

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Методичні вказівки з підготовки та захисту звіту
з дослідницької практики
для студентів СВО Магістр
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Затверджено Радою зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Протокол № 1 від 31.08.2021 р.

Одеса ОНАХТ 2021

Методичні вказівки з підготовки та захисту звіту з дослідницької практики для студентів СВО Магістр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» всіх форм навчання / Укл. Лебеденко Т.Є., Д'яконова А.К. , Тітомир Л.А., Кожевнікова В.О.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 15 с.

Укладачі: Т.Є. Лебеденко, доктор техн. наук, професор кафедри ГРБ
А.К. Д'яконова, доктор техн. наук, професор кафедри ГРБ
Л.А. Тітомир, канд. техн. наук, доцент кафедри ГРБ
В.О. Кожевнікова, канд. техн. наук, доцент кафедри ГРБ

Відповідальний за випуск: завідувач кафедри ГРБ Т.Є. Лебеденко,
доктор техн. наук, професор .

ВСТУП

Практика є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців і проводиться на оснащених відповідним чином базах навчальних закладів, а також на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства і торгівлі.

Метою дослідницької практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних в ОНАХТ знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

В процесі практики студенти знайомляться з досягненнями науково-технічного прогресу, досвідом роботи підприємств харчування, що сприяє розвитку самостійності, ініціативи студентів, здобуттю професійних, дослідницьких, організаційних навичок, що забезпечують повноцінну практичну діяльність випускників академії за фахом на підприємствах, що надають послуги харчування і гостинності.

Завдання дослідницької практики:

- ознайомитись з практичними технологічними основами готельної та ресторанної діяльності, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі готельної діяльності;

- сформувані знання і уміння з аналізу та реалізації технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва і споживання готельних та ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності;

- ознайомитись з нормативними документами та технологічними стандартами послуг проживання та харчування на даному підприємстві, а також системою контролю за дотриманням якості послуг;

- проаналізувати сучасне обладнання підприємств готельного та ресторанного сервісу, методи та форми здійснення технологічних процесів, техніку безпеки та охорону праці на підприємстві;

- дослідити особливості технології виробництва напівфабрикатів різної міри готовності, різних страв і напоїв, кулінарних і кондитерських виробів;

- дослідити методи контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції, нормативної документації і ролі інженерів-технологів у випуску якісної продукції;

- вивчити правила техніки безпеки, харчової санітарії і особистої гігієни працівників;

- поглибити знання з питань організації постачання і зберігання сировини; організації і оперативного планування виробництва;

- дослідити організацію обслуговування відвідувачів в різних типах підприємств готельно- ресторанного господарства.

У результаті проходження дослідницької практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

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

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 14 Здатність розуміти психологічні закономірності процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.*

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

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

ПНР 14. Застосовувати навички з психології процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.*

1. Бази практик

Практика студентів проводиться на базах практики, які розташовані в Одесі та Одеській області, інших регіонах України та за кордоном на основі укладених договорів не пізніше, ніж 2 місяці до початку практики.

Можливими базами практики є: діючі приватні підприємства – ресторани, готелі, кафе, громадські їдальні, їдальні при санаторіях.

Для студентів-іноземців бази практики передбачаються у відповідному контракті чи договорі щодо підготовки бакалаврів і можуть бути розташовані як на території країн-замовників, так і в межах України. Студентам-іноземцям в установленому порядку видаються програма та індивідуальне завдання. При проходженні практики в межах України студенти-іноземці додержуються даної робочої програми.

2. Організація і керівництво практикою

За організацію практики студентів відповідає відповідальний за практику на випускній кафедрі та Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНАХТ. Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача та керівників практики кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Керівник практики від кафедри:

- контролює готовність баз практик та проводить при необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;

- забезпечує проведення всіх організаційних заходів у навчальному закладі перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник, календарний графік, індивідуальне завдання, методичні рекомендації щодо оформлення звітів);

- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження;

- контролює проведення зі студентами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- інформує студентів про обов'язкове оформлення санітарної книжки;
- приймає участь у складі комісії заліки з практики.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність відповідно до укладеного договору за практику студентів на підприємстві.

Студенти зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики на кафедрі направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення перелічених документів;
- пройти медичний огляд;
- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;
- своєчасно, на день початку практики, прибути на базу практики;
- регулярно вести щоденники з повним описом завдання і повною характеристикою та переліком робіт, виконаних за день;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку підприємства;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звіт з практики та скласти залік з практики у термін не більший, ніж десять днів після закінчення практики, або протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики.

