

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
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
Рішення вченої ради
29.04.2024
протокол № 05, п. 7

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 29.04.2024 № 68

**ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА /
PRACTICAL TRAINING**

НАСКРІЗНА 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;
Постова Валентина, кандидат економічних наук

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

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи 08.04.2024 р. пр. №5; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування 18.04.2024 р. пр. № 03.

Рецензенти: Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор;
Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над річкою»

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 03.05.2024 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. .
Обл.-вид. арк. Тираж 2. Зам. № 105.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Практична підготовка здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» є основною і обов'язковою складовою частиною освітньо-професійної програми. Виробнича практика спрямована на опанування здобувачами вищої освіти сучасних методів та форм організації праці у сфері їх майбутньої професійної діяльності, формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень при проходженні практики та під час самостійної роботи в сучасних умовах.

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачена виробнича практика, яка для денної форми навчання становить 12 тижнів (540 год. / 18 кредитів), для заочної форми навчання – 3 тижні (135 год. / 3,5 кредити).

Виробнича практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

Практична підготовка майбутніх фахівців регламентується Положенням про проведення практики здобувачів вищих навчальних закладів України, яке затверджене наказом Міністерства освіти України і організовується та здійснюється згідно з Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ (№35 від 07.02.2022).

Зміст практики і послідовність її виконання визначається наскрізною програмою практики здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

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

1) база практики повинна відповідати напряму підготовки (заклади ресторанного господарства, підприємства готельного господарства, готельно-ресторанні комплекси);

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

3) на базі практики повинні бути створенні безпечні умови праці та можливість надання здобувачам вищої освіти 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 договір про проведення практики здобувачів вищої освіти.

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

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

На практиці здобувачі вищої освіти 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 вищої освіти 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 виробничої 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 готельно-ресторанного бізнесу;

- 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.

Формою звітності здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» за результатами проходження практики є складання заліку за наявності:

- відповідним чином оформленого щоденника, підписаного з відгуком і оцінкою роботи здобувача вищої освіти під час виконання програми практики безпосереднім керівником від бази практики;

- досконалого володіння інформацією про виконання всіх розділів програми практики та індивідуального завдання та здатності робити висновки і пропозиції. Зокрема, здобувач вищої освіти повинен знати всі нормативні вимоги щодо організації виробничих та обслуговуючих процесів в готелях чи (та) закладах ресторанного господарства та оцінити відповідність фактичного стану організаційних процесів бази практики нормативам.

Метою виробничої практики є поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанного господарства.

Основними завданнями виробничої практики є:

- використовувати сучасні методики, з позицій системного підходу, проведення комплексного аналізу діяльності галузі готельно-ресторанного господарства;

- забезпечити захист інтересів підприємств готельно-ресторанного господарства у системі корпоративного бізнесу;

- на основі маркетингового підходу вносити рекомендації щодо введення нових або зміни існуючих вимог до якості на підприємстві готельно-ресторанного господарства;

- організувати порівняльно-аналітичний моніторинг споживчої якості продукції (послуг) конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції (послуг) підприємств готельно-ресторанного господарства;

- організувати розробку програми забезпечення якості продукції (послуг) від проектування до експлуатації, впроваджувати наукові методи управління якістю;

- розробляти план маркетингових досліджень, здійснювати маркетингові дослідження у галузі готельно-ресторанного господарства з метою визначення сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкових особливостей та мотивації попиту, мережі збуту, комунікаційних заходів;

- слідкувати за змінами в законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, забезпечувати правомірність діяльності;

- згідно з чинним законодавством і на основі стандартів підтримувати на належному рівні якість продукції та послуг, захищати споживача від неякісної продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного господарства.

