

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ  
ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ**

для студентів 2 курсу СВО «Бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
денної та заочної форми 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 технологічної практики для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» СВО «Бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Г.В. Коркач, Т.І. Нікітчина, В.О. Кожевнікова, А.А. Савенко – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 17 с.

Укладачі: Г.В. Коркач, докт. техн. наук, доцент  
Т.І. Нікітчина, канд. техн. наук, доцент  
В.О. Кожевнікова, канд. техн. наук, доцент  
А.А. Савенко, асистент

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

## ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні вимоги до організації і керівництва практики	6
2. Підведення підсумків практики	7
3. Програма технологічної практики	7
3.1 Організація і керівництво практикою	7
3.2 Зміст практики	9
3.3. Вимоги до звіту і терміни захисту технологічної практики	13
4.Критерії оцінювання результатів практики	13
5.Інформаційне забезпечення	15

## ВСТУП

Практика студентів є важливою складовою навчального процесу в результаті якого здійснюється підготовка студентів до професійної діяльності.

У процесі проходження практики студенти закріплюють та поглиблюють теоретичні знання, отримані ними у вищому навчальному закладі, набувають компетенції, практичні навички, уміння та досвід самостійної професійної діяльності у закладах ресторанного господарства та готелях. Освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців в області готельно-ресторанної справи передбачено проведення технологічної практики.

**Технологічна практика** - це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною спеціальністю, закріпити основні теоретичні та практичні знання щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва.

Зміст програми технологічної практики розроблено на основі «Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ» 2020 р., освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 2021 р.

**Метою практики** є вивчення технологічних процесів у закладах готельного і ресторанного господарства. Закріплення та поглиблення теоретичних знань з організації роботи підприємств готельного і ресторанного господарства; особливості технології обслуговування клієнтів; технологія надання основних і додаткових послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вивчення технології використання сучасного обладнання, оволодіння технологічними професійними вміннями і навичками, а також готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

### **Завдання технологічної практики:**

- ознайомлення з інфраструктурою підприємств ресторанного і готельного господарства;
- вивчення нормативно-правової бази, яка регулює діяльність закладу;
- ознайомлення з технологією контролю за дотриманням якості послуг;
- технологія обслуговування клієнтів та надання необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах готельно-ресторанного бізнесу;

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

- ознайомлення з сучасним обладнанням підприємств ресторанного і готельного господарства;

- контроль за дотриманням працівниками закладів готельно-ресторанного бізнесу технологічних правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку;

- розробки пропозицій щодо підвищення технології обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і готелях.

У результаті проходження технологічної практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.](#)

#### *Інтегральна компетентність*

*Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов*

#### *Загальні компетентності*

**ЗК 02.** *Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні*

**ЗК 03.** *Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

**ЗК 04.** *Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій*

**ЗК 05.** *Здатність працювати в команді*

**ЗК 06.** *Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово*

**ЗК 07.** *Цінування та повага різноманітності та мультикультурності*

**ЗК 08.** *Навички здійснення безпечної діяльності*

**ЗК 09.** *Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу*

**ЗК 10.** *Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

#### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності*

**СК 01.** *Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності*

**СК 02.** *Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність*

**СК 03.** *Здатність використовувати на практиці основи діючого*

законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

#### *Програмні результати навчання*

**ПРН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

**ПРН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

**ПРН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

**ПРН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства

**ПРН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

**ПРН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

**ПРН 18.** Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

### **1. Загальні вимоги до організації і керівництва практики**

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.

#### **Обов'язки керівника практики:**

- контролювати готовність баз практики та проводити при необхідності до прибуття студентів-практикантів підготовчі заходи;
- забезпечити 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 план, індивідуальне завдання, методичні рекомендації щодо оформлення звітів);
- контролювати проведення зі студентами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- інформувати про оформлення санітарної книжки;
- приймати у складі комісії захист звітів з практики.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність у відповідності до укладення договору на практику студентів.

**Студенти зобов'язані:**

- до початку практики одержати від відповідального за практику направлення, робочу програму, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання;
- пройти медичний огляд;
- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;
- регулярно вести щоденник 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;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни;
- дотримуватись правил внутрішнього розпорядку закладу;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звіт та скласти залік у встановлений термін.

**2. Підведення підсумків практики**

Після закінчення практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання в останній день проведення практики. Звіт повинен містити відомості про виконання студентом всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, аналіз, висновки і пропозиції, список використаної літератури.

