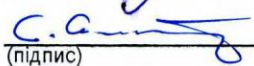

(підпис)

Шталь Т. В.
(прізвище та ініціали)

Укладачі:


(підпис)

Давидова О.Ю.
(прізвище та ініціали)


(підпис)

Сисоєва С.І.
(прізвище та ініціали)

Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2023

УДК 640.4(076.034)

Н31

Укладачі: О. Ю. Давидова

С. І. Сисоєва

Затверджено на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу.

Протокол № 1 від 31.08.2022 р.

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Наскрізна програма практики для студентів спеціальності Н31 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 22 с.

Подано програму практики, що є складовою частиною освітнього процесу, спрямованої на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, а також є первинним досвідом професійної діяльності та буде сприяти саморозвитку студента.

Рекомендовано для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форми навчання.

УДК 640.4(076.034)

© Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця, 2023

Вступ

Наскрізню програму практики складено відповідно до Положення про проведення практики студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, розробленого згідно із Законом України «Про вищу освіту», Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.1993 р. № 93, Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця, уведеного в дію наказом університету від 31.01.2020 р. № 31, стандартами вищої освіти, освітньо-професійною програмою *«Готельно-ресторанний бізнес», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.*

Програма практичної підготовки дозволяє здобувачам вищої освіти скласти чітке уявлення про те, що їм доведеться виконувати під час практики, як вирішити індивідуальне завдання, яку допомогу вони можуть отримати від керівників практики, закладу вищої освіти та підприємства (організації, установи), а також працівників (керівників) підприємства, із якими вони будуть зустрічатися під час практики.

Здобувачі вищої освіти набудуть необхідний обсяг практичних знань і умінь відповідно до складених робочих програм практик.

1. Види, загальні характеристики, мета та заплановані результати практик

1.1. Види практик (табл. 1).

Таблиця 1

Види практик

Курси	Назви практик	Очна (денна) форма навчання	Заочна форма навчання	Кафедри, що забезпечують організацію	Тривалість практики	Семестри
I	Ознайомлювальна практика	+	+	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу	3 тижні	2
II	Виробнича практика	+	+	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу	4 тижні	4
III	Виробнича практика	+	+	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу	4 тижні	6
IV	Переддипломна практика	+	+	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу	3 тижні	8

1.2. Характеристика практик (табл. 2).

Усі види практик є обов'язковими освітніми компонентами.

Характеристика практик

Курси	Назви практик	Очна (денна) форма навчання	Заочна форма навчання	Кількість кредитів	Загальна кількість годин	Семестри	Форми контролю
I	Ознайомлювальна практика	+	+	4	120	2	Звіт
II	Виробнича практика	+	+	6	180	4	Звіт
III	Виробнича практика	+	+	6	180	6	Звіт
IV	Переддипломна практика	+	+	4	120	8	Звіт

1.3. Мета практик.

1.3.1. Ознайомлювальна практика:

- ознайомлення студентів з основами організації сервісної діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- формування у студентів знань щодо особливостей роботи закладів готельного і ресторанного бізнесу шляхом відвідування діючих закладів готельного і ресторанного господарства різних типів;
- формування у студентів системи практичних навичок щодо вирішення питань систематизації, узагальнення, оброблення та аналізу інформації відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»;
- закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами під час вивчення навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанного господарства;
- формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень під час проходження практики, а також подальшої роботи в галузі готельного і ресторанного бізнесу;

- вивчення технологічних процесів у готелях і ресторанах;
- розвинення професійних компетентностей та вмінь реалізовувати теоретичні знання на практиці.

• 1.3.2. Виробнича практика:

- засвоєння студентами сучасних методів і форм організації праці у сфері майбутньої професійної діяльності;
- закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом під час вивчення навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанного господарства;
- формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень під час проходження практики, а також подальшої роботи в галузі готельного і ресторанного бізнесу;
- вивчення технологічних процесів у готелях і ресторанах;
- одержання навичок робочих професій: покоївок, портьє, консьєржів, чергових поверху, кухарів, офіціантів, барменів;
- розвинення професійних компетентностей та вмінь реалізовувати теоретичні знання на практиці.