До обов'язків викладачів-керівників практики від кафедри входять:

- розроблення тематики індивідуальних завдань, що враховує теми науково-дослідних та курсових робіт;

- узгодження з керівником практики від закладу готельно-ресторанного господарства індивідуальних завдань з урахуванням особливостей місця практики та графіку її проходження;

- участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями практики;

- оформлення документів для проходження практики (договір, щоденник) відповідно до розподілу здобувачів вищої освіти за місцем проходження практики;

- контроль за своєчасним прибуттям здобувачів вищої освіти до місць практики, виконання робочої програми практики та дотримання термінів її проведення;

- надання допомоги здобувачам вищої освіти при складанні календарного графіка проходження практики та методичної допомоги під час виконання ними індивідуальних завдань;

- проведення консультацій щодо обробки зібраного матеріалу та його використання при складанні заліку за результатами проходження практики;

- інформування здобувачів вищої освіти про порядок складання заліку за результатами проходження практики;

- прийом заліку здобувачів вищої освіти за результатом проходження практики;

- узагальнення та подання на кафедрі результатів проходження практики та пропозиції щодо її удосконалення.

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

Керівник практики від підприємства зобов'язаний:

- нести особисту відповідальність за проведення практики;
- організувати практику згідно з робочою програмою практики;
- визначати робочі місця практики здобувачів вищої освіти, забезпечувати ефективність її проходження;

- забезпечувати проведення інструктажів та дотримання здобувачами вищої освіти правил техніки безпеки й охорони праці на робочому місці;

- забезпечувати виконання графіків проходження практики у структурних підрозділах підприємства;

- сприяти здобувачам вищої освіти, які проходять практику, у використанні необхідної документації;

- контролювати дотримання здобувачами вищої освіти, які проходять практику, правил внутрішнього розпорядку;

- створювати необхідні умови для оволодіння здобувачами вищої освіти, які проходять практику, новою технікою, сучасними технологіями та методами організації праці;

- контролювати дотримання Кодексу законів про працю України;

- виставляти оцінку роботи здобувача вищої освіти за результатами проходження практики.

Результатом проходження виробничої 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 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

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

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

Програмні результати навчання здобувачів з виробничої 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 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

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

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

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

РН 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.

РН 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 індивідуального завдання.

Залік з практики складається здобувачем вищої освіти за наявності позитивного висновку керівника практики на базі практики.

Викладач-керівник практики приймає залік у здобувача відповідно до діючої у ВТЕІ ДТЕУ системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти, на базах практики протягом останніх 3-х днів, або не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики за графіком деканату. Оцінка за практику заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки за підписом викладача-керівника практики.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або не встиг скласти залік у визначені терміни без поважних причин, за поданням кафедри відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Здобувачу освітнього ступеня «бакалавр», який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно за індивідуальним графіком з дозволу директора за поданням декана факультету. Здобувач, який повторно отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Таблиця 1 – Критерії оцінювання проходження здобувачами вищої освіти виробничої 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.

Продовження табл. 1

1	2	3
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.
	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 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.

2.1 Виробнича практика (денна форма 1 курс)

Метою виробничої практики є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачами при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельного бізнесу.

Календарний план проходження виробничої практики на підприємстві готельного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1.	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки.	2
2.	Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності	2
3.	Вивчення правил і порядку організації трудових процесів на підприємстві	3
4.	Правила санітарного стану і експлуатації готелів і інших підприємств готельного типу	4
5.	Види прибиральних робіт в готелі. Прибиральний інвентар і механізми	2
6.	Функціональна структура готелю	3
7.	Набуття навиків з технології обслуговування гостей	4
Разом		20

Зміст практики

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

Перед початком практики здобувач 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 здобувачем закріплюється керівник від бази практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності

Здобувач 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 база підприємства.

3. Вивчення правил і порядку організації трудових процесів на підприємстві

Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством, визначити недоліки та переваги, запропонувати основні напрямки її вдосконалення. Визначити вищий, 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. Характеристика основних видів документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Організація діловодства на підприємстві. Ознайомлення з штатним розкладом працівників та їх посадовими інструкціями. Дослідити систему підбору, розстановки та підготовки кадрів на підприємстві.