Звіт оформлюється у відповідності до ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання», за вимогами, які встановлює ЗВО та з урахуванням ЄСКД і захищається студентом у комісії.

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 засіданні кафедри, на Раді факультету.

### **3. Програма технологічної практики**

#### **3.1. Організація і керівництво практикою**

##### **Студенти при проходженні практики зобов'язані:**

- до початку практики отримати від керівника практики від ОНАХТ консультацію щодо порядку проходження практики і оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики, оформити прибуття в щоденнику і приступити до виробничих обов'язків під керівництвом висококваліфікованого працівника підприємства готельно-ресторанного господарства;
- виконувати правила внутрішнього розпорядку закладу;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і дотримуватись режиму праці, санітарії і гігієни, правил техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- поетапно відображати результати проходження практики у звіті;
- у повному обсязі відпрацювати термін, передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;
- своєчасно захистити письмовий звіт з практики.

На студентів-практикантів, які порушують правила внутрішнього розпорядку, керівники практики можуть накладати стягнення та повідомляти про це керівництву практики від ОНАХТ.

##### **До обов'язків керівників практики від ОНАХТ входять:**

- підготовка місць проведення практики;
- заключення договору на проходження практики;
- проведення інструктивних зборів студентів щодо проходження ними виробничої практики, забезпечення студентів щоденниками і програмами практики, календарними планами, необхідними методичними матеріалами та видача студентам направлення на практику;
- контроль бази практики щодо підготовки необхідної документації та готовності до прийому студентів;
- проведення консультацій студентів в навчальному закладі та на місцях практики;
- контроль виконання програми практики, дотримання трудової дисципліни, поетапності складання звіту;
- узгодження з керівником практики від підприємства календарного плану проходження студентами практики, відповідальність за якість проходження практики відповідно до програми практики;
- надання консультацій студентам з усіх питань виконання програми практики та виконання індивідуального завдання;
- підготовка до звіту студентів та аналіз результатів практики;
- організація захисту звіту щодо проведення практики на засіданні комісії.



### **Керівники практики на підприємстві зобов'язані:**

- організувати робоче місце і створити необхідні умови для проходження практики;
- забезпечити студентів необхідною інформацією, документами та іншими матеріалами з питань організації та регулювання господарської діяльності підприємства;
- знайомити студентів з організацією роботи підприємства в цілому і на конкретному робочому місці;
- здійснювати постійний контроль за діяльністю студентів, допомагати правильно виконувати всі завдання на робочому місці, консультувати з виробничих питань;
- здійснювати облік роботи студентів, складати на них виробничі характеристики;
- забезпечити дотримання норм трудового законодавства та вимог техніки безпеки, охорони праці.

### **Під час оформлення на практику на підприємство студенти повинні мати наступні документи:**

- направлення на практику від ОНАХТ;
- щоденник практики;
- оформлену медичну книжку.

### **3.2. Зміст практики**

Зміст переддипломної практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за професійним спрямуванням «Готельно-ресторанна справа», типом підприємства, специфікою його діяльності та рядом організаційних питань, пов'язаних з початком практики, оформленням необхідних документів та проходження інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.

**Таблиця 1** – Календарний план проходження технологічної практики в закладі ресторанного господарства - 6,5 кредитів

№ з/п	Зміст роботи
1	2
1.	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з техніки безпеки.
2.	Характеристика закладу ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності: <ul style="list-style-type: none"><li>- форма власності, статус підприємства;</li><li>- організаційно-правова форма;</li><li>- організаційна структура підприємства, включаючи структуру підрозділів;</li><li>- матеріально-технічна база підприємства;</li><li>- кадрове забезпечення</li></ul>
3.	Типова характеристика закладу ресторанного господарства: <ul style="list-style-type: none"><li>- тип, клас підприємства ресторанного господарства;</li><li>- розташування, оснащеність закладу;</li><li>- режим роботи</li></ul>

