

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ
ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ**

для здобувачів освіти 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 30.08.2024 р.

Одеса, ОНТУ 2024

Методичні вказівки для проходження технологічної практики для здобувачів освіти 2 курсу СВО «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» СВО «Бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Т.І. Нікітчина, В.О. Кожевнікова. – Одеса: ОНТУ, 2024. – 20 с.

Укладачі: Т.І. Нікітчина, канд. техн. наук, доцент
В.О. Кожевнікова, канд. техн. наук, доцент

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

ВСТУП

Технологічна практика є важливою складовою навчального процесу в результаті якого здійснюється підготовка здобувачів освіти до професійної діяльності.

У процесі проходження практики здобувачі освіти закріплюють та поглиблюють теоретичні знання, отримані ними у закладі вищої освіти, набувають компетенції, практичні навички, уміння та досвід самостійної професійної діяльності у закладах готельного та ресторанного господарства. 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 здобувачів освіти ОНТУ, Стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.

Завданням 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.

У результаті проходження технологічної практики здобувачі освіти повинні

Знати:

- предметну область і специфіку професійної діяльності, базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук;

- основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- інфраструктуру суб'єктів готельно-ресторанного господарства, принципи, процеси і технології організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, цикли та операції, що лежать в основі готельної і ресторанної діяльності;
- вимоги до організації безпечної діяльності в закладах сфери гостинності з урахуванням правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку.

Вміти:

- вчитися і оволодівати сучасними знаннями, використовувати їх для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- працювати в команді, діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства;
- використовувати інформаційні і комунікаційні технології для вирішення задач готельного та ресторанного бізнесу;
- спілкуватися з професійних питань державною мовою як усно, так і письмово;
- цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність при організації обслуговування іноземних туристів;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу при вирішенні практичних проблем сфери гостинності;
- організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
- презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо підвищення культури обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

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» 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 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 компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати 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.

Результати навчання:

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

РН 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.

РН 03. Вміти спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми,

застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Роль освітнього компоненту у формуванні соціальних навичок (soft skills)

Вивчення освітнього компоненту дозволяє здобувачам сформувати здатність адаптуватися і діяти в новій ситуації, розвиває критичне мислення, вміння аргументовано відстоювати свою позицію, ефективно комунікувати та аналізувати проблеми.

1. Загальні вимоги до організації і керівництва практики

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

Керівник практики від університету зобов'язаний:

- контролювати готовність баз практики та проводити при необхідності підготовчі заходи до прибуття здобувачів освіти;
- забезпечити проведення всіх організаційних заходів у навчальному закладі перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання практикантам необхідних документів (наказ на практику та методичні рекомендації щодо оформлення звітів);
- повідомляє здобувачів освіти про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі;
- приймати у складі комісії захист звітів з практики.

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

Здобувачі освіти зобов'язані:

- до початку практики одержати від відповідального за практичну підготовку наказ на практику та методичні рекомендації щодо оформлення звітів;
- пройти інструктаж з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звіт та захистити його у встановлений термін.

2. Підведення підсумків практики

Після закінчення практики здобувачі освіти звітують про виконання програми практики в останній день проведення практики. Звіт повинен містити відомості про виконання всіх розділів програми практики, аналіз, висновки, 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 і захищається здобувачами освіти у комісії.

Керівники практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік у здобувачів освіти в ОНТУ протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики. Результати захисту звітів заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються у залікових книжках.

Здобувачу освіти, який не виконав програму практики без поважних причин, може бути надане право проходження практики повторно при виконанні умов, визначених ОНТУ.

3. Програма технологічної практики

3.1. Зміст практики

Зміст технологічної 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 – Програма технологічної практики в закладі ресторанного господарства

№ з/п	Зміст роботи
1.	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.
2.	Характеристика підприємства ресторанного господарства: концепція закладу, історія, структура, інтер'єр, меню, цінова політика, режим роботи тощо.
3.	Характеристика цільової аудиторії закладу, організація обслуговування споживачів, надання основних і додаткових послуг.
4.	Характеристика технології роботи заготівельних цехів: овочевий і м'ясо-рибний (призначення, оснащення, технологічні лінії, організація роботи, персонал).
5.	Характеристика технології роботи доготівельних цехів: холодний та гарячий (призначення, оснащення, технологічні лінії, організація роботи, персонал).
6.	Характеристика технології роботи спеціалізованих цехів: кондитерський та борошняний (призначення, оснащення, технологічні лінії, організація роботи, персонал).
7.	Оформлення звіту та захист результатів практики.

