

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постанова вченої ради
19.05.2022
протокол № 3, п. 6

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 19.05.2022 № 82

***ВИРОБНИЧА (ПЕРЕДДИПЛОМНА) ПРАКТИКА /
PRE-DIPLOMA PRACTICAL TRAINING***

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» / «Services»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant and Catering»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant and Catering»

Розробники: Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук;
Рябенька Марина, кандидат економічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» - Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи 01.04.2022 р. пр. №4; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування 19.04.2022 р. пр. № 03.

Рецензенти: Чорна Наталія, д.і.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ;
Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над річкою»

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Тимощук М.

Підп. до друку 30.05.2022. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 0,98.
Обл.-вид. арк. 0,84. Тираж 2. Зам. № 142.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти, ОС «бакалавр», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», передбачена виробнича (переддипломна) практика, яка становить 4 тижні (180 год / 6 кредитів).

Виробнича (переддипломна) практика є завершальним етапом у практичній підготовці здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та пов'язується з поглибленим вивченням готельного та ресторанного господарства, ознайомленням безпосередньо на підприємстві з процесами виробництва та обслуговування, відпрацюванням вмій і навичок зі спеціальності, а також зі збором матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи, написанням другого розділу.

Базою проведення виробничої (переддипломної) практики можуть бути підприємства готельного/ресторанного та готельно-ресторанного господарства будь-якої форми власності та організаційно-правової форми. Бази практики можуть визначатися як кафедрою, так і обиратися здобувачами самостійно. При цьому має виконуватись ряд вимог:

1) база практики повинна відповідати спеціальності (заклади готельного/ресторанного та готельно-ресторанного господарства);

2) база практики повинна бути забезпечена кваліфікованим персоналом, який може забезпечити належне керівництво практикою здобувачів;

3) на базі практики повинні бути створенні безпечні умови праці та можливість надання здобувачам під час практики робочих місць;

4) має бути можливість забезпечення здобувачів-практикантів необхідною робочою (інформаційною, технологічною) документацією для виконання програми практики.

Основою для затвердження бази практики є належним чином оформлений паспорт підприємства та оформлений договір про проведення практики здобувачів.

Керівник практики від підприємства затверджується наказом по підприємству-базі практики.

Керівник практики від підприємства зобов'язаний:

- організувати робоче місце і створити необхідні умови для проходження практики;

- забезпечити здобувачів необхідною інформацією, документами, нормативними та іншими матеріалами з питань організації та регулювання господарської діяльності підприємства;

- залучати здобувачів-практикантів до активної участі в поточній роботі з урахуванням календарного плану виконання програми практики та індивідуального завдання.

Керівник практики від інституту затверджується наказом директора інституту.

До обов'язків керівника практики від інституту входять:

- проведення разом з деканатом інструктивних зборів здобувачів щодо проходження ними виробничої практики;

- забезпечення здобувачів робочими програмами практики, індивідуальними завданнями, необхідними методичними матеріалами;
- регулярне проведення консультації здобувачів на місцях практики та в інституті;
- контроль виконання програми практики та індивідуального завдання, дотримання трудової дисципліни.

Інформація керівників про хід виробничої (переддипломної) практики систематично розглядається на засіданнях кафедри.

Перед виїздом на практику здобувачі вищої освіти забезпечуються такими видами документів: направленням на практику, робочою програмою практики, щоденником, індивідуальним завданням.

На практиці здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота цієї посади відповідає програмі практики. Робочий час визначається відповідно до діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку і режиму роботи. Консультації на базах практики проводяться в робочий час, а в навчальних закладах – в неробочий час практиканта.

Відомості про підприємство здобувач одержує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівниками практики та фахівцями виробництва з технологічних, організаційних, економічних та інших питань.