3. Зміст практики

В ході дослідницької практики студенти під керівництвом викладача академії та керівника на підприємстві проходять практику дублерами-практикантами посадовців середнього рівня.

Таблиця 1 – Календарний графік проходження дослідницької практики

Зміст роботи	К-ть робочих днів
Оформлення на практику, знайомство з підприємством, інструктаж з техніки безпеки та протипожежним системам захисту на робочому місці	1
Практична діяльність в закладах розміщення	15
- в службі прийому та розміщення або бронювання	
- в сервіс-центрах (службах) або відділі продажу	
Практична діяльність в закладах ресторанного господарства	15
- робота в виробничих цехах	
- робота в барі та в обідній залі	
Оформлення звіту та захист результатів практики	2
Разом	33

4. План звіту

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика готельного підприємства.
 - 1.1. Характеристика типів номерів підприємства .
 - 1.2. Характеристика району розташування підприємства.
 - 1.3. Характеристика джерел постачання сировини, електроенергії, води, теплопостачання.
 - 1.4. Характеристика санітарно-технічної служби в готелі.
2. Аналіз показників сервісного обслуговування в готельно-ресторанному підприємстві.
 - 2.1. Характеристика надання додаткових послуг готелю.
 - 2.2. Рівень сервісного обслуговування відвідувачів засобу розміщення.
 - 2.3. Режим роботи персоналу різних служб.
3. Аналіз ефективності здійснення гостевих технологічних циклів в готелях.
 - 3.1. Характеристика роботи служби обслуговування номерного фонду, прийому і розміщення закладу.
 - 3.2. Оцінка ступеню ефективності бронювання номерів
4. Характеристика контингенту відвідувачів підприємства.
5. Організація роботи заготівельних цехів та їх аналіз.
6. Організація роботи доготівельних цехів та їх аналіз.
7. Особливості організації роботи кондитерського(або борошняного) цеху (для тих підприємств, де є кондитерський цех).
8. Аналіз торгівельної діяльності закладу харчування
9. Моніторинг попиту на послуги даного закладу.
10. Пропозиції щодо впровадження інновацій або реконструкції(розширення, технічного переоснащення) засобу розміщення або ресторану(кафе).

Висновок.

Список літератури.

У випадку проходження практики студентом в ресторані(або кафе) , то в звіт не включаються пункти стосовно готелю, а саме пункти №2-4.

Додатки, за необхідністю, у разі здійснення на підприємстві добудівлі, реконструкції номерів, цехів, впровадження інноваційних технологій або обладнання. У цьому випадку, до звіту треба додати плани цехів з розміщенням нового обладнання, ситуаційний план.

Загальна характеристика підприємства. Незалежно від типу підприємства, студенти у ході практик вивчають та аналізують наступні питання: категорія номерів, його спеціалізація, кількість місць в готелю або у ресторані, контингент споживачів, вживані методи обслуговування, процент загрузки номерного фонду, призначення за тематикою даного підприємства.

Слід проаналізувати, наскільки дане підприємство відповідає своєму типу і спеціалізації (порівняти із стандартами).

Визначити функціональну структуру готелю, архітектурно-планувальні рішення житлових поверхів, приміщень загального призначення, побутового обслуговування для можливості подальшої реконструкції за необхідністю:

- планування номерів, побутових кімнат, холів, буфетів, їх обладнанням;
- санітарно-технічне обладнання будівлі готелю, термін його експлуатації .

Проаналізувати схеми водопостачання, протипожежної сигналізації, каналізації, опалювання будівлі, вентиляції в залежності від призначення приміщення, інженерно-технічного обладнання будівлі готелю, енергоукомплектування.

Проаналізувати стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають категорію підприємства.

Проаналізувати сучасність методів прийому та обслуговування туристів при наданні послуг конференц-сервісу в готелі.

Дослідити технології надання основних і допоміжних послуг у готельному комплексі.

Проаналізувати наявність інновацій у технологічних процесах прийому і розміщення гостей готелю, оформлення проживання, бронювання місць в готелі для індивідуальних громадян та груп туристів ; ведення розрахунків і документації по бронюванню та розміщенню.

Проаналізувати інформаційно-програмне забезпечення служби прийому та розміщення.

Ознайомитись з правилами ведення документації з обліку проживаючих у готелі, рахунків за надані послуги, журналу обліку зміни.

