

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

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу
(назва кафедри)



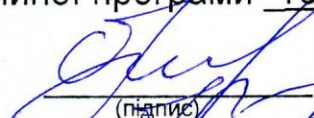
НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

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

Завідувач(ка) кафедри готельного і ресторанного бізнесу
(назва кафедри)

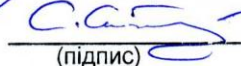

(підпис) Давидова О.Ю.
(прізвище та ініціали)

Гарант освітньо-професійної програми готельно-ресторанний бізнес
(назва програми)


(підпис) Давидова О.Ю.
(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» другого (магістерського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 17 с.

Надано 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» магістерського 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 ректора університету від 31.01.2020 р. № 31, стандартами вищої освіти, освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня 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.

Практична підготовка студентів має на меті поглиблення і систематизацію знання, отриманих під час вивчення спеціальних навчальних дисциплін та закріплення здатності вирішувати складні завдання і проблеми у професійній діяльності з надання послуг у сфері гостинності.

Завданнями практики є:

визначення загальної характеристики практичної діяльності підприємства на підставі вивчення чинних нормативних документів (статуту, стандартів, технічних умов, посадових інструкцій, положень тощо), щодо діяльності підприємства;

вивчення організації процесів надання послуг (перелік послуг, зокрема інноваційних; їхня характеристика та умови надання; процеси виробництва та обслуговування тощо);

визначення структури управління підприємством та функційних обов'язків персоналу;

вивчення сучасних інформаційних технологій щодо надання готельних та ресторанних послуг.

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
II	Комплексна практика за фахом	+	+	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу	7 тижнів	3
II	Переддипломна практика	+	+	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу	3 тижні	3

1.2. Характеристика практик (табл. 2).

Усі види практик є обов'язковими освітніми компонентами.

Таблиця 2

Характеристика практик

Курси	Назви практик	Очна (денна) форма навчання	Заочна форма навчання	Кількість кредитів	Загальна кількість годин	Семестри	Форми контролю
II	Комплексна практика за фахом	+	+	14	420	3	Звіт
II	Переддипломна практика	+	+	6	180	3	Звіт

1.3. Мета практик (визначення основних завдань).

1.3.1. Комплексна практика за фахом має за мету поглибити і систематизувати знання, отримані під час вивчення спеціальних навчальних дисциплін та закріпити здатність вирішувати складні завдання і проблеми у професійній діяльності з надання послуг у сфері гостинності.

1.3.2. Переддипломна практика має за мету формування фахівців, які володіють компетентностями з визначення стратегічних цілей у діяльності організацій, які надають готельно-ресторанні послуги та здатні розробляти інноваційні рішення для впровадження їх у практичну роботу.

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

Таблиця 3

Заплановані компетентності та результати навчання за видами практик

Спеціальні компетентності (СК)	Загальні компетентності (ЗК)	Результати навчання (РН)
Комплексна практика за фахом		
СК12		РН11
СК10, СК13	ЗК4, ЗК6	РН12
Переддипломна практика		
СК5, СК12	ЗК2, ЗК6	РН11
СК13	ЗК4, ЗК6	РН12
СК13		РН13

Примітка.

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК4. Здатність працювати в команді.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та вирішувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК13. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) у сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

РН13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

2. Зміст практик

2.1. Комплексна практика за фахом:

1. Визначення загальної характеристики практичної діяльності підприємства на підставі вивчення діючих нормативних документів (статуту, стандартів, технічних умов, посадових інструкцій, положень тощо) щодо діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

2. Вивчення організації процесів надання послуг (характеристика процесу та умов надання послуг, у тому числі, інноваційних; процеси виробництва продукції та обслуговування споживачів тощо).

3. Дослідження процесів обслуговування у готелі та ресторані.

4. Визначення структури управління підприємством та функціональних обов'язків персоналу та розроблення структурно-якісної системи

інноваційних управлінських рішень діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

5. Вивчення сучасних інформаційних технологій щодо надання готельних та ресторанных послуг.

6. Дослідження чинників забезпечення якості продукції та послуг у закладі готельно-ресторанного господарства.

7. Дослідження інноваційної діяльності та генерування нових технологій і видів послуг у підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

2.2. Переддипломна практика:

1. Аналіз та оцінювання даних ринкових можливостей підприємства готельно-ресторанного бізнесу; систематизування, упорядковування формулювання бізнес-ідеї та розроблення маркетингових заходів.

2. Аналіз та планування ресурсного забезпечення діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

3. Аналіз практичної сервісної діяльності закладу готельно-ресторанного господарства (асортимент кулінарної продукції, контингент споживачів, номенклатура послуг та особливості їхнього надання споживачам).

4. Аналіз системи безпеки в підприємстві готельно-ресторанного господарства.

5. Аналіз економічної діяльності підприємства.

6. Аналіз та оцінювання відповідності якості продукції та послуг закладу готельно-ресторанного господарства вимогам нормативних документів та споживачів.

3. Вимоги до баз практик

3.1. Комплексна практика за фахом:

1. Заклади готельного господарства різних типів та форм власності.

2. Заклади ресторанного господарства.

3. Готельно-ресторанні комплекси, туристичні комплекси, пансіонати, санаторії, профілакторії тощо.

3.2. Переддипломна практика:

1. Заклади готельного господарства різних типів та форм власності.

2. Заклади ресторанного господарства.

3. Готельно-ресторанні комплекси, туристичні комплекси, пансіонати, санаторії, профілакторії тощо.

4. Організація проведення та керівництво практиками

4.1. Комплексна практика за фахом:

1. Науковий керівник ознайомлює 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 університету.

6. Студенти зобов'язані повністю виконати програму й завдання практики.

7. Студенти зобов'язані підпорядковуватися правилам 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 університету письмовий звіт про виконання всіх завдань і захистити його у встановлений термін.

4.2. Переддипломна практика:

1. Науковий керівник ознайомлює 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 підпорядковуватися правилам внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві.

8. Студенти зобов'язані вивчати та суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки й 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).

Таблиця 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.

5.1. Критерії оцінювання звіту із практик:

комплексна практика за фахом:

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).

5.2. Критерії оцінювання відповідей студентів під час захисту звіту:

комплексна практика за фахом:

1 – 59 балів студент набирає, якщо він не володіє теоретичними знаннями; не виконав завдання науково-виробничої практики; на запитання членів комісії не може відповісти; відгуки керівників про проходження практики негативні; документацію про проходження практики не оформлено, відповідно до вимог;

73 (60) балів – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання,

але висновки, зроблені студентом не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту студент показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації);

89 (74) балів – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації);

100 (90) балів – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

переддипломна практика:

1 – 59 балів студент набирає, якщо він не володіє теоретичними знаннями; не виконав завдання науково-виробничої практики; на запитання членів комісії не може відповісти; відгуки керівників про проходження практики негативні; документацію про проходження практики не оформлено, відповідно до вимог;

73 (60) балів – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені студентом не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту студент показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації);

89 (74) балів – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації);

100 (90) балів – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

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. Середа ; 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.....	6
3. Вимоги до баз практик.....	7
4. Організація проведення та керівництво практиками.....	8
5. Оцінювання результатів практики.....	9
Рекомендована література.....	12

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**Наскрізна програма практики
для студентів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»
другого (магістерського) 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. № 67 ПП. Обсяг 17 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.*