Здобувачі освітнього ступеня «бакалавр» при походженні практики зобов'язані:

- до початку практики отримати від керівника практики від ВТЕІ ДТЕУ 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;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватися режиму праці, правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- поетапно відбивати результати проходження практики у щоденнику практики;
- у повному обсязі відпрацювати термін передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;
- своєчасно оформити звітну документацію та отримати залік з практики.

Метою виробничої (переддипломної) практики є:

- поглиблення і закріплення теоретичних знань, підготовка до самостійної, пошукової роботи в сфері готельного/ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу;
- практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи за фахом;

- засвоєння практичних навиків роботи;
- збір та опрацювання фактичного матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи.

Результатом проходження виробничої (переддипломної) практики для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

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 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 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 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 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства .

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання здобувачів з виробничої (переддипломної) практики полягають:

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

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

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

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Формою звітності здобувачів вищої освіти за результатами проходження практики є складання заліку, що здійснюється за наявності:

- щоденника, відповідним чином оформленого та підписаного безпосереднім керівником від бази практики, з відгуком і оцінкою роботи практиканта на підприємстві;

- досконалого володіння інформацією про виконання програми практики;

- виконаного другого розділу кваліфікаційної роботи.

Викладач-керівник практики від інституту приймає залік у здобувача вищої освіти відповідно до діючої системи оцінювання знань (табл. 1) не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики, згідно з графіком. Оцінка за практику заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки за підписом викладача-керівника практики від інституту.

Здобувачеві вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надана можливість проходження практики повторно при виконанні умов, визначених деканатом факультету. Здобувач, який отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з інституту.

Таблиця 1 – Критерії оцінювання проходження здобувачами вищої освіти виробничої (переддипломної) практики

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Здобувач вищої освіти повністю виконав програму практики; логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання для аналізу практичного матеріалу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики відмінний; щоденник практики оформлений належним чином; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний згідно вимог.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Здобувач вищої освіти аргументовано викладає матеріал; має практичні навички; виконав програму практики, але мають місце незначні похибки і зауваження; відгук керівника практики від підприємства – бази практики позитивний; щоденник практики оформлений належним чином; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з дотриманням вимог.
	75-81	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; демонструє всебічні систематичні і глибокі знання матеріалу; вміє використовувати на практиці здобуті знання та вміння; має позитивну характеристику від керівника практики на підприємстві – базі практики; щоденник практики оформлений згідно вимог; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з дотриманням вимог.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Здобувач вищої освіти виконав програму практики, володіє базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм, має окремі, дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з окремими недоліками; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з деяким порушенням існуючих вимог.
	60-68	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; володіє окремими базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм; має дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з деякими недоліками; другий розділ кваліфікаційної роботи виконаний з деяким порушенням існуючих вимог.
Низький (фрагментарний)	35-59	Здобувач вищої освіти частково виконав програму практики; володіє поверховими та неглибокими знаннями, лише окремими категоріями понятійного матеріалу; одним чи двома методами оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений зі значними недоліками; другий розділ кваліфікаційної роботи відсутній.

Продовження табл. 1

1	2	3
	1-34	Здобувач вищої освіти не виконав програму практики; володіє поверховими знаннями; знає небагато базових категорій; не володіє методами оцінки діяльності підприємства готельного та ресторанного бізнесу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з порушенням існуючих вимог; другий розділ кваліфікаційної роботи відсутній.

2. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

Проходження здобувачем вищої освіти практики здійснюється згідно календарного плану, зафіксованого у щоденнику практики і затвердженого керівником практики від інституту. Для виконання здобувачем вищої освіти програми практики рекомендується дотримуватися строків, визначених в нижченаведеному календарному плані.