Здобувач повинен описати основні розділи щодо правил внутрішнього трудового розпорядку і техніки безпеки на підприємстві. Ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку з правилами техніки безпеки, охорони труда і виробничої санітарії. Вивчити правила техніки безпеки при проведенні прибиральних робіт в готелі, вивчити правила поведінки при виникненні пожеж, вивчити правила внутрішнього розпорядку в готелі.

4. Правила санітарного стану і експлуатації готелів і інших підприємств готельного типу

Написати вимоги епідеміологічної станції і інструкції стосовно санітарного стану приміщень готельного підприємства. Навчитися дотримання заходів особистої гігієни при виконанні роботи в готелі, забезпечувати належний санітарний стан в службах готелю.

Виявити і аргументувати оптимальну кількість комплектів білизни на 1 койко-місце в готелі. Засвоїти вимоги до ліжкової білизни і малоцінного інвентаря, організацію зберігання і раціонального використання в даному готелі.

5. Види прибиральних робіт в готелі. Прибиральний інвентар і механізми

Написати види прибиральних робіт внутрішніх приміщень готелю: вестибюльної групи, житлових номерів, коридорів, холів, сходів, місць загального користування, адміністративних приміщень. Вивчити види прибиральних робіт, прибирального інвентаря і механізмів, що застосовуються на підприємстві.

6. Функціональна структура готелю

Виявити функціональну структуру готелю, архітектурно-планувальне рішення житлових поверхів. Планувальне рішення номерів, побутових кімнат, холів, буфетів. їх обладнання. Архітектурно-планувальне рішення приміщень загального призначення, побутового обслуговування.

Знати інженерно-технічне обладнання будівлі готелю, його експлуатація і ремонт, схему водопостачання, протипожежного водопроводу, каналізацію, гаряче водопостачання, опалювання будівлі готелю. Знати систему огляду і ремонту будівель готелю.

7. Набуття навиків з технології обслуговування гостей

Дослідити технологію обслуговування гостей за такими етапами:

- підготовка усіх служб в готелі до прийому гостей;
- контроль готовності номерного фонду до розміщення гостей;
- попереднє замовлення місць у готелі (бронювання);
- надання послуг проживання і додаткових послуг;
- остаточних розрахунків і оформлення виїзду.

2.2 Виробнича практика (денна форма, 2 курс)

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення знань та вмінь за фахом, придбання досвіду технологічної та організаційної діяльності фахівця із застосуванням отриманих знань у готельній та ресторанній діяльності, формування творчого підходу до розв'язання конкретних виробничих завдань та ситуацій у практичній діяльності за реальних ринкових умов.

Календарний план проходження виробничої практики на підприємстві ресторанного чи (та) готельного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1.	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки.	1
2.	Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності	1
3.	Ознайомлення з функціональною організацією приміщень бази практики	2
4.	Набуття навиків з технології обслуговування гостей	4
5.	Організація виробничого процесу	4
6.	Підготовка супровідних документів до захисту виробничої практики	4
Разом		20

Зміст практики

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

Перед початком практики здобувач 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 здобувачем закріплюється керівник від бази практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності Здобувач 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 база підприємства.

1. *Ознайомлення з функціональною організацією приміщень бази практики*

Здобувач повинен вивчити:

- характеристика та організація приміщень вестибюльної групи;
- характеристика та організація приміщень житлової групи (у випадку, якщо здобувач проходить практику в готелі);
- характеристика та організація приміщень побутового обслуговування та торгівлі;
- характеристика та організація адміністративних приміщень;
- характеристика та організація приміщень господарського і складського призначення;
- характеристика та організація виробничих приміщень;
- характеристика та організація інших приміщень.

Здобувач повинен знати норми та вимоги до оснащення приміщення, їх мінімальні площі та вміти порівняти їх з фактичними площами та рівнем забезпечення.

4. *Набуття навиків з технології обслуговування гостей*

Здобувач повинен вивчити:

1) організацію та технологію обслуговування гостей підприємства готельного господарства за такими напрямками:

- організація бронювання місць в готелі;
- прийом та реєстрація туриста та туристичних груп;
- автоматизація робочого місця адміністратора, порт'є;
- технологія обслуговування на поверсі;
- організація надання додаткових послуг в готелі;
- організація виїзду гостей з готелю.

