

Міністерство освіти і науки України  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра Готельно-ресторанного бізнесу

Методичні вказівки з підготовки та захисту звіту  
з комплексної міжнародної практики  
для студентів СВО Магістр  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

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

Методичні вказівки з підготовки та захисту звіту з комплексної міжнародної практики для студентів СВО Магістр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укл.: Федосова К.С., к.т.н., доцент, Л.А. Тітомир, к.т.н., доцент, Одеса, ОНАХТ, 2021 – 15 с.

Укладачі: Федосова К.С., к.т.н., доцент, Л.А. Тітомир, к.т.н., доцент.

Відповідальна за випуск завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу д.т.н. Т.Є. Лебеденко.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ .....	4
2. ЗМІСТ ПРАКТИКИ .....	5
3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ.....	8
4. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЗВІТУ .....	9
5. ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ.....	10
6. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ ЗВІТУ З КОМПЛЕКСНОЇ МІЖНАРОДНОЇ ПРАКТИКИ.....	12
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗВІТІВ ТА ПРАКТИКИ.....	12
8. ЛІТЕРАТУРА .....	14
Додатки.....	15

## ВСТУП

Програма комплексної міжнародної практики студентів ОКР «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОНАХТ за кордоном – одна з форм проведення практичної підготовки, що є вибірковою компонентою освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців на здобуття освітнього рівня «магістр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і проводиться згідно «Положення про організацію і проведення міжнародної практики студентів», є основним навчально-методичним документом, що визначає проведення практики по напряму підготовки; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і наступності навчання студентів. *Комплексну міжнародну практику обирають студенти замість вибіркової компоненти певного семестру.*

Це основний навчально-методичний документ, що регламентує мету, зміст і послідовність проведення комплексної міжнародної практики і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки (рівень знань, умінь і навичок), які студенти повинні отримувати під час проходження комплексної міжнародної практики за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Метою організації студентської практики за кордоном є сприяння інтеграції національної освіти до світового освітнього простору на основі закріплення теоретичних знань студентів та набуття практичного досвіду з організації та надання послуг на підприємствах туристичної сфери.

### **1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ**

«Положення про організацію і проведення міжнародної практики студентів» Одеської національної академії харчових технологій розроблено відповідно до Наказу Міністерства освіти і науки України від 08.04.93 №93 «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (із змінами), в якому вказано, що міжнародна практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців у вищих навчальних закладах і проводиться на оснащених відповідним чином базах навчальних закладів, а також на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, торгівлі і державного управління.

Згідно даного Положення, комплексна міжнародна практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня магістр.

Метою комплексної міжнародної практики є створення умов для забезпечення високого рівня практичної підготовки для професійної діяльності магістрів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа».

Завдання:

- сприяти підвищенню якості організації і проведення практик і на цій основі – освітнього процесу в ОНАХТ, забезпеченню його практичного спрямування;
- забезпечити єдність підходу до організації і проведення в ОНАХТ практики студентів, що навчаються за напрямом «Готельно-ресторанна справа».
- створити умови для формування, закріплення та апробації знань і навичок студентів і їх готовності до самостійної професійної діяльності відповідно до вимог державних освітніх стандартів щодо кваліфікаційної характеристики випускника.

Зміст комплексної міжнародної практики обумовлений напрямком діяльності туристичного підприємства, організації чи установи, що є базою практики і повинен відповідати вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця.

Звіт з проходження комплексної міжнародної практики є основним підсумковим документом, що надає можливість проаналізувати і оцінити діяльність студента під час проходження практики.

Звіт має бути складено під час проходження практики та перевірено безпосередньо керівником практики від бази практики.

## **2. ЗМІСТ ПРАКТИКИ**

Комплексна міжнародна практика студентів ОНАХТ які навчаються за ОКР «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться на базі підприємств готельно-ресторанного бізнесу, які сприяють поетапному засвоєнню студентами практичних і професійних навичок і застосуванню в реальних умовах теоретичних знань, отриманих при вивченні дисциплін по вказаній спеціальності.

Об'єктом (базою) практики студентів за кордоном є сучасні готельно-ресторанні комплекси Європи, США, Азії, Канади, Туреччини та інших країн на основі підписаних договорів ОНАХТ з туристичними компаніями Anex Tour, Tui, Mousenidis Travel, Mitost, Profiteam, та інші.