1.3.3. Виробнича практика:

- закріплення знань з теоретичних курсів циклу професійної і практичної підготовки та опанування студентами основ організаційно-управлінської і фінансово-економічної діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.

1.3.4. Переддипломна практика:

- закріплення отриманих в університеті теоретичних і практичних знань, а також адаптація до ринку праці за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1.4. Заплановані компетентності та результати навчання *(відповідно до освітньо-професійних програм)* (табл. 3).

**Заплановані компетентності та результати навчання
за видами практик**

Спеціальні компетентності (СК)	Загальні компетентності (ЗК)	Результати навчання (РН)
Ознайомлювальна практика		
СК01	ЗК05	РН01
СК01, СК02	ЗК05, ЗК10	РН02
	ЗК01, ЗК02	РН04
СК01		РН10
	ЗК01, ЗК02, ЗК03	РН16
Виробнича практика		
	ЗК10	РН01
СК02	ЗК05, ЗК10	РН02
	ЗК07, ЗК11	РН03
	ЗК05 ЗК10	РН04
	ЗК05, ЗК09, ЗК10	РН05
	ЗК05, ЗК10	РН06
	ЗК05	РН07
СК01, СК02	ЗК01, ЗК03	РН16
СК06		РН17
Виробнича практика		
	ЗК10	РН01
СК02	ЗК05, ЗК10	РН02
	ЗК05, ЗК07, ЗК10	РН03
	ЗК05, ЗК10	РН04
	ЗК05, ЗК10	РН05
	ЗК05, ЗК10	РН06
	ЗК05	РН07
СК01, СК02	ЗК01, ЗК02, ЗК03	РН16
СК06		РН17
Переддипломна практика		
	ЗК10	РН01
СК02	ЗК05, ЗК10	РН02
СК08	ЗК05, ЗК10	РН04
	ЗК05, ЗК10	РН05
	ЗК10	РН06
СК01, СК02	ЗК01, ЗК02, ЗК03	РН16
СК08		РН17
СК08	ЗК03	РН18

Примітка.

ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК05. Здатність працювати в команді.

ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02. Здатність організувати сервісно-ознайомлювальний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслугову-

вання споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у вирішенні професійних завдань під час організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

2. Зміст практик

2.1. Ознайомлювальна практика:

1. Вивчення та систематизація послуг, що надають заклади готельно-ресторанного бізнесу – ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, готелі.

2. Складання електронних таблиць.

3. Побудова різних видів організаційних та порівняльних діаграм.

4. Створення презентаційного ролика тощо.

2.2. Виробнича практика:

1. Ознайомлення з інфраструктурою готельно-ресторанного комплексу.

2. Ознайомлення з основними та допоміжними службами готельного закладу та закладу ресторанного господарства.

3. Вивчення нормативно-правової бази, що регулює діяльність готельно-ресторанного комплексу.

4. Загальне ознайомлення із функціональною організацією процесів основних служб та виробництв.

5. Практичне засвоєння технології робочої професії сфери готельного і ресторанного бізнесу.

2.3. Виробнича практика:

1. Поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу.

2. Адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування.

3. Послідовне знайомство зі структурою та управлінням у закладі готельно-ресторанного господарства.

4. Ознайомлення із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та робітників.

5. Оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності.

6. Ознайомлення із контролем діяльності закладу готельно-ресторанного господарства, а також технічного обслуговування інженерних систем та торговельно-технологічного обладнання.

7. Ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства.

2.4. Переддипломна практика:

1. Дослідження ринку в макросередовищі закладу бази практики.

2. Дослідження ємності ринку споживачів і послуг.

3. Дослідження концептуальних засад: категорії, потужності, класу закладу.

4. Дослідження правил гостинності у закладі.

5. Аналіз сегменту ринку послуг закладу.

6. Аналіз регіонального ринку споживачів, які користуються послугами даного закладу.

7. Аналіз послуг відповідно до категорії, класу закладу та їхня характеристика.

8. Аналіз процесів обслуговування в закладі.

