

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ
ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ**

для студентів 1 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 30.08.2023 р.

Одеса ОНТУ 2023

Методичні вказівки по проходженню ознайомчої практики для студентів СВО Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» ступінь вищої освіти бакалавр всіх форм навчання / Укл. Кравчук Т. В., Скляр В.Ю. – Одеса:ОНТУ, 2023. – 16 с.

Укладачі: Т. В. Кравчук, канд. техн. наук, доцент
В.Ю. Скляр, доктор філософії, ст. викладач

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

ВСТУП

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

Програма ознайомчої практики студентів передбачає закріплення теоретичних знань, що отримали студенти у закладі вищої освіти, формування професійних практичних знань, умінь та навичок, необхідних у подальшій підготовці фахівців.

Ознайомча практика є першим етапом організації практичної підготовки студентів. Під час її проходження студенти знайомляться з особливостями роботи на підприємствах готельного та ресторанного господарства різних типів та класів.

Зміст програми ознайомчої практики розроблено на основі «Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ» 2022 р., освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 2023 р.

1. Мета і завдання практики

Мета практики: ознайомлення з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства, методами, формами організації в галузі майбутньої професії, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах.

Завдання ознайомчої практики:

-ознайомлення студентів з діяльністю закладів готельно-ресторанного бізнесу різних категорій всіх форм власності;

-ознайомлення із історією створення закладу, концепцією та унікальною атмосферою закладів;

-поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;

-ознайомлення з типами підприємств, їх структурою та управлінням;

-ознайомлення з організацією та технологією обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарства

-ознайомлення з правилами пожежної безпеки при роботі на підприємствах.

В результаті проведення практики студент повинен

знати:

-класифікацію підприємств за типами і класами, за способом обслуговування, за спеціалізацією;

-режим роботи, схему організації та технологію обслуговування на підприємствах ресторанного та готельного господарства;

-будівельно-компонувальні рішення;

-інфраструктуру підприємства;

-структуру управління;

-перелік послуг;

-правила техніки безпеки;

-санітарно-гігієнічні норми;

-правила обслуговування в готелях і ресторанах.

вміти:

-аналізувати особливості функціонування об'єктів готельно- ресторанного господарства;

-обрати ефективні методи отримання необхідної інформації, користування довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією;

-аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали.

В результаті проходження ознайомчої 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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 05. Здатність працювати в команді

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 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Програмні результати навчання:

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 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

2. Бази практик

Ознайомча практика проводиться у формі екскурсій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Дана практика проводиться на діючих підприємствах індустрії гостинності, які розташовані в Одесі та Одеській області та є базами практики відповідно до укладених з ними договорів.

3. Організація і керівництво практикою

Організацію практики для студентів покладено на відповідального за практику від кафедри готельно-ресторанного бізнесу та Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНТУ. Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача кафедри, а також на керівників практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Керівник практики від кафедри:

-контролює готовність баз практики 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 необхідних документів (наказ,

методичні рекомендації щодо оформлення звітів);

-контролює проведення зі студентами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

-приймає 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 пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;

-отримати від відповідального за практику методичні рекомендації щодо оформлення звітів;

-у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики;

-дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни;

-дотримуватись правил внутрішнього розпорядку закладу;

-нести відповідальність за виконану роботу;

-своєчасно оформити звіт, захистити його у встановлений термін.

4. Зміст ознайомчої практики

Перший день практики розпочинається зі вступної лекції керівника практики, під час якої студенти ознайомлюються:

-з метою, завданням практики, детально вивчають методичні рекомендації, отримують інформацію про звітну документацію з практики, рекомендації щодо написання звіту та головні вимоги щодо його оформлення;

-з правилами техніки безпеки і трудової дисципліни впродовж проходження практики.

В ході практики студенти під керівництвом викладача з ознайомчими візитами відвідують підприємства готельного господарства - готелі 2,3,5* та підприємства ресторанного господарства - ресторани (люкс, вищий, перший); кафе та закусочні (загального типу та спеціалізовані); студентську їдальню; бари (універсальні та спеціалізовані).

Студенти аналізують стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства. При проходженні практики студенти повинні ознайомитись з:

-інформацією про готельне/ ресторанне підприємство на сайті;

-характеристикою закладів готельно-ресторанного господарства: типом, класом, спеціалізацією підприємства, організаційно-правовою формою та організаційною структурою підприємства, режимом роботи, районом

розташування, контингентом споживачів, дизайнерським рішенням, концептуальною направленістю закладу;

-переліком основних та додаткових послуг;

-меню, преїскурантами, асортиментом кулінарної продукції;

-складом і призначенням приміщень для обслуговування відвідувачів та їх матеріально-технічним оснащенням;

-складом і призначенням функціональних груп приміщень та їх матеріально-технічним оснащенням;

-планувальними рішеннями та наповненням номерного фонду готелю;

-характеристикою інженерно-технічних приміщень та наявного устаткування, правилами охорони праці, правилами пожежної безпеки.