2) організацію та технологію прибиральних робіт в підприємстві готельного господарства за такими напрямками:

- технологія прибирання території підприємства;
- технологія прибиральних робіт у приміщеннях, що відносяться до різних груп;
- характеристика механізмів, інвентарю, засобів, що використовуються під час прибиральних роботах.

3) організацію та технологію обслуговування в підприємствах ресторанного господарства за такими напрямками:

- методи обслуговування, що використовуються в підприємстві;
- організація надання додаткових послуг;
 - технологія обслуговування в закладі;
 - види посуду, приборів, білизни;
 - види сервіровок столів;
 - технологія подачі страв;
 - обслуговування мешканців в номерах;
 - технологія обслуговування бенкетів і прийомів.

5. Організація виробничого процесу

Здобувач повинен вивчити:

- організація роботи заготівельних та доготівельних цехів;
- організація роботи роздаткових;
- організацію роботи бару;
- організацію та технологію надання додаткових послуг (для всіх баз практики)

2.3 Виробнича практика (денна форма навчання, 3 курс)

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань здобувачів з організації та технології обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства, ознайомлення з сучасним обладнанням, методами та формами здійснення технологічних процесів, оволодіння професійними вміннями та навичками та готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

Календарний план проходження виробничої практики на підприємстві ресторанного чи (та) готельного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1.	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки	1
2.	Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності	1
3.	Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві	2
4.	Ознайомлення з технологією складання експлуатаційної програми готелю та набуття навиків її аналізу	4
5.	Ознайомлення з технологією планування товарообігу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі бази практики	4
6.	Ознайомлення з технологією планування матеріальних ресурсів	2
7.	Ознайомлення з технологією планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати	3
8.	Ознайомлення з технологією планування результатів господарської діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	3
Разом		20

Зміст практики

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

Перед початком практики здобувач 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 здобувачем закріплюється керівник від бази практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності

Здобувач 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 база підприємства.

3. Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві

Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством, визначити недоліки та переваги, запропонувати основні напрямки її вдосконалення. Визначити вищий, 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. Характеристика основних видів документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Організація 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.

4. Ознайомлення з технологією складання експлуатаційної програми готелю та набуття навиків її аналізу

Вивчити ступінь виконання плану та динаміку обсягу наданих послуг проживання в натуральних (ліжко-діб) і вартісних показниках (у фактичних і порівняльних цінах), ступінь виконання плану та динаміку наданих додаткових послуг, реалізації послуг підсобних підрозділів, доходів від здачі в оренду житлових і нежитлових приміщень, ін., структуру наданих послуг проживання по окремим сегментам ринку послуг гостинності (громадяни України, СНД,

іноземні; бізнесмені, відпочиваючі туристи, інші), зміну обсягу наданих послуг по місяцях року, визначити сезонні коливання в реалізованому попиті на послуги підприємства готельного господарства впродовж року (сезонна хвиля).

При обґрунтуванні експлуатаційної програми підприємств готельного господарства:

- ознайомитись з порядком розрахунку планового обсягу реалізації основних і додаткових послуг, окремих послуг підсобних підрозділів, послуг;
- ознайомитись з порядком розрахунку обсягу надання основних і додаткових послуг в підприємстві на плановий період, який забезпечить беззбиткову діяльність підприємства та одержання мінімально необхідного прибутку.

5. Ознайомлення з технологією планування товарообігу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі бази практики

Проаналізувати у фактичних і порівняльних цінах виконання плану товарообігу у звітному періоді і в порівнянні з минулим роком як у цілому по підрозділах, так і по окремих його структурних одиницях (ресторан, бар, їдальня, відділ продовольчих і непродовольчих товарів); в розрізі окремих видів товарообігу (роздрібний, оптовий) і окремих його складових частин (продукція власного виробництва, куповані товари). Проаналізувати асортиментну структуру товарообігу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі окремо. Оцінити вплив на обсяг товарообігу факторів товарного забезпечення (надходження товарів, товарних запасів та іншого вибуття товарів). Показати розрахунок: планового товарообороту в підрозділах громадського харчування і торгівлі; складу товарообороту і асортиментної структури та методичку їх обґрунтування в підрозділах громадського харчування і торгівлі.