Ознайомитись з методами контролювання дотримання поверховим персоналом технології різних видів прибирання в номерах і інших приміщеннях на поверсі готелю: бізнес , спа, анімаційних центрах.

Проаналізувати оснащення номерів меблями, обладнанням, інвентарем згідно до нормативів та сучасність здійснення персоналом гостевих технологічних циклів в готелях; дотримання терміну виконання технологічних процесів поточного прибирання, комплектуванням білизни, поверненням забутих речей в номері та технології прийому номерів після виїзду індивідуальних гостей, груп туристів: перевірка стану, наявність, справність меблів, електро-,теле-,радіоприладів, сантехнічного обладнання, постільного приладдя і білизни; техніки протипожежної безпеки готелю.

Проаналізувати ефективність організації налагодження роботи всіх служб готелю при виконанні загального гостевого циклу та якість сервісного обслуговування туристів, згідно вимог до морально-етичного кодексу готельно-ресторанного господарства.

Проаналізувати особливості діяльності персоналу інформаційної, юридичної та маркетингової служб готельного комплексу.

Аналіз складського і тарного господарства. Слід проаналізувати систему організації постачання підприємства продовольчими товарами, сировиною і напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного оснащення, джерела надходження сировини і товарів, договірні зв'язки з постачальниками, порядок укладення договорів і їх виконання. Охарактеризувати систему постачання сировини і напівфабрикатів, надати переваги і недоліки.

Організація виробництва на підприємстві. У кожному виробничому цеху студенти досліджують наступні питання:

- призначення цеху;
- режим роботи;
- чисельний і якісний склад працівників цеха;
- асортимент сировини, що переробляється, і напівфабрикатів;
- технологічні лінії обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, готових страв;
- технічні умови та іншу документацію на них;
- оснащеність цеху устаткуванням, інвентарем, посудом, тарою, розміщення устаткування і визначення міри його використання;
- міра механізації трудомістких процесів;
- організація робочого місця кухаря;
- шляхи вдосконалення технологічного процесу і підвищення продуктивності праці;
- основні правила органолептичної оцінки, порядок органолептичної оцінки якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції на підприємствах.

Проаналізувати функціональність розміщення виробничих цехів і розташування устаткування в них. Дати аналіз організації виробництва, зробити критичні висновки і винести конкретні пропозиції до організації робіт цехів.

Торгівельна діяльність і обслуговування споживачів: дати характеристику групі приміщень для обслуговування відвідувачів: склад, інтер'єр, розташування устаткування в залах, буфетах, на роздавальній, взаємозв'язок цих приміщень з виробничими і допоміжними приміщеннями.

До звіту додати характеристику меню підприємства за тиждень, проаналізувати оформлення меню, порядок запису страв і напоїв. Порівняти відповідність асортименту, типу і класу підприємства. Провести аналіз меню за тиждень за асортиментом страв, тепловою обробкою, трудомісткістю, ціною, повторюваністю страв по днях тижня. Розглянути методи і форми обслуговування споживачів, що застосовуються на підприємстві.

Моніторинг кон'юктури ринку готельних та ресторанних послуг в сегменті розміщення даного підприємства необхідно провести з врахуванням прямих конкурентів(їх кількості) та рівня конкурентоспроможності даного підприємства.

Пропозиції щодо впровадження різних типів інновацій або інфраструктурної складової готельно-ресторанного комплексу(або закладу

харчування) необхідно надати з врахуванням комплексного аналізу підприємства ; його позитивних і негативних сторін та реальних можливостей подальшого розвитку. Пропозиції щодо реконструкції (розширення, технічного переоснащення) готельно-ресторанного підприємства: розрізняють 4 форми відтворення основних фондів підприємств: будівництво нових підприємств, розширення, реконструкція і технічне переозброєння діючих підприємств.

Нове будівництво – будівництво комплексу об'єктів основного, підсобного і обслуговуючого призначення новостворюваних підприємств, а також філій і окремих виробництв. До нового будівництва відноситься також будівництво на новому майданчику підприємства такої самої або більшої місткості (потужності), подальша експлуатація якого за технічними і економічними умовами признана недоцільною, а також у зв'язку з необхідністю, що викликається виробничо-технологічними або санітарно-технологічними вимогами.

Розширення діючих підприємств – будівництво додаткових виробництв на діючому підприємстві, а також будівництво нових і розширення існуючих окремих цехів і об'єктів основного, підсобного і обслуговуючого призначення на території діючих підприємств або майданчиках, що примикають до них, з метою створення додаткових або нових виробничих потужностей.