Актуальність доступних баз практики на певний навчальний рік студенти можуть дізнатися на сайті кафедри «Готельно-ресторанного бізнесу», факультету ІТХіРГБ та офіційному сайті ОНАХТ в розділі «Міжнародна практика» - [https://www.onaft.edu.ua/international\\_practice](https://www.onaft.edu.ua/international_practice).

Зміст комплексної міжнародної практики визначається на основі робочої програми з проходження комплексної міжнародної практики. Робоча програма практики складається керівниками практик, затверджується кафедрою, відповідальною за проведення практики, деканом факультету ІТХіРГБ, Центром міжнародного співробітництва ОНАХТ, Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНАХТ.

### **Зміст роботи.**

Студенти в процесі проходження комплексної міжнародної практики

ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємств готельно-ресторанного господарства, де проводиться практика, що передбачає ознайомлення зі станом організації роботи готельно-ресторанного комплексу - об'єкта практики, здійснення аналізу основних показників його господарсько - фінансової діяльності за останній рік та розробку обґрунтованих пропозицій щодо удосконалення окремих аспектів діяльності на майбутнє.

Практика проводиться в декілька етапів.

*Тема 1. Загальне ознайомлення з готельно-ресторанним комплексом - об'єктом практики.*

На першому етапі проходження комплексної міжнародної практики студент має ознайомитись зі специфікою діяльності підприємства - об'єкта практики, його організаційною структурою, станом управління загалом. Результатом такої роботи має стати віддзеркалення у звіті про проходження комплексної міжнародної практики наступних питань: характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства (термін створення, форма власності, організаційно-правова форма ступінь самостійності, місія підприємства, права та обов'язки, дотримання вимог щодо державної реєстрації та діяльності підприємства тощо); характеристика роботи (спеціалізація не певному сегменті, переважні види послуг гостинності); характер організації управління діяльністю підприємства (організаційна структура управління, характеристика окремих структурних підрозділів, їх функціонального призначення, прав, обов'язків, повноважень, характер регламентації діяльності окремих працівників (контракти, посадові інструкції тощо); характеристика інструктивних, нормативних і методичних матеріалів, які використовуються на підприємстві, їх якість та повнота.

*Тема 2. Правове забезпечення управлінської та організаційної діяльності підприємства.*

На другому етапі відбувається вивчення структури підприємства ГРГ, де проводиться практика, його мети і основних завдань, організаційних засад діяльності, нормативно-правової документації, на якій ґрунтується його діяльність.

*Тема 3. Аналіз стану та результатів окремих напрямів роботи підприємства - об'єкта практики.*

Основна мета цього етапу практики - оцінка якості управління та досягнутих результатів роботи підприємства ГРГ - об'єкта практики. Для цього студенту слід зробити моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг в країні проходження практики.

*Тема 4. Основні функції та професійні вимоги до менеджера готельно-ресторанного комплексу.*

На наступному етапі студент-практикант повинен зосередитися на вивченні основних функцій, професійних вимог до менеджера підприємства ГРГ – працівника готельно-ресторанного комплексу, де проводиться практика, знань, умінь, професійних функцій, особистісних характеристик, а також вимог

до культурного та етичного рівня працівника. Для цього окрім ознайомлення з професійною діяльністю менеджера на практиці, студенти ознайомлюються з типовими посадовими інструкціями для посад адміністративного та фахового спрямування.

*Тема 5. Управління персоналом готельно-ресторанного комплексу.*

Організація роботи з персоналом підприємства ГРГ, кількісний та якісний склад. Аналіз нормативних документів, що регламентують його роботу (положення про кадрову службу та посадові інструкції працівників). Аналіз штатного розкладу працівників підприємства та структури персоналу (за категоріями, за рівнем освіти, за статтю, за віком). Оцінка кадрової політики, яка провадиться на підприємстві ГРГ, підвищення кваліфікації працівників, атестація працівників, реалізація заходів щодо зміцнення згуртованості колективу та формування соціально-психологічного клімату, складання планів розвитку ділової кар'єри. Аналіз руху персоналу (прийняття, переведення, звільнення) та виявлення основних факторів, які впливають на плинність кадрів. Виявити фактори що впливають на формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації та розвиток професійного знання.