4	<p>Організація технологічного процесу на підприємстві:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-організація роботи складських приміщень і вимоги до них (охолоджувальні і неоохолоджувальні приміщення (комори));</li> <li>-технологічні лінії заготівельних цехів (<b>овочевий цех</b> – лінії обробки: картоплі, коренеплодів; капустяних овочів; томатних овочів; салатних, шпинатних овочів і зелені; <b>м'ясо-рибний цех</b> - технологічні лінії: обробки м'ясопродуктів, обробки рибопродуктів; обробки птиці і субпродуктів);</li> <li>-технологічні лінії доготівельних цехів (<b>холодний цех</b> – технологічні лінії: приготування холодних страв і закусок; приготування солодких страв і напоїв; <b>гарячий цех</b> – супове відділення (приготування бульйонів та супів) та соусне відділення (приготування 2-х страв, гарнірів та соусів)</li> </ul>
5.	<p>Вивчення технологічних процесів виробництва окремих видів продукції у кондитерських цехах (відділення – зберігання і підготовки сировини; тістомісильне; тістообробне, для випікання; оздоблювальне; зберігання кондитерських виробів)</p>
6.	<p>Поняття про організацію обслуговування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організація надання основних послуг у ресторані;</li> <li>- організація надання додаткових послуг у ресторані;</li> <li>- види посуду, столових приборів, білизни;</li> <li>- види сервіровки столів</li> </ul>
7.	Оформлення та захист результатів практики

## План звіту у закладі ресторанного господарства

Зміст

Вступ

### 1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Характеристика типу підприємства і кількість місць для відвідувачів

1.2. Характеристика району розташування підприємства

1.4. Характеристика контингенту відвідувачів

1.5. Режим роботи

### 2. Характеристика складського господарства

### 3. Загальна характеристика, призначення, оснащення і персонал цехів

3.1. Овочевий цех

3.2. М'ясо-рибний цех

3.3. Гарячий цех

3.4. Холодний цех

3.5. Характеристика кондитерського або борошняного цеху, якщо на підприємстві є такий цех

### 4. Поняття про організацію обслуговування

4.1. Характеристика видів меню закладу залежно від типу підприємства (меню з вільним вибором, меню дитячого харчування, банкетне меню тощо). Вимоги до складання і оформлення меню (залежно від типу підприємства, загальна кількість страв, порядок розташування страв, порціонність, сезонність тощо)

4.2. Характеристика організації обслуговування з офіціантами (режим роботи, службова підпорядкованість, вимоги до зовнішнього вигляду, посадові обов'язки)

4.3. Організація роботи закладу із самообслуговуванням

5. Охорона праці на заданому підприємстві

6. Список літератури

7. Додатки

**Таблиця 2** – Календарний план проходження технологічної практики в закладі готельного господарства - 6,5 кредитів

№ з/п	Зміст роботи
1	2
1.	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з техніки безпеки.
2.	Характеристика закладу готельного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності: <ul style="list-style-type: none"><li>- форма власності, статус підприємства;</li><li>- організаційно-правова форма;</li><li>- організаційна структура підприємства, включаючи структуру підрозділів;</li><li>- матеріально-технічна база підприємства;</li><li>- кадрове забезпечення</li></ul>
3.	характеристика спеціалізації (готель, база відпочинку, санаторій та ін.) закладу готельного господарства: <ul style="list-style-type: none"><li>- тематичність або кількість зірок;</li><li>- розташування засобу розміщення.</li><li>- особливості інфраструктуру закладу, включаючи інтер'єр та архітектуру</li></ul>
4	Характеристика технологічних процесів на підприємстві: <ul style="list-style-type: none"><li>- особливості бронювання місць в заклад розміщення ;</li><li>- технологія прийому та реєстрації гостей;</li><li>- автоматизація робочого місця адміністратора, портсьє;</li><li>- технологія обслуговування на поверхах;</li><li>- технологія надання додаткових послуг у готелі;</li><li>- технологія організації виїзду гостей у закладі розміщення</li></ul>
5.	Характеристика прибиральних робіт у закладі розміщення : <ul style="list-style-type: none"><li>- технологія прибирання території закладу розміщення ;</li><li>- технологія прибирання у номерах, які відносяться до різних категорій;</li><li>- характеристика механізмів, інвентарю та засобів, що застосовуються для прибиральних робіт на підприємстві.</li></ul>
6.	Характеристика технологічних обов'язків персоналу служб : <ul style="list-style-type: none"><li>- обов'язки спір, згідно посади</li><li>- роботи юридичної служби і маркетингу.</li><li>- санітарно-технічної служба</li></ul>
7.	Оформлення та захист результатів практики