Календарний план проходження виробничої (переддипломної) практики в закладах готельного/ ресторанного/ готельно-ресторанного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки.	1
2	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності	2
3	Ознайомлення із виробничо-торгівельною та організаційною структурою бази практики	2
4	Організація виробничого процесу, набуття навиків з організації технологічного процесу	5
5	Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві	4
6	Ознайомлення з організацією фінансово-економічної діяльності підприємства	2
7	Підготовка II розділу кваліфікаційної роботи на підприємстві	4
Разом		20

Наведений календарний план є орієнтовним. В конкретних умовах терміни виконання окремих етапів практики можуть змінюватися, залежно від специфіки підприємства. Загальна кількість тижнів виконання тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних планах

Зміст практики

1. Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки

Перед початком практики студент знайомиться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього розпорядку і своїм графіком виходу на роботу. Проходить інструктаж з протипожежної безпеки і техніки безпеки, основ санітарії та гігієни. На період проходження практики, на основі наказу по підприємству-базі практики, за студентом закріплюється керівник від бази практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності

Студент повинен ознайомитись та володіти інформацією щодо:

- типу підприємства;
- розташування, режиму роботи;
- форми власності, статусу підприємства за розміром;
- організаційно-правової форми;
- установчих документів (статут та інших);
- ліцензій на право здійснення даного виду діяльності;
- матеріально-технічної бази підприємства.

3. Ознайомлення із виробничо-торгівельною та організаційною структурою бази практики

Студенту необхідно знати характеристику схематично відобразити виробничо-торгівельну та організаційну структуру підприємства, охарактеризувати приміщення вестибюльної групи, приміщення побутового обслуговування та торгівлі, адміністративних приміщень, приміщень господарського і складського призначення, виробничих та інших приміщень. Також необхідно зазначити переваги та недоліки даного типу організаційної структури управління.

4. Організація виробничого процесу, набуття навиків з організації технологічного процесу

Студент повинен:

- дати характеристику основному виробництву, показати взаємозв'язок між основним та допоміжним виробництвом;
- проаналізувати штатний розклад робітників виробництва та їх кваліфікаційний склад, права та обов'язки, ознайомитися з графіком виходу на роботу робітників виробництва і проаналізувати його;
- провести маркетингові дослідження комплексу послуг, які надаються споживачам закладу готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства;
- проаналізувати асортимент продукції послуг в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства;
- зробити висновки і розробити пропозиції щодо удосконалення вивчення попиту на продукцію та послуги закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

5. Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві

Проаналізувати вищій, середній і низовий рівні управління на підприємстві та їх функціональне призначення. Охарактеризувати основні функції та методи управління підприємством. Ознайомитись з діючими методами управління, їх структурою. Вказати на їх позитивні і негативні сторони, внести пропозиції щодо їх вдосконалення. Охарактеризувати основні види документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Вивчити особливості організації діловодства на підприємстві.

Ознайомитись з штатним розкладом працівників та їх посадовими інструкціями. Дослідити систему підбору, розстановки та підготовки кадрів на підприємстві. Проаналізувати роботу менеджера, виявити недоліки в її організації та при необхідності її перепроєктувати.

6. Ознайомлення з організацією фінансово-економічної діяльності підприємства

Проаналізувати основні економічні показники господарської діяльності закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства в динаміці за три звітних періоди. Вивчити особливості формування виробничої та експлуатаційної програми підприємства та набуття навиків її аналізу.

Вивчити склад, структуру та ефективність використання матеріально-технічних ресурсів.

Вивчити особливості планування трудових ресурсів підприємства, показників заробітної плати та продуктивності праці.

Ознайомитися з особливостями планування доходів, поточних витрат та прибутку на підприємстві.

Показати розрахунки планового обсягу прибутку та планових показників рентабельності, що застосовуються на підприємстві.

7. Підготовка II розділу кваліфікаційної роботи на підприємстві

Кваліфікаційна робота – це самостійне наукове дослідження, що синтезує підсумок теоретичної та практичної підготовки бакалаврів за певною спеціальністю. Ця робота є формою контролю набутих слухачем у процесі навчання інтегрованих умінь, знань, навичок, які необхідні для самостійної творчої наукової та професійної діяльності.