*Тема 6. Стратегічне управління підприємством готельно-ресторанного господарства*

Охарактеризувати посади, що відповідають за розробку стратегії роботи підприємства. Для проведення комплексного аналізу діяльності готельно-ресторанного комплексу необхідно використовувати сучасні методики з позиції системного підходу. Для цього слід провести SWOT-аналіз середовища підприємства. На основі профілю позиціонування студенту слід розробити матрицю SWOT та визначити парні комбінації на полях матриці. На основі системного аналізу з урахуванням потенціалу підприємства та факторів зовнішнього середовища потрібно оцінити стратегічний розвиток команди, заходи щодо підбору та мотивації персоналу.

*Тема 7. Управління інноваційною діяльністю підприємства ГРГ*

Охарактеризувати підрозділ (посаду), що відповідає за здійснення інноваційної діяльності підприємства. При проходженні практики студенту слід застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі та провести дослідження інноваційної діяльності туристичного підприємства, оцінити ступінь її інноваційної активності. Для цього необхідно визначити чи було впроваджено у діяльність підприємства останнім часом нові технології, нові послуги, нові напрямки роботи в індустрії гостинності, чи відповідають вони попиту сучасного туриста. Студент також самостійно повинен вміти планувати процес генерації раціоналізаторських і новаторських пропозицій окремими працівниками підприємства. Проаналізувати структурні елементи нововведень у діяльності підприємства за звітний період згідно з існуючою класифікацією. Охарактеризувати кінцевий результат діяльності підприємства (випуск рекламної продукції або надання послуг гостинності) на відповідність «інноваційна послуга» або «інноваційний продукт» відповідно до Закону

України «Про інноваційну діяльність». Оцінити ефективність інноваційних проектів, які реалізувались на туристичному підприємстві. Оцінити доцільність та можливість розробки інноваційної стратегії діяльності підприємства. Розробити пропозиції щодо перспективи розвитку інноваційної діяльності на підприємстві.

*Тема 8. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства ГРГ*

Залежно від спеціалізації навчання, наукових інтересів та особистих бажань студент повинен розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи готельно-ресторанного комплексу або впровадження певного нововведення (інновації). Пропозиції можуть бути спрямовані як на удосконалення існуючих напрямів діяльності та послуг підприємства, так і передбачати принципові нововведення (впровадження нових напрямів, послуг, вихід на зовнішні ринки і т.д.). Розробка пропозицій, бізнес-ідей та маркетингових заходів має ґрунтуватися на визначенні умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. Студенту потрібно виявити недоліки організації роботи підприємства, наявних резервах його удосконалення, вивченні моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) аналогічного та споріднених напрямків роботи.

### **3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ**

Підведення підсумків практики здійснюється після її завершення. Кожним студентом представляється письмовий звіт практики.

Письмові звіти з результатами міжнародної практики разом із щоденником надаються у встановлений термін (не пізніше як за три дні після завершення практики) керівнику практики від ВНЗ для перевірки та захисту.

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

Керівники практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік у студентів в академії протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики.

Результати захисту звітів заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються у залікових книжках.

Студенти, які своєчасно не подали та не захистили звіт з практики, не допускаються до підсумкової державної атестації. 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 на засіданнях кафедри, на



Раді факультету. Загальні підсумки практики підводяться на вчених радах академії двічі на рік.

#### 4. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Звіт про проходження практики містить у собі аналіз підприємства готельно-ресторанного господарства, де студент проходив практику, відомості про виконання студентом усіх розділів її програми та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, зауваження та побажання студента щодо підсумків практики, список використаних літературних джерел. До звіту додаються відповідні пояснення, таблиці, схеми тощо, а також матеріали, зібрані у процесі проходження практики для використання у практичній діяльності студента і навчальному процесі.

Звіт про проходження практики складається в письмовій формі за результатами її проходження. Загальний обсяг звіту становить 20–25 стандартних сторінок формату А4.

За своєю структурою звіт про практику складається з титульного аркушу, змісту, вступу, основної частини (з двох розділів), висновків, списку використаних джерел та додатків (за потребою).

**Титульний аркуш** (зразок оформлення див. у Додатку А). На титульному аркуші проставляється особистий підпис студента, підпис керівника від бази практики, який скріплюється печаткою організації (бази практики), а також підпис керівника від кафедри. За результатами усного захисту на титульному аркуші виставляється оцінка (у балах).