6. Ознайомлення з технологією планування матеріальних ресурсів

У цьому розділі здобувач повинен навчитись:

- визначати склад матеріальних ресурсів підприємства;
- аналізувати стан та розвиток матеріально-технічної бази підприємства готельного господарства, туристичної організації (кількість одиниць, загальна площа, житлова площа);
- оцінювати виробничу потужність підприємства і його структурних підрозділів (кількість ліжко-місць, місць в бібліотеці, кіноконцертному залі, місць в залі підрозділу громадського харчування, місць в офісі та ін.);
- аналізувати наявність та рух основних фондів підприємства у звітному періоді відповідно до їх структури в залежності від: характеру використання, цільового призначення, участі у виробничо-експлуатаційному процесі, джерел формування;
- обчислювати показники ефективності використання основних фондів підприємства та робити відповідні висновки щодо розрахованих показників;
- визначати часткові показники ефективності використання основних фондів:

- коефіцієнт завантаження засобів розміщення;
- коефіцієнт використання виробничої потужності та пропускної спроможності підрозділів громадського харчування;
- оборотність одного ліжко-місця та одного місця в торговому залі;
- валовий дохід на 1 м² загальної площі, на 1 номер, на 1 місце;
- товарооборот на 1 м² торговельної площі, тощо.

Показати методику розробки планів потреби у основних та оборотних фондах підприємства.

7. Ознайомлення з технологією планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати

У процесі аналізу показників по праці необхідно:

- дослідити кількісний і якісний склад працівників підприємства в цілому і по окремих підрозділах у динаміці, показники текучості кадрів та стабільності кадрового складу;
- визначити динаміку продуктивності праці робітників у цілому по підприємству, у тому числі основних категорій робітників по виробничих підрозділах (у натуральних, вартісних, умовних показниках);
- дати оцінку ефективності використання робочого часу робітників і визначити основні причини, що обумовлюють її певний рівень;
- дослідити форми і системи оплати праці, що застосовуються на підприємстві щодо окремих категорій працівників, тарифну сітку з системою посадових окладів і тарифних ставок;
- вміти складати план з праці (фонд основної, додаткової заробітної плати, інші заохочувальні виплати);
- виявити причини зміни величини середньої заробітної плати одного працівника;
- узагальнити основні види і розміри компенсуючих і стимулюючих надбавок і доплат, що використовуються на підприємстві, джерела їх відшкодування;
- вивчити систему преміювання, діючу на підприємстві, або розподілу приробітку по підрозділах, бригадах, окремих працівників;
- дослідити джерела формування фонду оплати праці;
- визначити вплив на продуктивність праці основних факторів (обсяг діяльності, чисельність робітників, рівень їх кваліфікації, рівень механізації тощо);
- зробити висновки щодо відповідності чисельності та структури кадрового складу працівників підприємства до обсягу та асортименту реалізованих послуг;
- проаналізувати ефективність використання фонду оплати праці (на 1 грн. реалізованих послуг, на 1 грн. прибутку, на одного працюючого);
- надати пропозиції щодо підвищення ефективності використання трудових ресурсів.

8. Ознайомлення з технологією планування результатів господарської діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Необхідно проаналізувати виконання плану валового доходу в звітному періоді та його динаміку за 2-3 роки, структуру доходів по джерелах утворення: доходів від звичайної та надзвичайної діяльності; формування джерел доходів від реалізації продукції і товарів у підрозділах громадського харчування і торгівлі; розподілу доходів підприємства.

Проаналізувати поточні витрати підприємства за всіма статтями (відповідно до Положення (стандарту) про бухгалтерський облік).

