

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**  
**до переддипломної практики**  
**студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності**  
**«Готельно-ресторанна справа»**

Затверджено  
протоколом засідання кафедри туризму  
і готельно-ресторанного бізнесу  
НТУ «ХПІ» (протокол № 3 від  
22 квітня 2024 р.)

Харків  
НТУ «ХПІ»  
2024

Методичні вказівки до передипломної практики студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. – Харків : НТУ «ХП», 2024. – 33 с.

Укладачі: Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка

Рецензент: Д. В. Райко

Рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу 20 травня 2024 р., протокол № 4

Затверджено Вченою радою Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу (протокол № 5 від «21» травня 2024 р.)

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», практика здобувачів вищої освіти є невід’ємною складовою частиною процесу навчання в Університеті. Її спрямовано на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти під час навчання, набуття й удосконалення практичних навичок і вмінь, визначених освітньою програмою підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Метою практики є ознайомлення здобувачів вищої освіти з умовами праці на виробництві, оволодіння сучасними методами, формами організації та знаряддями праці, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових, виробничих і економічних умовах, набуття досвіду під час виконання фахових завдань.

Відповідно до Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384) освітніми програмами «Готельно-ресторанна справа» і «Готельно-ресторанний бізнес» у 8 семестрі передбачено виробничу практику в обсязі 6 кредитів ЄКТС.

Практична підготовка забезпечить набуття здобувачами освіти наступних **загальних і спеціальних компетентностей:**

ЗК03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК04 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК05 Здатність працювати в команді

ЗК06 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК08 Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою

СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК03 Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

СК04 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК09 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

СК11 Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

СК13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Програмні результати навчання:**

РН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що

регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

PH02 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

PH03 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

PH05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

PH07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

PH08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

PH09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

PH11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства

PH12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

PH15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

PH16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

PH17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних

завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Переддипломна практика за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» є невід'ємною складовою навчального процесу, спрямованою на формування висококваліфікованих фахівців, які підготовлені до активної професійної діяльності, вміють самостійно опановувати нові знання та підвищувати свій професійний рівень.

Проведення практики зумовлене необхідністю поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами освіти під час вивчення теоретичних дисциплін, ознайомлення з реальними бізнес-процесами безпосередньо на підприємстві, набуття та удосконалення практичних навичок та умінь, визначених освітньою програмою підготовки здобувача першого (бакалаврського) рівня підготовки за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а також підготовки бази до самостійної професійної діяльності.

**Метою переддипломної практики** є узагальнення і вдосконалення здобутих студентами знань, практичних умінь та навичок на базі закладів (підприємств) готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збору матеріалів для написання кваліфікаційної роботи.

*Завдання переддипломної практики:*

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- безпосередня практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи на посадах фахівців організацій;
- засвоєння здобувачем вищої освіти фахових знань у тісному взаємозв'язку з практикою діяльності закладу (підприємства) готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності;

- ознайомлення з роботою основних структурних підрозділів підприємства готельно-ресторанного господарства, особливостями надання основних і додаткових послуг;
- вивчення структури управління підприємством, розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками підприємства та фахівцями;
- аналіз показників виробничо-господарської та фінансової діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;
- аналіз конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного господарства та розробка пропозицій по її підвищенню;
- розробка рекомендацій з удосконалення організації управління підприємством, вивчення системи управління якістю послуг підприємства;
- обґрунтування перспектив розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства в контексті розвитку індустрії гостинності;
- добір необхідних матеріалів для написання випускної кваліфікаційної роботи, їх обробка, аналіз та систематизація, виконання всіх необхідних розрахунків;
- підготовка звіту з переддипломної практики, обґрунтування висновків, рекомендацій та пропозицій з використанням аналітичних результатів.

## **2. БАЗИ ПРАКТИКИ**

Переддипломна практика здобувачів вищої освіти проводиться на базах практики, які забезпечують виконання освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Вибір бази практики здійснюється з урахуванням: можливості підприємства організувати робоче місце практиканта і забезпечити кваліфіковане керівництво практикою з боку фахівців з найбільшим досвідом; відповідності специфіки

діяльності підприємства предмету спеціальності, за якою здійснюється підготовка фахівця, та тематики випускної кваліфікаційної роботи практиканта на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Базами проведення переддипломної практики можуть бути суб'єкти господарювання будь-якої форми власності, які здійснюють діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу, які забезпечують виконання в повному обсязі програми практики.

Суб'єкти господарювання, які використовуються як бази переддипломної практики, повинні відповідати таким вимогам:

- здатність забезпечити виконання програми практики;
- наявність безпечних і нешкідливих умов виконання санітарно-гігієнічних норм і вимог з охорони праці під час проведення практики;
- можливість кваліфікованого керівництва практикою здобувачів вищої освіти;
- надання здобувачам вищої освіти на час практики можливості працювати на штатних посадах, робота на яких відповідає програмі практики (за наявності відповідних вакансій);
- надання здобувачам вищої освіти права користуватися бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, потрібною для виконання програми практики, з урахуванням політики конфіденційності підприємства;
- можливість подальшого працевлаштування випускників Університету (на загальних підставах за наявності вакансій).

Здобувачі вищої освіти можуть самостійно, з дозволу керівництва кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, вибрати місце проходження практики й пропонувати його для використання. Для проведення практики Університет завчасно укладає відповідні угоди про проведення практики на базі підприємства.