Реконструкція діючих підприємств обладнання цехів і об'єктів основного, підсобного і обслуговуючого призначення, як правило, без розширення будівлі і споруджень основного призначення, пов'язане з удосконаленням виробництва і підвищенням його техніко-економічного рівня.

Основна мета реконструкції – створення підприємства з вищими техніко-економічними показниками, поліпшення якості готової продукції при зниженні вартості і трудомісткості приготування страв, збільшення випуску продукції; створення нормальних умов праці для персоналу; механізація виробництва кулінарної продукції, нових методів і форм виробництва, реалізації і вживання.

Реконструкція може здійснюватися в наступних напрямках:

1) вдосконалення виробничих процесів у готелях за рахунок застосування нових технологічних схем обслуговування, інноваційних видів устаткування;

2) переведення підприємства на роботу з напівфабрикатами високої міри готовності і кулінарної продукції;

3) впровадження організаційно-технічних заходів, що поліпшують охорону довкілля і умови праці, створення універсальних і спеціалізованих робочих місць відповідно до вимог наукової організації праці;

4) репланування окремих цехів і ділянок з метою забезпечення потоків технологічних процесів;

5) зміна співвідношення торгівельних і не торгівельних площ (головним чином за рахунок застосування прогресивніших технологій і організацій виробництва);

б) заміна окремих конструктивних елементів будівлі, застарілих інтер'єрів;

7) переведення підприємства на нові, більш економічні види палива, створення центральних систем гарячого водопостачання, опалювання, кондиціонування;

8) впровадження прогресивних методів обслуговування, зокрема, механізованих ліній комплектації і відпускання скомплектованих сніданків (обідів, вечерь), переведення окремих підприємств на роботу вечірньої пори за вищим рівнем обслуговування (наприклад, їдальні як кафе).

При реконструкції, зазвичай, передбачають декілька напрямів одночасно. Так, при переведенні підприємства на роботу з напівфабрикатами розширюють зали, створюють додаткові спеціалізовані цехи по виготовленню кондитерських виробів, упроваджують нові інтер'єри, а також проводять цілу низку інших заходів, сприяючих збільшенню випуску кулінарної продукції, поліпшенню її якості і розширенню асортименту в основному без збільшення чисельності працюючих.

Технічне переозброєння діючих підприємств – це комплекс заходів, направлених на підвищення техніко-економічного рівня окремих виробництв, цехів і ділянок на основі впровадження передової техніки і технології, механізації і автоматизації виробництва, модернізації і заміни застарілого і фізично зношеного устаткування новим, продуктивнішим, а також на вдосконалення всього господарства підприємства, допоміжних служб.

Метою технічного переозброєння діючих підприємств є всебітня інтенсифікація виробництва, збільшення виробничих потужностей, випуску продукції і поліпшення її якості при зростанні продуктивності праці і скороченні числа робочих місць, зниження матеріалоємності і собівартості продукції, поліпшення інших техніко-економічних показників роботи підприємства в цілому.

При технічному переозброєнні діючих підприємств можуть здійснюватися: додаткова установка на існуючих площах устаткування і машин; вживання радіо, телебачення, автоматичних систем управління, технічне переобладнання природоохоронних об'єктів, опалювальних і вентиляційних систем, приєднаних до централізованих джерел тепло- і енергопостачання.

До звіту, за необхідністю добудівлі цехів або їх технологічної реконструкції, можливо додати план діючого підприємства з розстановкою устаткування. Устаткування позначають умовними позначеннями (див. літературу, методичні матеріали в методичному кабінеті).

Слід додати також меню і технічні характеристики на інноваційне устаткування, якщо воно використовується на підприємстві.

5. Оформлення звіту

Звіт з практики є основним документом, що пред'являється при здачі заліку і складається кожним студентом індивідуально.

Звіт з практики оформляється на листах формату А4 (297х210) із штампом і номером сторінки в правому нижньому кутку. Звіт пишуть від руки чорним (допускається синім або фіолетовим) чорнилом або друкують (14 шрифт, Times New Roman, одинарний інтервал, поля з усіх сторін 2 см) на одній стороні аркуша.

На першому аркуші звіту, на якому розташовується «Зміст» — рамка з великим штампом. Заголовки і розділи мають бути виділені і пронумеровані. Назву розділів виділити і пронумерувати відповідно до змісту.