Зміст звіту практики у закладі ресторанного господарства

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Загальна характеристика ресторанного закладу

1.2. Основні та додаткові послуги підприємства

1.3. Організація обслуговування на підприємстві

2. Технологічні процеси у виробництві

2.1. Характеристика складського господарства

2.2. Технологія роботи заготівельних цехів

2.3. Технологія роботи доготівельних цехів

2.4. Технологія роботи спеціалізованих цехів (кондитерський, борошняний).

3. Технологія приготування страв на підприємстві

3.1. Характеристика меню, вимоги до складання

3.2. Основні технологічні процеси приготування страв

3.3. Технологія приготування однієї страви з меню

Висновки та пропозиції

Список використаної літератури

Додатки

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

В підрозділі 1.1 "Загальна характеристика ресторанного закладу" необхідно надати відомості про тип підприємства, концепцію, кількість місць для відвідувачів, локація та характеристика району розташування, основний контингент відвідувачів, графік роботи закладу, цінову політику, історію, особливості інтер'єру тощо.

Підрозділ 1.2 "Основні та додаткові послуги підприємства" включає характеристику запропонованих підприємством основних та додаткових послуг в закладі.

В підрозділі 1.3 "Організація обслуговування на підприємстві" необхідно охарактеризувати, як організований процес обслуговування відвідувачів у закладі.

У розділі 2. "Технологічні процеси у виробництві" необхідно детально описати організацію основних етапів виробничого процесу в закладі ресторанного господарства. Важливо продемонструвати розуміння технологічних особливостей кожного етапу, специфіку використання обладнання та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

У підрозділі 2.1. "Характеристика складського господарства" слід описати приміщення складів, їх розташування, площу та відповідність санітарним нормам. Необхідно визначити види складів, такі як сухі, холодильні, морозильні камери, та їхнє призначення. Варто розглянути умови зберігання продукції, включаючи температурні режими, вологість і світловий режим для різних груп товарів. Також слід звернути увагу на систему обліку і контролю, описати процес приймання товарів,

документообіг, правила обліку залишків і роль матеріально-відповідальних осіб. Особливу увагу потрібно приділити принципам ротації товарів, таким як FIFO або FEFO, для забезпечення якості продукції.

У підрозділі 2.2 "Технологія роботи заготівельних цехів" необхідно розглянути типи заготівельних цехів, зокрема овочевий, м'ясний і рибний, їх призначення та специфіку роботи. Важливо описати технологічний процес, що охоплює етапи обробки сировини, такі як миття, чищення, нарізання і маринування. Потрібно вказати обладнання, яке використовується в цехах, наприклад ножі, м'ясорубки, овочерізки, обробні столи, і описати правила їх експлуатації та безпеки. Необхідно звернути увагу на санітарно-гігієнічні вимоги, що стосуються обробки сировини та підготовки води, уникнення крос-контамінації та дезінфекції обладнання. Контроль якості має включати органолептичні показники, перевірку свіжості та відсутності дефектів.

У підрозділі 2.3 "Технологія роботи доготівельних цехів" слід охарактеризувати гарячий і холодний цехи, визначити їх основні завдання. Потрібно описати процеси теплої обробки, такі як варіння, смаження, запікання, тушкування, а також приготування холодних страв і закусок. Необхідно вказати, як організовані робочі місця для оптимізації робочих процесів, яке обладнання використовується (плити, духові шафи, фритюрниці, блендери, холодильні вітрини) і як застосовуються технологічні карти для стандартизації процесів приготування. Важливо зазначити, як здійснюється контроль якості готових страв відповідно до технологічних карт.