## **Звіт у закладі готельного господарства**

Зміст

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства
  - 1.1. Характеристика типу підприємства і кількість місць для відвідувачів
  - 1.2. Характеристика району розташування підприємства
  - 1.3 Характеристика контингенту відвідувачів
  - 1.4. Режим роботи
2. Характеристика технологій працівників служб у закладі розміщення.
  - 2.1. Характеристика технології бронювання та особливості типів в їх використанні
  - 2.2. Технологія прийому і розміщення відвідувачів закладу розміщення
  - 2.3. Технологічні обов'язки працівників маркетингу і інформаційної служби, реклами, продажу, бізнес і сервіс-послуг підприємства ( якщо присутні ).
3. Особливості технології роботи клінінгу:
  - 3.1. Прилеглої території закладу розміщення;
  - 3.2 Номерного фонду , в залежності від категорії;
  - 3.3. Додаткових приміщень ( СПА , перукарні, конференц-зали та інші приміщення, які знаходяться на території закладу)
4. Технологія надання послуг харчування в даному закладі розміщення
5. Характеристика протипожежної системи та охорона праці у даному закладі розміщення.
- 6.Список літератури
- 7.Додатки

Вступ включає в себе відомості про стан галузі, загальні задачі та шляхи їх рішення, перспективи розвитку закладів ресторанного господарства.

В розділі «Загальна характеристика підприємства» надати відомості про тип підприємства, його потужність, особливості розміщення . Також в цьому розділі описують заходи з охорони навколишнього середовища.

Охарактеризувати служби закладу розміщення, які є в наявності та необхідно перелічити їх та надати опис технологій .

Надати опис технології харчування на даному підприємстві

Надати характеристику технології клінінгових робіт на території закладу розміщення , що вони включають та в який період року та технології прибирання номерів у закладі розміщення. Дати характеристику та кількість персоналу для прибиральник робіт у закладі.

Зміст розділу «Охорона праці» передбачає відображення конкретних питань з безпеки, гігієни праці та виробничої санітарії, а також пожежної безпеки на заданому підприємстві. Під час практики на підприємстві студент повинен ознайомитись з: оцінкою стану охорони праці і планами його покращення на підприємствах в цілому, та в його структурних підрозділах;

роботою служби охорони праці; планом ліквідації аварій і аварійних ситуацій підприємства; засобами колективного та індивідуального захисту.

### 3.3. Вимоги до звіту і терміни захисту технологічної практики

Після закінчення практики студент надає керівнику практики наступну документацію:

- щоденник, підписаний керівником практики від підприємства з печаткою;
- характеристику керівника практики щодо виконання студентом програми, дотримання трудової дисципліни, завірену підписом керівника і печаткою;
- звіт про проходження практики, що відображає результати вивчення даного підприємства та особисті спостереження;
- додатки (фото, меню, технологічні карти, рецептури, статистичні матеріали, фінансові звіти, схеми, нормативно-правові документи).

Звіт виконується на листах формату А4. Ліве поле – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє і нижнє – 20 мм. Шрифт Times New Roman, кегль 14, інтервал 1,0. Звіт повинен мати титульний лист, зміст, основну частину, висновки, список використаної літератури, додатки. Загальний обсяг звіту 20-25 сторінок.

Під час виставлення загальної оцінки за підсумками практики береться до уваги рівень теоретичної і практичної підготовки студента, характеристика, надана керівником практики від виробництва, зміст, оформлення та захист звіту та індивідуальне завдання. Студенти, які не виконали програму технологічної практики або отримали негативну оцінку при захисті звіту в комісії, відраховуються з ОНАХТ. Повторний захист звіту з практики забороняється.

### 4. Критерії оцінювання результатів технологічної практики

#### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали	
	min	max
Виконання практичних завдань на підприємстві	20	30
Оформлення звіту	10	15
Доповідь на захисті практики	10	15
Захист звіту по практиці	20	40
Загальний бал	<b>60</b>	<b>100</b>

Таблиця 1 Критерії оцінювання виконання практичних завдань на підприємстві

Розподіл балів за виконання практичних завдань на підприємстві	Критерії оцінювання відповідей
30-25	за умови, якщо студент виконав якісно практичні завдання, чітко, грамотно, обґрунтовано, вмів аналізувати ситуацію, зробив правильні і грамотні

	<b>ВИСНОВКИ</b>
25-20	за умови, якщо студент якісно виконав практичні завдання, чітко, по суті виклав матеріал, але не повністю проаналізував ситуацію, зробив правильні висновки
20-10	за умови, якщо студент припустив невеликі помилки у виконанні практичного завдання, не достатньо обґрунтовано проаналізував ситуацію, не належно зробив висновки
10-0	за умови, якщо студент припустив суттєві помилки при виконанні практичних завдань, не розкрив суті питання, матеріал проаналізував з припущенням неточностей, зробив неточні або неправильні висновки