9. Аналіз організаційної структури підприємства.

10. Забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладі.

11. Забезпечення безпеки споживачів та працівників закладу та заходів з охорони навколишнього середовища.

3. Вимоги до баз практик

3.1. Ознайомлювальна практика:

Підприємства готельного і ресторанного господарства різних форм власності, видів господарської діяльності, організаційно-правового статусу, які є юридичними особами.

3.2. Виробнича практика:

Проводиться на базових підприємствах, організаціях і установах, які мають можливість забезпечити виконання затвердженої програми.

3.3. Виробнича практика:

Проводиться у готельно-ресторанних комплексах різних форм власності і типів господарювання, які є юридичними особами і функціонують на ринку не менше двох років.

3.4. Переддипломна практика:

1. Заклади готельного господарства.
2. Заклади ресторанного господарства.
3. Готельно-ресторанні комплекси.
4. Туристичні комплекси.

4. Організація проведення та керівництво практиками

4.1. Ознайомлювальна практика:

1. Ознайомлення студентів з роботою готелів різних категорій та закладів ресторанного господарства різних типів і класів.

2. Ознайомлення студентів з послугами, що надають заклади готельно-ресторанного бізнесу.

3. Ознайомлення студентів із загальною структурою закладів різних типів.

4. Ознайомлення студентів з асортиментом продукції та прейскурантом послуг закладів ресторанного господарства різних типів.

5. Ознайомлення студентів з методами та формами обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

6. Засвоювання методів систематизації та узагальнення отриманих даних шляхом заповнення відповідних форм.

7. Побудова організаційних діаграм, що відображають структуру і класифікацію закладів готельно-ресторанного господарства.

8. Складання електронних таблиць, що містять показники характеристик закладів готельного та ресторанного господарства.

9. Складання порівняльних діаграм про асортимент страв, закусок та напоїв у меню закладів ресторанного господарства.

10. Оброблення та аналіз інформації в електронних таблицях.

11. Пошук інформації у просторі інтернету та її аналіз щодо наявності і стану готельних і ресторанных закладів регіону.

12. Створення презентації виконаних завдань практики засобами програмного середовища *Power Point*.

4.2. Виробнича практика:

1. Керівник практики ознайомлює студента з метою і завданнями практики.

2. Керівник практики складає сумісно зі студентом календарний план практики.

3. Керівник практики допомагає складати теоретичну і практичну частину звіту.

4. Керівник практики дає консультації.

5. Керівник практики перевіряє звіти з практики, які підготовлені студентами.

6. Керівник практики бере участь у роботі комісії із захисту звітів.

7. Студенти наказом по деканату розподіляються за місцями проходження практики.

8. Студенти одержують документи, необхідні для проходження практики:

а) програму практики;

б) щоденник практики;

- в) направлення на практику до певного закладу;
- г) індивідуальне завдання, узгоджене з керівником практики.

9. Студенти проходять перед від'їздом і на робочому місці інструктаж з техніки безпеки.

10. Студенти виконують роботу зі збирання теоретичного і фактичного матеріалу.

11. Студенти ведуть щоденник проходження практики згідно з правилами ведення і оформлення щоденника.

12. Студенти виконують функціональні обов'язки згідно з відповідною посадою з дотриманням основних умов проходження практики.

13. Студенти складають звіт за підсумками практики та захищають його у встановлений термін.

4.3. Виробнича практика:

1. До обов'язків керівників практики від університету належить:

- оцінювання стану та відповідності баз практики основним вимогам та їх готовності для прийняття студентів;
- проведення разом з відділом практики, деканатом установчих зборів (інструктажу) студентів, які направляються на виробничу практику;
- забезпечення студентів необхідними документами (направлення на практику, програма практики, щоденник практики тощо);
- регулярне проведення консультацій для студентів на кафедрі згідно з графіком;
- контроль за дотриманням термінів виконання програмних завдань практики та написання звітів;
- перевірка звітів практики та їх допуск до захисту;
- участь у роботі комісії щодо захисту практики, які створюються на цей період на кафедрі;
- підготовка і подання завідувачу кафедри, завідувачу відділом практики письмового звіту про проходження практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення практичної підготовки студентів для розгляду на засіданні кафедри.