Підрозділ 2.4 "Технологія роботи спеціалізованих цехів (кондитерський, борошняний)" може бути відсутній, якщо на підприємстві відсутні такі цехи. В цьому розділі слід описати призначення цих цехів, зокрема виготовлення кондитерських виробів і хлібобулочної продукції. Необхідно описати процеси, такі як замішування тіста, формування, випікання, охолодження та декорування. Потрібно вказати обладнання, що використовується в цих цехах, наприклад тістоміси, розкаточні машини, конвекційні печі, охолоджувальні камери. Особливу увагу слід приділити санітарно-гігієнічним вимогам, які стосуються дотримання температурного режиму, чистоти обладнання та особистої гігієни персоналу. Контроль якості має включати органолептичні показники, такі як структура, колір, смак, відповідність стандартам.

Розділ 3. "Технологія приготування та контролю якості страв" присвячено аналізу процесів приготування страв та характеристики меню.

У підрозділі 3.1. "Характеристика меню, вимоги до складання" слід розглянути який вид меню, використовується в закладі (*à la carte*, сет-меню, банкетне, шведський стіл), його особливості та принципи складання. Потрібно звернути увагу на сезонність, популярність страв, поєднання смаків і текстур. Важливо описати вимоги до оформлення меню, включаючи чіткість назв страв, опис інгредієнтів, зазначення алергенів і ціноутворення. Слід враховувати фактори, що впливають на формування меню, такі як

концепція закладу, цільова аудиторія, наявність сировини та рівень кваліфікації персоналу.

У розділі 3.2 «Основні технологічні процеси приготування страв» необхідно описати весь ланцюг руху сировини та напівфабрикатів від моменту їх надходження на склад до подачі готової страви на роздачу. Важливо акцентувати увагу на взаємозв'язку між цехами, дотриманні санітарно-гігієнічних вимог під час транспортування продуктів і послідовності технологічних процесів для забезпечення належної якості страв.

У підрозділі 3.3 "Технологія приготування однієї страви з меню" необхідно описати назву страви та надати її короткий опис. Необхідно вказати необхідні інгредієнти, їхню кількість, якість і джерела постачання. Слід надати технологічну карту з покроковою інструкцією від підготовки продуктів до подачі готової страви. Потрібно описати процес приготування із зазначенням обладнання та інструментів. Контроль якості має включати критерії оцінки готової страви, такі як зовнішній вигляд, смак, аромат, текстура та температура подачі. Також слід провести аналіз результату, визначити відповідність страви стандартам закладу та запропонувати можливі покращення.

«Висновки та пропозиції» містять оцінку рівня виконаних завдань практики, ступінь досягнення мети практики, а також аналіз відповідності підприємства ресторанного господарства його концепції та вимогам нормативних документів. Потрібно визначити проблеми, які були виявлені під час практики, і запропонувати шляхи їх вирішення, а також надати рекомендації щодо оптимізації технологічних процесів, підвищення якості обслуговування або ефективності роботи цехів.

У розділі "Список використаної літератури" слід вказати джерела, що були використані під час підготовки звіту. Це можуть бути підручники, наукові статті, методичні матеріали, оформлені відповідно до стандартів. Рекомендується використовувати не лише навчальну, а й професійну літературу з технології приготування страв та організації виробництва.

Список використаних джерел повинен бути оформлений 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».

У "Додатках" потрібно надати графічні матеріали, такі як фото фасаду й інтер'єру закладу, меню, технологічні схеми, плани цехів. Також можуть бути додані зразки технологічних карт, інструкцій з охорони праці та інші документи, що підтверджують проходження практики.

Таблиця 2 – Програма технологічної практики в закладі готельного господарства

№ з/п	Зміст роботи
1.	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з

	техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки.
2.	Характеристика підприємства готельного господарства: концепція закладу, історія, структура, інтер'єр, типи номерів, цінова політика, режим роботи, характеристика закладу харчування при готелі тощо.
3.	Характеристика цільової аудиторії закладу, організація обслуговування споживачів, надання основних і додаткових послуг.
4.	Характеристика технології роботи служби прийому і розміщення гостей: процес бронювання місць в закладі, технологія прийому та реєстрації гостей тощо.
5.	Характеристика технології роботи покоївки: перелік обов'язків, технологія обслуговування на поверхах, технології клінінгу у номерах тощо.
6.	Характеристика технології роботи спеціалізованих служб готелю: SPA, фітнес-центр та ін.
7.	Оформлення звіту та захист результатів практики