**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.

У цій частині містяться відомості про форми і способи діяльності підприємства; висвітлюється процес підготовки до написання магістерської дипломної роботи у взаємозв'язку з місцем проходження практики,

визначається, наскільки плідно студент використав можливості конкретної бази практики для підготовки змістової частини магістерської дипломної роботи.

Основна частина звіту з міжнародної практики складається із двох розділів загальним обсягом 15–20 сторінок тексту.

У першому розділі наводяться загальні відомості про організаційно-правову форму підприємства згідно установчих документів, про структуру та повноваження керівника та його заступників. Практикант звітує про своє ознайомлення з нормативно-правовою базою та службовою документацією, з посадовими інструкціями працівників, положеннями про підрозділи (служби) підприємства, здійснює аналіз напрямів діяльності відповідної служби; здійснює аналіз кадрового забезпечення, організації раціональної праці на підприємстві.

Другий розділ стосується характеристики та детального аналізу основних та додаткових послуг підприємства, зокрема містить у собі інформацію про:

- зміст і специфіку роботи відділу, де проходив практику студент;
- використання інформаційних технологій у підприємницьких процесах;
- виконання практикантом завдань, виданих керівником практики;
- виявлення проблем (недоліків) в технології, організації надання послуг на місці проходження практики;
- пропозиції по усуненню проблем (недоліків, недоробок) та покращенню роботи закладу.

У **висновках** викладаються узагальнені результати проходження практики, підсумки щодо її ефективності та корисності з набутих навичок та вмінь, стан підготовленості зібраних матеріалів для магістерської дипломної роботи.

У висновках вказується наступна інформація:

- місце та час проходження практики;
- виконання програми практики;
- перелік питань, які були вивчені під час практики на підприємстві;
- оцінювання результату діяльності підприємства;
- надання пропозицій по покращенню діяльності підприємства.

Обсяг заключної частини складає 1–2 сторінки тексту.

**Список використаних джерел.**

**Додатки** (за потребою).

Звіт погоджується з керівниками від бази практики та від кафедри.

## **5. ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ**

Звіт друкують за допомогою комп'ютера на аркушах білого паперу формату А4. При друкуванні тексту звіту необхідно залишати поля таких розмірів: зліва – 30 мм, справа – 10 мм, зверху – 20 мм та знизу – 20 мм. Текст звіту набирається шрифтом з відсічками Times New Roman розміром 14 пунктів з інтервалом 1,5 рядків (29–30 рядків на сторінці), абзацний відступ 1,25 см без додаткових інтервалів між абзацами.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, таблиць, малюнків, формул у змісті звіту подають арабськими цифрами без знаку №. Першою сторінкою звіту є титульний лист, на якому номер сторінки не ставиться. На наступних сторінках номери проставляються у правому верхньому куті сторінки без крапки після цифри.

Заголовок будь-якої зі структурних частин не може знаходитися в кінці аркуша, після нього мусять бути принаймні два рядки тексту, що знаходяться на відстані 5 мм від заголовка. Заголовки змісту, вступу, висновків, списку використаних джерел і літератури, додатків, мають бути розміщені по центру рядка і написані великими літерами звичайним жирним шрифтом розміром 18 пунктів. Після заголовку пропускається один рядок.

**Ілюстрації (за наявності).** У звітах слід використовувати лише штрихові ілюстрації і оригінали фотознімків. Фотознімки розміром меншим за формат А4 мають бути наклеєні на стандартні аркуші білого паперу формату А4. Ілюстрації повинні мати назву, яку розміщують після номера ілюстрації. За потреби ілюстрації доповнюють пояснювальними підписами. Малюнки, фотографії, креслення, схеми, графіки, карти слід подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці.

Рисунок, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування в тексті або у додатках, включаючи до загальної нумерації сторінок. Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за виключенням ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації має складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка. Наприклад: Рис. 1.2. (другий рисунок першого розділу). Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією.

**Таблиці.** Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери; назви не підкреслюють. Заголовки колонок мають починатися з великих літер, підзаголовки – з маленьких, якщо вони складають одне речення із заголовком, і з великих, якщо вони самостійні. Висота рядків – не менше ніж 8 мм. Колонку з порядковими номерами рядків до таблиці не включають.