Таблиця 2 Критерії оцінювання оформлення звіту по практиці

Розподіл балів за оформлення звіту по практиці	Критерії оцінювання відповідей
15-10	Звіт оформлено згідно встановленим вимогам, у додатках наведені якісно складені самостійні документи, у додатках якісні документи від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики. У звіті представлені фото, технологічні карти, рецептури страв та виробів, графічний матеріал
10-0	У звіті наявні невідповідності згідно встановленим вимогам, у додатках відсутні або недостатньо якісно складені самостійні документи, у додатках відсутні (або недостатньо) документів від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики. У звіті не представлені фото, технологічні карти, рецептури страв та виробів, графічний матеріал.

Таблиця 3 Критерії оцінювання доповіді на захисті звіту по практиці

Розподіл балів за доповідь на захисті звіту по практиці	Критерії оцінювання відповідей
15-10	Повно розкрито практичні аспекти діяльності підприємства ГРГ у відповідності до програми практики, у доповіді прослідковується логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу, наявність якісного ілюстративного матеріалу, відображено ступінь самостійності виконання практичних завдань, побудова роботи відповідає поставленим цілям і завданням
10-0	Неповно (не розкрито) практичні аспекти діяльності підприємства ГРГ у відповідності до програми практики, у доповіді не точно (не) прослідковується логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу, відсутній ілюстративний матеріал, недостатньо якісно (не якісно) виконані практичні завдання, побудова роботи не повністю відповідає поставленим цілям і завданням. Студент не підготовлений до представлення доповіді.

Таблиця 4 Критерії оцінювання відповідей на запитання (захист звіту)

Розподіл балів за відповіді при захисті звіту по практиці	Критерії оцінювання відповідей
40-35	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією,

	знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмiє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
35-30	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
30-25	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
25-20	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

## 5. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

### Базові (основні)

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник /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. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166301>

2. Тітомир Л.А. Конспект лекцій з курсу «Організація готельного господарства» [Електронний ресурс]; для студентів, які навчаються за спец. 241 «Готельно-ресторанна справа»; ступінь вищ. освіти бакалавр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич; відп. за вип. А. К. Д'яконова; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 164с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1442221>

3. Мостова Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст]: підручник /Л.Н. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. – Харків: Світ Книг, 2022. – 657 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736610>

4. Організація готельно-ресторанної справи [Текст]: навч. посіб. /В.Я. Брич, І.О. Банева, М.Ю. Барна та ін.; за заг. ред. В.Я. Брича; Тернопіл. нац. екон. ун-т. – Київ: Ліра-К, 2021. – 484 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956>

5. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. /О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран; Нац. ун-т харч. технол. – Київ: НУХТ, 2017. – 227 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.164436>

6. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст]: навч. посіб. / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова; Одес. нац. акад. харч. Технологій. – Одеса: Чорномор'я, 2017. – 300с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.161427>

7. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>

### Додаткові

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування», затвердженому наказом Держспоживстандарту України від 23.12.2003 р. № 225.

2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.

4. ДСТУ 4527:2006 – Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

5. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.

6. Положення про організацію і проведення практичної підготовки студентів ОНАХТ. – Одеса: Одеса ОНАХТ, 2020.

7. David K. Hayes, Joshua D. Hayes, Peggy A. Hayes // Revenue Management for the Hospitality Industry. [e-book] Hoboken, New Jersey: Wiley, 2021, 480 p.

8. Академія гостинності [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://e.hotel-rest.com.ua/>.

9. ProHotelia [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://prohotelia.com/>.

10. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл./, Н.О. П'ятницька. Київ: Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

11. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник /В.В. Архіпов. – Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.

12. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. /П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба; Одес. нац. харч. технологій. – Херсон: Олді-Плюс, 2016. – 312 с.

13. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [Текст]: навч. посіб. /В.Г. Топольник; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського. – Львів: Магнолія, 2016. – 328 с.



**Зразок титульного аркуша**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Одеський національний технологічний університет

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

***ЗВІТ  
ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ***

***на*** \_\_\_\_\_

Виконав: студент \_\_ курсу, групи  
напряму  
*241 « Готельно- ресторанна справа»*

(прізвище та ініціали)

**Керівник** \_\_\_\_\_

(прізвище та ініціали)