Зміст звіту практики у закладі готельного господарства

Вступ

1. Загальна характеристика підприємства

1.1. Загальна характеристика готельного підприємства

1.2. Інфраструктура готельного підприємства

2. Технологія готельного обслуговування

2.1. Технологія бронювання: види, методи, автоматизовані системи

2.2. Технологія роботи служби прийому і розміщення гостей

2.3. Технологія надання додаткових послуг в готелі

3. Технологія роботи служб готелю та управління номерним фондом

3.1. Технології клінінгових робіт номерного фонду готеля та громадських приміщень

3.2. Технологія прибиральних робіт навколишньої території готелів

3.3. Технологічні процеси надання послуг харчування в готелі

3.4. Аналіз матеріально-технічного забезпечення одного з номерів

згідно нормативним документам.

Висновки та пропозиції

Список літератури

Додатки

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

В підрозділі 1.1 «Загальна характеристика готелю» необхідно надати відомості про тип підприємства, категорію, його концепцію, типи і категорії номерів, їх кількість, локація та характеристика району розташування, основний контингент відвідувачів, графік роботи та сезонні особливості цінову політику, історію, особливості інтер'єру тощо).

У підрозділі 1.2 «Інфраструктура готельного підприємства» необхідно описати сукупність об'єктів і служб, які забезпечують належне функціонування готелю та задоволення потреб гостей. Це включає елементи зовнішньої інфраструктури (парковка, транспортна доступність, зелені зони) і внутрішньої інфраструктури (рецепція, номери, конференц-зали, ресторани,

басейни, фітнес-центри, СПА-зони, служби безпеки та технічної підтримки). Важливо підкреслити, як інфраструктура впливає на якість послуг, комфорт гостей і загальну ефективність роботи підприємства.

У розділі 2. "Технологія готельного обслуговування" необхідно висвітлити основні процеси, що забезпечують ефективну роботу готелю та високий рівень обслуговування гостей.

У підпункті 2.1 "Технологія бронювання" слід описати види бронювання (індивідуальне, групове, корпоративне), методи бронювання (особисто, телефоном, електронною поштою, через онлайн-платформи) та особливості використання автоматизованих систем управління бронюваннями (PMS, CRM-системи), які дозволяють оптимізувати процес, контролювати наявність номерів і забезпечувати точність обліку даних.

У підпункті 2.2 "Технологія роботи служби прийому і розміщення гостей" важливо розкрити етапи обслуговування: зустріч гостей, перевірка бронювання, реєстрація, видача ключів, надання інформації про послуги готелю та супровід гостей до номерів, акцентуючи увагу на обов'язках персоналу, стандартах сервісу та професійній етиці персоналу.

У підпункті 2.3 "Технологія надання додаткових послуг в готелі" необхідно описати процедури організації додаткових послуг, таких як трансфер, оренда автомобілів, пральня, бізнес-центр, СПА-послуги, визначаючи їхню роль у підвищенні конкурентоспроможності готелю.

Розділ 3 "Технологія роботи служб готелю та управління номерним фондом" присвячений процесам, що забезпечують комфортне перебування гостей в готелі.

У підпункті 3.1 "Технології клінінгових робіт номерного фонду готеля та громадських приміщень" необхідно описати методи та стандарти прибирання, класифікацію клінінгових робіт (щоденне, генеральне, після виїзду гостей), а також використання спеціального обладнання та миючих засобів.

У підпункті 3.2 "Технологія прибиральних робіт навколишньої території готелів" потрібно розкрити особливості догляду за прибудинковою територією, зокрема підтримання чистоти доріжок, зелених зон, парковок, відповідно до сезонних вимог.

У підпункті 3.3 "Технологічні процеси надання послуг харчування в готелі" важливо описати організацію сніданків, роботу ресторанів, барів і рум-сервісу, а також процедури підготовки та проведення банкетів і конференц-обслуговування з урахуванням потреб різних категорій гостей.