5. План звіту

Звіт з практики є основним документом, що пред'являється при здачі заліку і складається кожним студентом індивідуально. Наприкінці практики студент оформлює звіт, який містить опис підприємств, що студент відвідав під час практики, за наступним планом:

Зміст

Вступ

1. Характеристика підприємства готельного господарства “НАЗВА ПІДПРИЄМСТВА” та аналіз його відповідності нормативним документам (готель 2,3,5*)

1.1 Характеристика району розташування підприємства

1.2 Архітектурно-планувальний опис

1.3 Характеристика приміщень для відвідувачів

1.4 Характеристика номерного фонду

1.5 Характеристика приміщень харчування в готелі (кафе, бар, ресторан)

2.Характеристика підприємства ресторанного господарства “НАЗВА ПІДПРИЄМСТВА” та аналіз його відповідності нормативним документам

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Опис кожного пункту

Вступ

У вступі необхідно навести відомості про стан галузі, загальні задачі та шляхи їх рішення, перспективи розвитку закладів готельного та ресторанного господарства. Також обов'язково у вступі має бути наведена мета та завдання практики, найменування баз практики.

Розділ 1. Характеристика підприємства готельного господарства та аналіз його відповідності нормативним документам.

При написанні звіту звернути увагу на вимоги ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» та ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».

На початку розділу необхідно надати такі відомості: назва підприємства, юридична адреса, тип, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, клас, поверховість, кількість номерів, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи. Надати характеристику контингенту відвідувачів (демографічні характеристики -стать, вік, освіта, професія, та більш детальний опис – рівень прибутку, звички, вподобання, хобі, стиль життя, характер, мотиви поведінки та інше). Описати основні та додаткові послуги готелів (інформаційні послуги, послуги транспортних перевезень, послуги розміщення, послуги харчування, культурно-масові, оздоровчі послуги та ін.), навести прейскуранти на ці послуги.

1.1. Характеристика району розташування підприємства

Надати характеристику району розташування підприємства: недоліки переваги району, наявність інфраструктурних об'єктів (торгівельні центри, продуктові магазини, бізнес-центри, культурно-розважальні комплекси, заклади готельно-ресторанного господарства та ін.), транспортної розв'язки.

1.2. Архітектурно-планувальний опис

Описати дизайнерське рішення підприємства гостинності: стиль та дизайн інтер'єру, зовнішнє оформлення (екстер'єр), уніформа персоналу, меблювання закладу. До цього пункту можна додавати зображення цікавих концептуальних рішень підприємства. Описати стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства. Надати характеристику інфраструктури підприємства: вестибюльної групи, житлового блоку, адміністративних та інженерно-технічних приміщень, склад та характеристику виробничої інфраструктури готельного підприємства.

1.3. Характеристика приміщень для відвідувачів

Описати вестибюльну групу приміщень, приміщення для розваг, торгівлі, спортивно-оздоровчі приміщення, приміщення культурно-масового призначення та їх матеріально-технічне оснащення.

1.4. Характеристика номерного фонду

Описати категорії номерів, планувальне рішення та їх наповненість. Навести послуги, що пропонуються в номерах.

1.5. Характеристика приміщень харчування в готелі (кафе, бар, ресторан)

Описати клас, тип закладу, кількість посадочних місць, режим роботи,

форму обслуговування, види та характеристика меню, асортимент кулінарної продукції, основні та додаткові послуги. Надати характеристику приміщень підприємства харчування та їх матеріально-технічного оснащення.

Розділ 2. Характеристика підприємства ресторанного господарства та аналіз його відповідності нормативним документам.

При написанні звіту, звернути увагу на вимоги ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація.»

На початку розділу необхідно надати такі загальні відомості: назва підприємства, юридична адреса, тип, форма власності, клас, потужність, кількість посадочних місць, режим роботи, форма обслуговування. Надати характеристику контингенту відвідувачів (демографічні характеристики - стать, вік, освіта, професія, та більш детальний опис – рівень прибутку, звички, вподобання, хобі, стиль життя, характер, мотиви поведінки та інше).