Таблицю розміщують після першого згадування про неї у тексті; таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на інший аркуш. При перенесенні таблиці на інший аркуш (сторінку) назву вміщують тільки над її першою частиною. Таблицю з великою кількістю колонок можна ділити на частини і розміщувати одну частину під іншою в межах одної сторінки. Якщо рядки або колонки таблиці виходять за формат сторінки, то в кожній частині таблиці повторюють її шапку.

Якщо текст, який повторюється в графі таблиці, складається з одного слова, його можна замінити лапками; якщо з двох або більше слів, то при першому повторенні його замінюють словами “Те ж”, а далі лапками. Ставити лапки замість цифр, марок, знаків, математичних і хімічних символів, які

повторюються, не варто. Якщо цифрові або інші дані в якомусь рядку таблиці не подають, то в ньому ставлять прочерк (-).

На всі таблиці мають бути посилання в тексті, при цьому слово «таблиця» в тексті пишуть скорочено, наприклад: «...у табл.1.2».

**Додатки.** За потреби до додатків доцільно включати таблиці, ілюстрації, які допомагають кращому сприйняттю матеріалу. Додатки оформлюють як продовження роботи на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті звіту. Кожний такий додаток має починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований зверху малими літерами з першої прописної симетрично до тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і літера, що позначає додаток. Додатки позначають послідовно великими літерами українського алфавіту, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь (єдиний додаток позначають як «Додаток А»).

Всі матеріали звіту зшиваються в єдиний документ (швидкозшивач) та після захисту з відміткою керівника від кафедри здаються на випускову кафедру для зберігання.

## **6. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ ЗВІТУ З КОМПЛЕКСНОЇ МІЖНАРОДНОЇ 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 організовують 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.

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.

Здобувачу вищої освіти, який з поважних причин не виконав програму практики, може бути надане право проходження практики повторно.

## **7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗВІТІВ ТА ПРАКТИКИ**

Загальна оцінка результатів проходження практики здійснюється з урахуванням оцінки за звіт та публічний захист практики і становить сумарний підсумок. При оцінюванні звіту враховується письмове оформлення звітної документації, ступінь реалізації індивідуальної програми

практики, характеристики керівників від бази практики та від кафедри, додержання календарного плану та графіка індивідуально-консультативної роботи тощо.

За наявності негативної характеристики керівника з бази практики або від кафедри загальна оцінка практики не може бути позитивною.

Оцінка якості виконання звіту	Бали	Оцінка якості захисту звіту	Бали
Відповідність змісту звіту встановленим вимогам	25	Виступ студента	15
Стиль і логіка виконання	5	Відповіді на поставлені питання	15
Відповідність запису у щоденнику встановленим термінам та вимогам	10		
Відповідність стандартам оформлення	10		
Наявність позитивного відгуку про проходження практики студента від керівника практикою від підприємства	15		
Подання звіту з практики у встановлений термін	5		
<b>РАЗОМ</b>	<b>70</b>	<b>РАЗОМ</b>	<b>30</b>

## 8. ЛІТЕРАТУРА.

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології в готельному господарстві. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2016. 89 с.
2. 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.
3. Іванова Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг : навч. посіб. / Л. О. Іванова, О. М. Музика ; Укооспілка. — Львів : Магнолія, 2016. — 226 с.
4. 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.
5. 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.
6. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. — Київ : Світ Книг, 2017. — 657 с.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 2 / Л. О. Іванова, І. І. Шофул, Л. М. Сагач, С. Є. Польова ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 102 с. : іл.
11. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с. : іл. — Бібліогр.: с. 197-201.
12. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 295-296.

Додаток А

**Зразок оформлення титульної сторінки звіту про проходження  
комплексної міжнародної практики**

Міністерство освіти і науки України  
Одеська національна академія харчових технологій  
Факультет інноваційних технологій харчування  
і готельно-ресторанного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**ЗВІТ  
про проходження комплексної міжнародної практики**

База практики: \_\_\_\_\_

Строки практики: \_\_\_\_\_

Виконав: студент(ка) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

\_\_\_\_\_  
(підпис) (Ф.І.О.)

Керівник практики \_\_\_\_\_

(підпис) (вчений, ступінь, звання, Ф.І.О)

Одеса \_\_\_\_\_ (рік)