Положення про кваліфікаційну роботу є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті Державного торговельно-економічного університету (далі – ВТЕІ ДТЕУ), регулює організацію підготовки і захисту кваліфікаційної роботи та розроблено з урахуванням вимог Закону України «Про освіту», «Про вищу освіту», інструкцій МОН України, стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, «Положення про організацію освітнього процесу».

Кваліфікаційна робота – кваліфікаційне самостійне дослідження, що виконує студент при завершенні навчання за освітньою програмою ВТЕІ ДТЕУ; призначене для об'єктивного контролю ступеня сформованості компетентностей в обраній галузі професійної діяльності, які зазначені в стандартах вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр».

Кваліфікаційна робота виконується відповідно до календарного графіку підготовки кваліфікаційних робіт, що складається випускною кафедрою, затверджується завідувачем кафедри, деканом та розміщується на інформаційних ресурсах кафедри.

Для якісного виконання кваліфікаційної роботи у визначений строк потрібно враховувати складність процесу її написання.

Кваліфікаційна робота має наступну структуру:

- титульна сторінка де зазначається тема роботи;
- зміст (план роботи);
- перелік умовних позначень (у разі потреби);
- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки.

Однією з умов допуску до складання заліку з виробничої (переддипломної) практики є виконаний другий розділ кваліфікаційної роботи.

У другому розділі (дослідно-аналітичному) забезпечується послідовність дослідження, поєднуються набуті теоретичні знання та вміння використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій.

Зміст другого розділу визначається темою кваліфікаційної роботи.

Для виконання другого розділу, де об'єктом дослідження обрано ринок готельно-ресторанних послуг, джерелом інформації є планові і фактичні показники господарської діяльності даних закладів, статистична звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу України, результати спостережень, опитувань і обстежень та інших методів збирання первинної інформації, які використовує здобувач під час переддипломної практики на підприємствах індустрії гостинності.

Особливе значення має правильне узагальнення накопиченого фактичного матеріалу, групування та обробка даних, на основі яких проводиться кваліфікований аналіз, обґрунтовуються пропозиції.

Центральним завданням даного розділу є не тільки оцінка економічних показників діяльності регіону, області, досліджуваних закладів готельно-ресторанного господарства, але й установлення тенденцій стосовно предмету дослідження, що дозволить сформулювати висновки й обґрунтувати рекомендації для практичного застосування результатів

3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про результати виконання програми практики. До захисту практики допускають лише тих здобувачів вищої освіти, які повністю виконали програму практики, заповнили щоденник.

Заповнений щоденник подається у встановлений термін керівнику практики від інституту для перевірки і допуску до захисту. Відгук керівника практики від інституту заноситься до щоденника практиканта.

Формою звітності здобувача вищої освіти за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики є складання заліку, за наявності відповідним чином оформленого щоденника, з відгуком і оцінкою роботи під час проходження практики від безпосереднього керівника практики на підприємстві – базі практики, а також виконаного другого розділу кваліфікаційної роботи.

При складанні заліку за результатом проходження практики здобувач вищої освіти повинен досконало володіти інформацією про виконання програми практики, робити висновки та пропозиції тощо.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна література

1. *Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.*
2. *Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.*
3. *Гринчуцький В. І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В. Економіка підприємства : навч. посіб, 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 304 с.*
4. *Забалдіна Ю. Б., Полтавська О. В. Маркетинг : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2016. 96 с.*
5. *Іванова Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 214 с.*
6. *Іванова Л. О., Семак Б. Б., Вовчанська О. М. Маркетинг послуг : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 508 с.*
7. *Мазаракі А. А. HoReCa : навч. посіб. : Готелі / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко ; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.*
8. *Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко ; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 183 с.*
9. *Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Григоренко О. М., Світлична М. Л., Антонюк І. Ю., Лукашова Л. В., Медведєва А. О., Благополучна Н. П., Гайовий І. І. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ : Кондор, 2012. 557 с.*
10. *Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посіб. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.*
11. *Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани та бари; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2016. 312 с.*
12. *Мальська М. П., Мандюк Н. Л., Занько Ю. С. Управління діяльністю підприємств корпоративного типу (АТ і ТзОВ) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 290 с.*
13. *Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій / уклад. Л. М. Гопкало, О. В. Полтавська. Київ : КНТЕУ, 2008. 65 с.*

14. Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Босовська М. В., Романчук Л. Д., Єсінова К. А. Менеджмент підприємства : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2014. 131 с.

15. Мельниченко С. В., Магалецький А. В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 344 с.

16. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 384 с.

17. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт. І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2014. 178 с.

18. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: Д. В. Федорова, І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2014. 186 с.

19. Хмурова В. В. Менеджмент підприємницької діяльності : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 286 с.

Додаткова література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

2. Бабаєва О. В., Вольфсон Гаршина Н. В. Організація дозвілля : конспект лекцій. Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. 62 с.

3. Балабанова Л. В., Сардак О. В. Управління персоналом : підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 468 с.

4. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.

5. Бичин В. Б. Організація і нормування праці: підручник / за. ред. Ю. Г. Одегова. Київ: Компрінт, 2017. 220 с.

6. Бойчик І. М. Економіка підприємства : підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.

7. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції: підручник. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.

8. Виноградська О.М. Організація праці менеджера: навч. посіб. Харків: ХНАМГ, 2018. 190с.

9. Власова Н. С., Краснокутська О. А., Мілаш І. В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2015. 389 с.

10. Герасимчук Н. А., Мірзоева Т. В., Томашевська О. А. Економічні і фінансові ризики: навч. посіб. Київ : ЦП «Компрінт», 2019. 405 с.

11. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

12. Данько Н. І., Парфіменко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневіська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна. 2017. 288с.

13. Жарська І. О. Практикум з маркетингу: теоретичні основи, тести, завдання, кейсові справи. : навч. посіб. Одеса : Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 284 с.

14. Кузнєцова Н. М. Основи економіки підприємств сфери обслуговування : навч. посіб. [2-е вид.]. Київ : Інститут туризму, 2016. 173 с.

15. Мальська М. П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 470 с.
16. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний, ресторанний та туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. [4-те вид. перероб. та доп.]. Київ : ЦУЛ, 2018. 472 с.
17. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
18. Маркетинг готельного і ресторанного господарства : конспект лекцій / Уклад. В. М. Стамат. Миколаїв. 2021. 161 с.
19. Михайлов С. І., Степасюк Л. М., Городенко С. В. Економіка підприємства. Київ : ЦП «КОМПРИНТ». 2018. 417 с.
20. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. 2-ге вид. Київ: Ліра-К, 2016. 388 с.
21. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
22. Назарчук Т. В. Менеджмент організацій : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 560 с.
23. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2016. 411 с.
24. Остапчук А. Д., Збарський В. К., Збарська А. В. Ефективне управління підприємством: навч. посіб. Київ: НУБіП, 2017. 452 с.
25. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
26. Писаревський І. М., Нохріна Л. А., Познякова О. В. Менеджмент організацій: навч. посіб. Харків: ХНАМГ. 2016. 322с.
27. Пічугіна Т. С., Ткачова С. С., Ткаченко О. П. Управління змінами : навч. посіб. Харків. ХДУХТ, 2017. 226 с.
28. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во Сум ДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
29. Степасюк Л. М., Суліма Н. М., Величко О. В. Економіка і фінанси підприємства : навч. посіб. Київ : ЦП «КОМПРИНТ». 2019. 466 с.
30. Страшинська Л. В. Маркетинг готельного і ресторанного господарства : конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2011. 89 с.
31. Ткачук С. В. Маркетинг послуг: конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2015. 119 с.
32. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2017. 600 с.