На наступному етапі необхідно надати характеристику району розташування підприємства: недоліки та переваги району, наявність інфраструктурних об'єктів (торгівельні центри, продуктові магазини, бізнес-центри, культурно-розважальні комплекси, заклади готельно-ресторанного господарства та інші), транспортної розв'язки.

Описати дизайнерське рішення закладу ресторанного господарства: стиль та дизайн інтер'єру, зовнішнє оформлення (екстер'єр), уніформа персоналу, меблювання закладу.

Описати основні та додаткові послуги (з реалізації та організації споживання продукції та послуг; зі створення зручностей для споживачів; з організації дозвілля), навести прейскуранти на ці послуги.

У даному розділі також необхідно провести аналіз меню: види та характеристика меню, асортимент кулінарної продукції. При цьому необхідно звернути увагу на кількість страв у меню та послідовність пропозиції страв і напоїв. Описати точність складання і зовнішні особливості оформлення меню. Приклади меню закладів надати в додатках.

Завершити розділ необхідно характеристикою приміщень закладу ресторанного господарства. Слід описати виробничі, торговельні, підсобні приміщення закладу ресторанного господарства та їх матеріально-технічне оснащення, стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства.

Висновки

Необхідно дати оцінку рівню виконаних завдань практики, ступінь досягнення мети практики та перелік навичок і знань, отриманих під час проходження практики. Сформулювати висновки щодо аналізу відповідності підприємств готельного і ресторанного господарства нормативним документам.

Список використаних джерел повинен містити не менш, ніж 10 джерел оформленим згідно ДСТУ 7.1:2006 «Бібліографічний запис, бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання», ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»

Додатки повинні містити меню закладів ресторанного господарства, преїскуранти на послуги підприємств готельного господарства та іншу додаткову інформацію.

6. Оформлення звіту

Звіт повинен мати титульний лист, зміст, основну частину (розділи), висновки, список використаних джерел, додатки.

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

Звіт повинен бути складений на підставі ретельного вивчення та узагальнення фактичної інформації, отриманої в ході проходження практики. Звіт виконується друкованим способом 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.

Текст звіту повинен бути в рамці зі штампом. На листі, на якому розміщується «Зміст» має бути великий штамп.

Таблиці нумерують послідовно у межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Наприклад:

«Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу). При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку слово «Таблиця» і номер її вказують один раз праворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовження таблиці» і вказують номер таблиці, наприклад,

«Продовження табл. 2.1».

Ілюстрації (фотографії, схеми, графіки тощо) і таблиці необхідно подавати в звіті безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих в додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка. Наприклад: «Рис. 1.2.» (другий рисунок першого розділу). Ілюстрації повинні мати назву, яку розміщують після номера ілюстрації. Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщуються послідовно під ілюстрацією.

Використані у звіті джерела можна розміщати в списку одним з таких способів: в порядку появи посилань у тексті, в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, у хронологічному порядку. Відомості про джерела, які включені до списку, необхідно давати згідно з вимогами державного стандарту з обов'язковим наведенням назв. При посиланні у тексті звіту на джерело інформації в квадратних дужках наводиться його порядковий номер у списку використаних джерел і сторінка, з якої цитується текст, наприклад: [8, с 20-21]. Посилання на ілюстрації роботи вказуються порядковим номером ілюстрації, наприклад: рис. 1.2.

Загальний обсяг звіту 12-15 сторінок. Додатки до звіту не входять в цей обсяг, вони додаються після списку використаних джерел.

Звіт оформлюється відповідно до правил оформлення такого виду робіт і обов'язково зшивається. Студент, який не виконав вимог до написання звіту або не подав його, чи не виконав програму практики, до захисту не допускається.

7. 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.

Захист звіту з практики приймає комісія, призначена випусковою кафедрою з числа викладачів – керівників практики, а також викладачів дисциплін освітньої програми підготовки здобувачів вищої освіти. Звіт про проходження практики оцінюється комісією за результатами захисту. Під час виставлення загальної оцінки за підсумками практики береться до уваги рівень теоретичної і практичної підготовки студента, зміст, оформлення та захист звіту.

8. Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюється після завершення практики. Звіт має містити відомості про виконання студентом всіх розділів програми практики, висновки, список використаних джерел.

Студенти, які не виконали програму практики без поважної причини, повторно направляються на практику (під час студентських канікул) чи можуть бути відраховані із закладу вищої освіти як ті, що мають академічну заборгованість. Студент, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з університету. Якщо програма практики не виконана студентом з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти

практику у вільний від навчання час.

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.