Функціональні і апаратурні схеми виконують олівцем на міліметровому або звичайному папері або в електронних програмах Visio, AutoCAD, Компас. Всі листи звіту і додатки повинні мати єдину порядкову нумерацію. Звіт брошурують в твердій палітурці або швидкозшивачі. Об'єм звіту 35-40 сторінок.

Зміст, із зазначенням сторінок, на яких знаходиться кожен пункт, має бути приведений на окремому аркуші з великою рамкою. Зміст містить назви всіх розділів і підрозділів звіту із зазначенням сторінок, на яких вони викладені.

У **вступі** розміщуються відомості про базу практики:

- сфера практичної діяльності;
- загальний огляд;
- мета і завдання практики.

Студенту потрібно:

- вивчити досвід роботи підприємства;
- ознайомитися з методами та формами організації роботи на підприємстві; проаналізувати умови праці тощо.

Одним із завдань практики є виявлення проблем та пошук підходів і засобів для їх розв'язання, внесення пропозицій та рекомендацій. Практикант стисло описує діяльність вказаного підприємства, наводить історичні дані, які стосуються конкретного підприємства, його практичні та наукові досягнення. Обсяг вступу складає 1–2 сторінки тексту.

Основна частина звіту відображає детальний зміст проходження практики, виконані завдання, їх відповідність паспорту спеціальності (освітньо-професійної програми), зв'язок із фаховою спеціалізацією тощо

Основна частина звіту надається, згідно наведеного плану.

У «Додатку», за необхідністю, наводять; план підприємства, нове устаткування, меню.

6. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

В термін, визначений графіком освітнього процесу та навчального плану, здобувач вищої освіти подає звіт керівникові практики від кафедри для перевірки. У разі позитивної оцінки звіту керівник організовує захист

звіту здобувачем. У разі невідповідності встановленим вимогам щодо змісту та оформлення звіт повертається на доопрацювання.

Випускові кафедри організують захист звітів про практику. Захист звіту з практики приймає комісія, призначена випусковою кафедрою з числа викладачів – керівників практики, а також викладачів дисциплін освітньої програми підготовки здобувачів вищої освіти. На захист можуть запрошуватися керівники від баз практики. Звіт про проходження практики оцінюється комісією за результатами захисту. Керівники практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік (з диференційованою оцінкою) у студентів на базах практики в останні дні її проходження або у вищому навчальному закладі протягом перших десяти днів семестру, який починається після закінчення практики в академії.

Результати оцінювання звіту з практики та підсумкова оцінка результатів проходження практики (за національною шкалою, 100-бальною шкалою та системою ECTS) переноситься керівником практики до залікової книжки та заліково-екзаменаційної відомості здобувача вищої освіти.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики, отримує негативну оцінку, наслідком чого є його відрахування з Академії.

7. Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Кожним студентом представляється разом із заповненим та підписаним щоденником письмовий звіт з практики, оформлений відповідно до ДСТУ 3008-95 від 23.02.1995 р. "Документація. Звіти у сферах науки та техніки. Структура та правила оформлення".

Звіт має містити відомості про виконання студентом всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаної літератури.

Оцінка студента за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом з його оцінками за результатом підсумкового контролю. Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з академії. В окремому випадку йому може бути надане право проходження практики повторно під час канікул. Студент, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з академії. Якщо програма практики не виконана студентом з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти практику у вільний від навчання час.

Підсумки кожної практики обговорюються па засіданні випускної кафедри, на Раді факультету.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології в готельному господарстві. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2016. 89 с.
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.
3. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : Світ Книг, 2016. — 389 с.
4. Заваріка Г. М. Курортна справа : навч. посіб. / Г. М. Заваріка. — Київ : ЦУЛ, 2016. — 264 с.
5. Іванова Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг : навч. посіб. / Л. О. Іванова, О. М. Музика ; Укооспілка. — Львів : Магнолія, 2016. — 226 с.
6. Карпенко Р. В. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. — Харків : Світ Кн., 2017. — 288 с.
7. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 304 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : Світ Книг, 2019. — 486 с.
9. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. — Київ : Світ Книг, 2017. — 657 с.
10. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 628 с.
11. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. — Харків : Світ Книг, 2018. — 288 с.
12. Павлюченко О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2017. — 227 с.
13. Палеха Ю. І. Основи науково-дослідної роботи : навч. посіб. / Ю. І. Палеха, Н. О. Леміш. — Київ : Ліра- К, 2016. — 336 с.
14. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Н. Й. Басюркіна, Ю. О. Бровкіна, С. Ю. Вігуржинська та ін. ; за ред. Н. Й. Басюркіної ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2017. — 192 с.