Проаналізувати динаміку та механізм формування балансового і чистого прибутку, маржі туристичного підприємства, показників рентабельності в цілому по підприємству, дати кількісну оцінку впливу факторів на розмір прибутку від господарської діяльності підприємства (обсяг реалізованих послуг, ціни на послуги та товари, рівень поточних витрат, інших доходів та витрат підприємства, ефективність використання ресурсів і капіталу, ін.), показати резерви збільшення балансового прибутку підприємства, показати порядок розрахунку розміру прибутку, що оподатковується, і чистого прибутку підприємства, визначити динаміку загальної суми і структури чистого прибутку підприємства за напрямками його розподілу. Показати розрахунки планового обсягу прибутку та планових показників рентабельності, що застосовуються на підприємстві.

2.4 Виробнича практика (заочна форма навчання (зі скороченим терміном))

Календарний план проходження виробничої практики на підприємстві ресторанного чи (та) готельного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1.	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки.	0,5
2.	Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності	0,5
3.	Ознайомлення з функціональною організацією приміщень бази практики	2
4.	Набуття навиків з технології обслуговування гостей	4
5.	Організація виробничого процесу	2
6.	Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві	2
7.	Ознайомлення з організацією планово-економічної діяльності підприємства	4
Разом		15

Зміст практики

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

Перед початком практики здобувач 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 здобувачем закріплюється керівник від бази практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єкта підприємницької діяльності

Здобувач 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 база підприємства.

3. Ознайомлення з функціональною організацією приміщень бази практики

Здобувачу необхідно знати характеристику та організацію приміщень вестибюльної групи, приміщень житлової групи (у випадку, якщо здобувач проходить практику в готелі), приміщень побутового обслуговування та торгівлі, адміністративних приміщень, приміщень господарського і складського призначення, виробничих та інших приміщень.

Здобувач повинен знати норми та вимоги до оснащення приміщення, їх мінімальні площі та вміти порівняти їх з фактичними площами та рівнем забезпечення.

4. Набуття навиків з технології обслуговування гостей

Здобувач повинен вивчити:

1) організацію та технологію обслуговування гостей підприємства готельного господарства за такими напрямками:

- організація бронювання місць в готелі;
- прийом та реєстрація туриста та туристичних груп;
- автоматизація робочого місця адміністратора, порт'є;
- технологія обслуговування на поверсі;
- організація надання додаткових послуг в готелі;
- організація виїзду гостей з готелю.

2) організацію та технологію прибиральних робіт в підприємстві готельного господарства за такими напрямками:

- технологія прибирання території підприємства;
- технологія прибиральних робіт у приміщеннях, що відносяться до різних груп;

– характеристика механізмів, інвентарю, засобів, що використовуються під час прибиральних роботах.

3) організацію та технологію обслуговування на підприємствах ресторанного господарства за такими напрямками:

- методи обслуговування, що використовуються в закладі;
- організація надання додаткових послуг в закладі ресторанного господарства;
- технологія обслуговування в закладі;
- види посуду, приборів, білизни;
- види сервіровок столів;
- технологія подачі страв;
- обслуговування мешканців в номерах;
- технологія обслуговування бенкетів і прийомів.

5. Організація виробничого процесу

Здобувач повинен знати та розуміти особливості організації роботи заготівельних та доготівельних цехів, роздаткових, бару, організацію та технологію надання додаткових послуг (для всіх баз практики)

6. Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві

Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством, визначити недоліки та переваги, запропонувати основні напрямки її вдосконалення. Визначити вищий, 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. Характеристика основних видів документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Організація 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.

7. Ознайомлення з організацією планово-економічної діяльності підприємства

Ознайомитись з технологією складання експлуатаційної програми готелю та набуття навиків її аналізу.

Ознайомитись з технологією планування товарообігу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі бази практики.

Ознайомитись з технологією планування матеріальних ресурсів.

Ознайомитись з технологією планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати.

Ознайомитись з технологією планування доходів, поточних витрат та прибутку на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

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

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 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 індивідуального завдання.

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. Гонкало, 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 безпечністю 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., Вишневська 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.