9. Критерії оцінювання результатів ознайомчої практики

Види контролю: поточний, підсумковий –диф. залік

Таблиця 1

Види практичної діяльності

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали	
	min	max
1. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства	10	20
2. Ознайомлення з підприємством готельного господарства	10	20
3. Оформлення звіту	20	30
4. Захист звіту з практики (доповідь та відповіді на питання)	20	30
Загальний бал	60	100

Таблиця 2

Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Ознайомлення з закладами готельно-ресторанного господарства	40	За відвідування закладів готельно-ресторанного господарства своєчасно, без зауважень і у повному обсязі.
2	Оформлення звіту	30	Максимальний бал нараховується за умов, що звіт оформлено належним чином
3	Захист звіту з практики (доповідь та відповіді на питання)	30	Максимальний бал нараховується за умов, що відповіді на запитання обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано
	Разом	100	

Таблиця 3

Критерії оцінювання оформлення звіту з практики

Розподіл балів за оформлення звіту з практики	Критерії оцінювання відповідей
30-11	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 4

Критерії оцінювання на захисті звіту з практики

Розподіл балів за доповідь та відповіді на питання	Критерії оцінювання доповіді та відповідей
30-21	<ul style="list-style-type: none"> – за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал; – в доповіді повно розкрито практичні аспекти діяльності підприємств у відповідності до програми практики, побудова роботи відповідає поставленим цілям і завданням, у доповіді прослідковується логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу, наявність якісного ілюстративного матеріалу, відображено ступінь самостійності виконання практичних завдань
20-11	<ul style="list-style-type: none"> – за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст – в доповіді неповно розкрито практичні аспекти діяльності підприємств ГРГ у відповідності до програми практики, наявність якісного ілюстративного матеріалу

10-6	<ul style="list-style-type: none"> - за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології; - не розкрито практичні аспекти діяльності підприємств індустрії гостинності у відповідності до програми практики, у доповіді не прослідковується логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу, відсутній ілюстративний матеріал, побудова роботи не повністю відповідає поставленим цілям і завданням.
5-0	<ul style="list-style-type: none"> - за умови, якщо студент при відповіді не володіє матеріалом, показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства; - студент не підготовлений до представлення доповіді.

10.Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. 2019. 412 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736344>
2. Конспект лекцій з курсу "Інфраструктура готельного і ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищ. освіти бакалаврден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. А. Пацела ; відп. за вип. А. К. Д'яконова ; каф. Ресторанно-готельна справа і туризм (РГСіТ). —Одеса: ОНАХТ, 2020.— Електрон. текст. дані: 97 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1302955>
3. Індустрія гостинності : конспект лекцій [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", галузі знань "Сфера обслуговування" ден. та заоч. форм навчання / Г. С. Шунько ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст дані: 106 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1716369>
4. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І.О. Банєва, М.Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В.Я. Брича ; Тернопіл.нац. екон. ун-т. - Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с.
5. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. І.Франка.— Київ: ЦУЛ, 2021. — 336с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>

Додаткові:

1. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання
2. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004) – 12 с.
3. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004). – 16 с.
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006). – 46 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
6. ДСТУ ISO 9004:2018 Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху (ISO 9004:2018, IDT) (чинний від 01.01.2020). – 52 с.
7. Методичні вказівки для проходження ознайомчої практики для студентів СВО Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» всіх форм навчання / Укл. Кравчук Т. В., Скляр В.Ю. – Одеса: ОНТУ, 2023. – 16 с.
8. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Денні Меєр ; пер. з англ. Г. Кириєнко. Київ : Наш формат, 2019. 337 с.
9. The restaurant: from concept to operation/ J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley and Sons, 2021. – 432 p
10. Hotel Room Service Training Manual/ Hotelier Tanji. – CreatespaceIndependent Publishing Platform, 2016. – 176 p.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ЗВІТ З ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Наказ № _____ від _____
Термін практики: 01.12.20__ – 28.12.20__

Студент групи: ГРС-102

Горбенко М.П

Керівник: доцент Кравчук Т.В.

Кількість балів /ECTS: _____

Національна шкала: _____

Дата захисту: _____

Одеса – 20__

ЗМІСТ

Вступ.....	3
1. Мета і завдання практики.....	3
2. Бази практик.....	5
3. Організація і керівництво практикою.....	5
4. Зміст ознайомчої практики.....	6
5. План звіту.....	7
6. Оформлення звіту.....	10
7. Порядок захисту звіту з практики.....	11
8. Підведення підсумків практики.....	11
9. Критерії оцінювання результатів ознайомчої практики.....	12
10. Інформаційні ресурси.....	14