2. Студенти під час проходження практики зобов'язані:

- до початку практики отримати консультацію щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і рекомендаціями її керівників; вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- своєчасно скласти та захистити звіт з практики, отримавши диференційовану оцінку із занесенням у відомість та індивідуальний навчальний план студента.

4.4. Переддипломна практика:

1. Науковий керівник знайомить студента з метою й завданнями практики.
2. Науковий керівник надає консультації.
3. Науковий керівник перевіряє звіти з практики.
4. Науковий керівник здійснює зв'язок «університет – підприємство».
5. Студенти зобов'язані почати й завершити практику в термін, встановлений наказом ректора ЗВО.
6. Студенти зобов'язані повністю виконати програму й завдання практики.
7. Студенти зобов'язані дотримуватися правил внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві.
8. Студенти зобов'язані вивчати та суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки і санітарних норм та правил.
9. Студенти зобов'язані нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні зі штатними робітниками.
10. Студенти зобов'язані збирати й обробляти інформаційний матеріал для виконання індивідуальних завдань.
11. Студенти зобов'язані оформити щоденник.
12. Студенти зобов'язані надати керівникам практики від ЗВО письмовий звіт про виконання всіх завдань і захистити його у встановлений термін.

5. Оцінювання результатів практики

Оцінюють результати проходження та захисту практики за 100-бальною системою оцінювання результатів навчання, прийнятою в університеті (табл. 4).

**Шкала оцінювання результатів проходження
й захисту практики**

Оцінка (за чотирибальною шкалою)	Оцінка (за стобальною шкалою)
Диференційована шкала	
Відмінно	90 – 100
Добре	74 – 89
Задовільно	60 – 73
Незадовільно	1 – 59
Недиференційована шкала	
Зараховано	60 – 100
Не зараховано	1 – 59

Підсумкова кількість балів, набута здобувачем вищої освіти за результатами проходження практики, ураховує:

відгук керівника від бази практики;

відгук керівника від кафедри;

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

відповіді на запитання.

Здобувачі вищої освіти, які не захистили у призначений термін звіти із практики, будуть мати академічну заборгованість.

Критерії оцінювання:

Ознайомлювальна практика:

59 (1) балів – незадовільно;

73 (60) балів – задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок);

89 (74) балів – добре (в загальному правильно з певною кількістю суттєвих помилок);

100 (90) балів – відмінно (відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок).

Виробнича практика:

59 (1) балів – незадовільно;

73 (60) балів – задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок);

89 (74) балів – добре (в загальному правильно, з певною кількістю суттєвих помилок);

100 (90) балів – відмінно (відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок).

Виробнича практика:

59 (1) балів – незадовільно;

73 (60) балів – задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок);

89 (74) балів – добре (в загальному правильно, з певною кількістю суттєвих помилок);

100 (90) балів – відмінно (відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок).

Переддипломна практика:

59 (1) балів – незадовільно;

73 (60) балів – задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок);

89 (74) балів – добре (в загальному правильно, з певною кількістю суттєвих помилок);

100 (90) балів – відмінно (відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок).

Рекомендована література

Основна

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – Київ : Інкос, 2007. – 280 с.

3. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. – № 703 : ДБН В 2.2-25:2009 // Чинний з 01.09.2010 р. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.

4. Давидова О. Ю. Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу / О. Ю. Давидова, В. Д. Колесникова // Бізнес-Інформ: наук. журнал. – 2022. – № 12. – С. 113–120.

5. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 448 с.
6. Давидова О. Ю. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». – Серія : «Економічні науки». – 2022. – № 12 (68).
7. Давидова О. Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / О. Ю. Давидова, О. Г. Терешкін, Л. П. Малюк ; за заг. ред. проф. О. Ю. Давидової. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 157 с.
8. Давидова О. Ю. Організаційні аспекти формування та впровадження комплексних тренінгових програм навчання персоналу готелів / О. Ю. Давидова, О. А. Давидова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 199–211.
9. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : ХДУХТ, 2021. – 228 с.
10. Давидова О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Харків : Вид. «Іванченко І. С.», 2017. – 331 с.
11. Давидова О. Ю. Система організації мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах / О. Ю. Давидова, В. І. Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. праць / Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 188–199.
12. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Серєда ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 328 с.
13. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид. «Іванченко І. С.», 2018. – 488 с.
14. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». – Київ : Держспоживстандарт України, 1996. – 27 с.
15. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

16. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі : монографія / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна та ін. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 73 с.
17. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова. – Харків : Лідер, 2016. – 488 с.
18. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – Київ : Центр Навчальної літератури, 2008. – 348 с.
19. Про підприємництво : Закон України № 698-XII від 07.02.1991 р. // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 14 – Ст. 168.
20. Про підприємства в Україні : Закон України № 887-XII від 27 березня 1991 року // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 24. – Ст. 272.
21. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н. О. П'ятницька. – Київ : КНТУ, 2009. – 632 с.
22. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862:99. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.
23. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – Київ : Альтерпрес, 2009. – 447 с.
24. Усіна А. І. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 304 с.
25. Черевко О. І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.
26. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva et. al. // Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. – 2022. – No. 2. – P. 289–303.
27. Господарський кодекс України : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. [Електронний ресурс] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2003. – № 18–22. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.
28. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://world-v-tourism.com>.

29. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). – Режим доступу : <http://www.zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.

30. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» : [Закон України № 1282-IV від 18 листопада 2003 року] // Інтернет-ресурс Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.zakon.rada.gov.ua>.

31. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування [Електронний ресурс] : Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року № 2. – Режим доступу : <https://ips.ligazakon.net/document/ME03006>.

32. Про захист прав споживачів : Закон України № 1023-XII від 12.05.1991 р. // Відомості Верховної Ради України. – 2005. – № 30. – С. 379 ; [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.

33. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : <http://www.rada.gov.ua>.

34. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами». Рекомендації [Електронний ресурс] ; Лист Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України № 15-03/29-577а від 09.09.98 р.). – Режим доступу : https://zakononline.com.ua/documents/show/123897___123897.

35. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 40–44 ; [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/435-15>.

Додаткова

36. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів : Закон України № 1602-VII від 22.07.2014 р. // Відомості Верховної Ради України. – 2014. – № 14–42. – Ст. 2024.

37. Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції : Закон України № 468/97-ВР від 17.07.1997 р. // Відомості Верховної Ради України. – 1997. – № 44. – Ст. 281. – (Редакція від 20.09.2015 р.).

38. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 // Офіційний вісник України. – 2002. – № 34. – Ст. 1633. – С. 274.

39. Про захист прав споживачів : Закон України № 1023-XII від 12.05.1991 р. // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 30. – Ст. 379. – (Редакція від 13.01.2006 р.).

40. Про інноваційну діяльність : Закон України № 40-IV від 04.07.2002 р. (редакція від 05.12.2002 р.) ; [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.

41. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997 р. // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 19. – Ст. 98. – (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 67-VIII від 28.12.2014 р. // Відомості Верховної Ради України. – 2015. – № 4. – Ст. 19). – (Редакція від 20.09.2015 р.).

Зміст

Вступ.....	3
1. Види, загальні характеристики, мета та заплановані результати практик.....	4
2. Зміст практик.....	9
3. Вимоги до баз практик.....	11
4. Організація проведення та керівництво практиками.....	11
5. Оцінювання результатів практики.....	14
Рекомендована література.....	16

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**Наскрізна програма практики
для студентів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»
першого (бакалаврського) рівня**

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Укладачі: **Давидова** Оксана Юріївна
Сисоєва Світлана Ігорівна

Відповідальний за видання *О. Ю. Давидова*

Редактор *В. О. Дмитрієва*

Коректор *Н. В. Завгородня*

План 2023 р. Поз. № 63 ПП. Обсяг 22 с.

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А

*Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру
ДК № 4853 від 20.02.2015 р.*