У підпункті 3.4 "Аналіз матеріально-технічного забезпечення одного з номерів згідно нормативним документам" слід провести аналіз оснащення номера (меблі, сантехніка, побутова техніка, засоби гігієни) на відповідність стандартам категорії готелю, враховуючи вимоги до ергономіки, безпеки та енергоефективності.

"Висновки та пропозиції" містять оцінку рівня виконаних завдань практики, ступінь досягнення мети практики, а також аналіз відповідності підприємства готельного господарства його концепції та вимогам

нормативних документів. Потрібно визначити проблеми, які були виявлені під час практики, і запропонувати шляхи їх вирішення, а також надати рекомендації щодо оптимізації технологічних процесів, підвищення якості обслуговування або ефективності роботи служб готелю.

Список використаних джерел повинен бути оформлений 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».

Список використаних джерел повинен бути оформлений згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Додатки можуть містити фото фасаду й інтер'єру номерів, преїскуранти на послуги закладу, схеми евакуації з поверху, інструкцій з охорони праці та інші документи, що підтверджують проходження практики.

3.2. Вимоги до звіту і терміни захисту технологічної практики

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 1,5. Звіт повинен мати титульний лист, зміст, основну частину, висновки, список літератури, додатки (за наявності). Загальний обсяг звіту 20-25 сторінок.

Текст звіту повинен бути в рамці зі штампом (Додаток А). На листі, на якому розміщується зміст, має бути великий штамп (Додаток А). Приклад оформлення титульного листа наведений в додатку Б.

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.

4. Критерії оцінювання результатів технологічної практики

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю – *диф. залік*

Таблиця 3 – Нарахування балів

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Виконання індивідуального плану проходження практики*	30	30
Оформлення звітної документації за практику*	40	40
Захист звіту за практику*	30	30
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п. 2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Таблиця 4 – Критерії оцінювання індивідуального плану проходження практики

Кількість балів	Критерії оцінювання	
25-30	Здобувач у повному обсязі, самостійно виконав індивідуальний план проходження практики: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо покладених на нього посадових обов'язків; наполегливо виконував заплановані заходи; вів посадову документацію, передбачену програмою практики, своєчасно виходив на роботу; дотримувався вимог правил внутрішнього трудового розпорядку та виконавчої дисципліни	відмінно
20-24	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики за незначної сторонньої підтримки: вивчив нормативно-правові документи, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику; набув практичні навички щодо виконання покладених на нього посадових обов'язків, але потребував незначної сторонньої допомоги та підтримки; виконував заплановані заходи, але відчував незначні труднощі при їх організації та аналізі досягнутих результатів; вів посадову документацію; своєчасно виходив на роботу.	добре
11-19	Здобувач виконав індивідуальний план проходження практики користуючись постійною допомогою і підтримкою: ознайомився з нормативно-правовими документами, що регулюють діяльність підрозділу в якому проходив практику, але відчував певні труднощі при їх практичному застосуванні; набув практичні навички виконувати покладені на нього посадові обов'язки, але їх виконання потребувало постійного контролю та корекції зі сторони; виконував заплановані заходи та оформлював службову документацію, допускаючи помилки	задовільно
0-10	Здобувач не виконав індивідуальний план проходження практики: не спромігся набути практичні навички виконання покладених на нього посадових обов'язків, навіть за умови постійної підтримки та допомоги; не виконував заплановані заходи та недбало ставився до ведення посадової документації; допускав грубі порушення правил внутрішнього трудового розпорядку	незадовільно

Таблиця 5 – Критерії оцінювання оформлення звіту з практики

Кількість балів	Критерії оцінювання
До 40	Виконання здобувачем всіх методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Систематичне та повне ведення щоденнику, наявність відміток про це у щоденнику, охайність в роботі з документами. Вчасне заповнення всіх облікових документів, складання звіту .

До 25	Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Ведення щоденнику. Заповнення всіх облікових документів, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на хід проходження практики.
До 15	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення матеріалів практики, програми практики, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Неохайне та несистематичне ведення щоденнику. Не заповнення всіх облікових документів.
0	Відсутність документів, що підтверджують проходження здобувачем практики

Таблиця 6 – Критерії оцінювання захисту звіту з практики

Кількість балів	Критерії оцінювання
До 30	Здобувач під час захисту практики виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неухважність, обмовки), які сам виправляє.
До 20	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови
До 10	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: не досить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підрозділу в якому проходив практику; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (наприкладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.
0	Здобувач під час проходження захисту практики виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях практики; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.

4. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Базові (основні):

1. НоReCa: Т. 1. Готелі : навч. посіб. : у 3-х т. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Вид. 2-е, перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2019. 412 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736344>

2. Готельна справа : навч. посіб. / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник та ін. Київ : Кондор, 2021. 300 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835082>

3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835082>

[w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736956](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736956)

4. Організація та проектування готельного господарства : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса : Маджента, 2021. 264 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1735116>

5. Щоголева І. В., Соколовський В. А. Технологія гостинності : навч. посіб. Кропивницький : Льотна акад. Нац. авіац. ун-ту, 2023. 353 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2242245>

6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 280 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1835186>

7. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1685135>

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. Вид. 2-ге, стер. Харків : Світ Книг, 2021. 411 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737007>

9. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736610>

10. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1836674>

Додаткові:

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР: редакція від 01.04.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

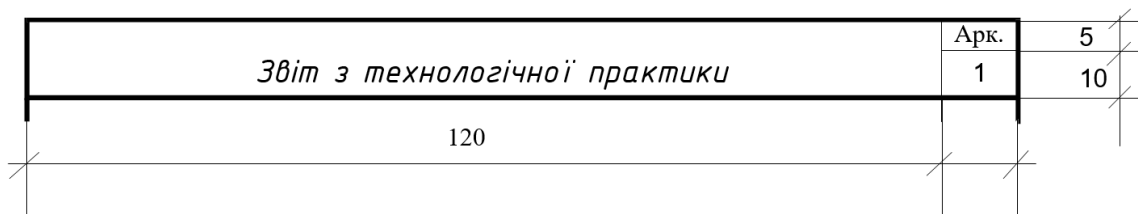
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004/

3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004-07-01. К.: Держстандарт України, 2004. 17 с. URL: https://dnaop.com/html/60071/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003

4. ДСТУ 4527:2006. Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006-10-

01. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 28 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=70251
5. ДБН В.1.1.7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Чинний від 2017–06–01. К.: Держстандарт України 2017. 47 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3080743763845318619?doc_type=2
6. ДБН В.2.5-56:2014. Система протипожежного захисту. Чинний від 2014–11–13. К.: Держстандарт України, 2015. 134 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3200383488549193714?doc_type=2
7. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. Чинний від 2022–06–15. К.: ДП «УкрНДЦ», 2016. 31 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64463
8. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Чинний від 2016–07–01. К.: ДП «УкрНДЦ», 2016. 20 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64411

**Зразок основного напису на сторінках пояснювальної записки
(малий штамп)**



**Зразок основного напису на сторінках пояснювальної записки
(великий штамп – на змісті)**

					<i>Звіт з технологічної практики</i>					
Зм	Кіл	№ докум.	Підпис	Дата				Літ.	Аркуш	Аркушів
Студент		<i>Омелян О.О.</i>			РЕСТОРАН «REEF» ТОВ «СІНЕРДЖИ ГРУП»				5	25
Консулт										
Керівник										
Н.контр.										
Зав.каф.		<i>Лебедеенко Т.Е.</i>								
					ОНТУ-2025 Каф. ГРБ Група ГРС-205					

Назва місця практики _____

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ЗВІТ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

_____ (назва закладу)

Наказ № _____ від _____ 20__ р.

Термін практики: _____ 20__ р. та _____ 20__ р.

Студент групи: _____
(номер групи)

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник: _____
(посада, прізвище та ініціали)

Кількість балів / ECTS: _____

Національна шкала: _____

Дата захисту: _____

Одеса – 20__

ЗМІСТ

Вступ.....	3
1. Загальні вимоги до організації і керівництва практики.....	6
2. Підведення підсумків практики.....	7
3. Програма технологічної практики.....	7
3.1. Зміст практики.....	7
3.2. Вимоги до звіту і терміни захисту технологічної практики.....	13
4. Критерії оцінювання результатів технологічної практики.....	13
5. Інформаційні ресурси.....	15
Додатки.....	18