15. Свідло К. В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К. В. Свідло, Т. А. Лазарева, Л. О. Бачієва ; Укр. інж.-пед. акад. — Харків : Світ Кн., 2018. — 225 с.
16. Сукач М. К. Основи стандартизації : навч. посіб. / М. К. Сукач. — 2-ге вид., перероб. і допов. — Київ : Ліра-К, 2017. — 324 с.
17. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
18. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2017. — 312 с.
19. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник ; Донец. нац. ун-т. економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. — Львів : Магнолія, 2016. — 328 с.
20. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унів. кн., 2019. — 279 с.

Додаток А

ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ СТУДЕНТА ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Студент:

- до початку практики у закладі проходить інструктаж з охорони праці на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, після одержання інформації розписується у журналі з вказівкою дати;
- у перший день прибуття на місце проходження практики проходить інструктаж на робочому місці, про що робить відповідний запис у щоденнику;
- у відділі кадрів з вимоги адміністрації представляє санітарну книжку (покоївка, порт'є, консьєрж, черговий поверху, офіціант, бармен, кухар.)

На робочому місці студент:

- акуратно поводитьься з електричними приборами: перед початком роботи оглядає справність розетки та вилки. При виявленні пошкоджень обмовки біля з'єднання з дротом вилки, інформує про пошкодження приладу електрика;
- під час перерви палить тільки у спеціально відведених місцях;
- по дорозі до міста проходження практики і назад додержується правил дорожньої безпеки та правила поведінки у громадських місцях;
- додержується встановленого графіку роботи на виробництві.

Під час проходження практики в готельних комплексах (санаторіях) студент:

- дотримує чистоту, порядок у кімнатах, відведених для проживання (у кімнатах, які виділені готелем, для проживання забороняється: приводити

сторонніх людей, розпивати спиртні напої, порушувати режим роботи готелю;

- дотримує та підтримує чистоту у приміщенні, на робочому місці;
- до готелю повертається не пізніше 10 годин вечора, про свій прихід повідомляє черговому адміністратору;

- під час відвідування пляжу, купатися дозволяється тільки у відведених для цього місцях.

Забороняється:

- пити спиртні напої.
- купатися у штормову погоду;
- довгий час перебувати на сонці.

У випадку поганого самопочуття студент звертається за допомогою в медичний пункт готелю, доповідає про своє самопочуття у навчальну частину, деканат.

Додаток Б

ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

1. Студент, до від'їзду на практику, повинен одержати інструктаж керівника практики та:

- оформлений щоденник;
- індивідуальні завдання по практиці;
- направлення на практику;

2. Студент, який прибув на підприємство повинен надати керівнику від підприємства щоденник, пройти інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки, ознайомитися з робочим місцем, правилами експлуатації обладнання та обговорити план проходження практики.

3. Під час практики студент зобов'язаний строго дотримуватися правила внутрішнього розпорядку підприємства. Про всі випадки уходу зі свого робочого місця практикант повинен повідомляти керівника практики від підприємства.

4. Звіт, з практики складається студентом у відповідності з календарним графіком проходження практики і додатковими вказівками керівника з практики від ВНЗ та від підприємства.

5. Навчально-виробнича практика студента оцінюється по бальній системі та враховується при призначенні стипендії.

6. Студент, який не виконав вимоги практики, та одержав негативний відзив про роботу або незадовільну оцінку при захисті звіту, направляється повторно на практику у період канікул.

Додаток В

ПРАВИЛА ВЕДЕННЯ І ОФОРМЛЕННЯ ЩОДЕННИКА

1. Щоденник є основним документом студента під час проходження практики.

2. Для студента, який проходить практику за межами міста у якому

знаходиться ВНЗ, щоденник є також посвідченням для відрядження, яке підтверджує продовження перебування студента на практиці.

3. Під час проходження практики студент щоденно коротко повинен записувати у щоденник все, що ним зроблено за день для виконання календарного графіка проходження практики. Ретельні записи ведуться у робочих зошитах, які є продовженням щоденника.

4. По закінченню практики щоденник зі звітом повинний бути представлений керівнику практики від закладу, який складає відзив та підписує його.

5. Оформлений, щоденник зі звітом студент повинен здати на кафедру на перевірку.

6. Без заповненого щоденника, практика не зараховується.