Переддипломна практика за кордоном, її керівництво та підведення підсумків здійснюється на загальних засадах, визначених Положенням про



порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

### **3. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ ПРАКТИКОЮ**

Направлення студентів на переддипломну практику та їх розподіл за місцем практики здійснює Навчально-методичний відділ договірної і практичної підготовки та кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ».

Безпосереднє керівництво переддипломною практикою здійснює керівник практики від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, який:

- контролює кількість здобувачів вищої освіти, які проходять практику;
- веде облік короткострокових угод про проведення переддипломної практики;
- перевіряє готовність баз практики;
- проводить усі потрібні організаційні заходи перед початком переддипломної практики;
- проводить інструктаж з техніки безпеки;
- надає практикантам потрібні документи (договір на практику, щоденник практики, індивідуальне завдання тощо);
- ознайомлює здобувачів вищої освіти з порядком і термінами звітності із переддипломної практики;
- контролює нормальні умови роботи практикантів та проведення базою практики обов'язкових інструктажів (вступного, первинного, повторного) з охорони праці й техніки безпеки;
- контролює своєчасне прибуття на практику, виконання здобувачами вищої освіти правил внутрішнього трудового розпорядку;

- разом з керівником переддипломної практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно із програмою;

- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів для написання «Звіту про проходження переддипломної практики» (далі - Звіт).

Здобувачі вищої освіти під час проходження переддипломної практики зобов'язані:

- до початку практики одержати в керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення потрібних документів;

- своєчасно прибути на базу практики;

- щоденно відвідувати базу практики (або відразу повідомити керівників практики про причини відсутності на практиці);

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

- вивчити й дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

- відповідати за виконану роботу та її результати, бути прикладом свідомого і сумлінного ставлення до праці;

- вести щоденник практики;

- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік із практики.

#### **4. КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ПРОХОДЖЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ**

Під час проходження переддипломної практики студенти повинні ознайомитися з:

- нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність

суб'єкта готельного та ресторанного господарства, установчими документами, формою власності, організаційно-правовою формою діяльності, типом, класом, режимом роботи, формою обслуговування та основними структурними підрозділами підприємства;

- переліком основних та додаткових послуг підприємства;

- складом основних, допоміжних приміщень, їх матеріально-технічним оснащенням;

- роботою основних служб закладу готельного та ресторанного господарства, їх взаємозв'язком, організацією роботи; штатним розписом, функціональними і посадовими інструкціями персоналу;

- особливостями технологічних процесів обслуговування споживачів, інформаційними системами підприємства (характеристика системи бронювання, реєстрації клієнта, обслуговування клієнта поверховою службою, методами оплати готельних послуг);

- організацією управління закладом готельного та ресторанного господарства;

- результатами виробничо-господарської та фінансово-економічної діяльності підприємства – бази практики;

- основними конкурентами підприємства та його конкурентними перевагами;

- напрямками інноваційної та інвестиційної діяльності підприємства.

Після ознайомлення та збором всієї необхідної інформації здобувачі освіти повинні вміти:

- аналізувати технологічну документацію, статистичну, економічну інформацію для оцінки діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;

- давати оцінку ефективності діяльності підприємства готельно-

ресторанного господарства;

- виявляти основні чинники, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;

- виявляти конкурентні переваги підприємства;

- виявляти існуючі проблеми в діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;

- оцінювати організаційні та технологічні процеси підприємства готельно-ресторанного господарства;

- розробляти рекомендації щодо оптимізації технологічного циклу обслуговування споживачів, підвищення якості обслуговування та розширення асортименту додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства, поліпшення організаційної структури управління підприємством та раціонального розподілу посадових обов'язків між структурними підрозділами, підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства.

Особливу увагу здобувачі вищої освіти повинні приділити аналізу та вивченню інформаційних матеріалів, пов'язаних із виконанням свого індивідуального завдання.

Зміст виконуваних робіт при проходженні переддипломної подано в табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Зміст виконуваних робіт при проходженні переддипломної практики

Зміст робіт для здобувачів освіти, які проходять переддипломну практику в закладах		Кількість годин*
готельного господарства	ресторанного господарства	
1	2	3
1 Організаційні збори. Інструктаж з техніки безпеки		2

Кінець таблиці 4.1

1	2	3
2	Вивчення нормативно-правових документів, що регламентують діяльність суб'єкта готельного та ресторанного господарства, характеристика підприємства, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, тип, клас, режим роботи, правила внутрішнього розпорядку на підприємстві тощо.	15
3.	Вивчення планово-економічної діяльності підприємства готельного господарства. Розрахунок та аналіз обсягових показників діяльності підприємства	30
3.	Вивчення планово-економічної діяльності підприємства готельного господарства. Розрахунок та аналіз обсягових показників діяльності підприємства, характеристика меню, вивчення основних видів сировини та напівфабрикатів, порядку їх зберігання та відпуску на виробництво	30
4.	Оцінка продуктової політики підприємства та опис продуктової пропозиції підприємства, аналіз продуктового асортименту підприємства за основними показниками та структури додаткових послуг; вивчення методів ціноутворення та маркетингових стратегій, аналіз елементів фірмового стилю	30
5.	Аналіз організаційної структури управління підприємства, аналіз організації приміщень підприємства дослідження виробничої структури підприємства; вивчення технологій та обладнання, що використовуються в операційних підрозділах підприємства та ознайомлення з інформаційними технологіями в процесах роботи підприємства. Вивчення критеріїв якості продукції та послуг підприємства, ознайомлення з системою управління якістю продукції та послуг на підприємстві. Аналіз динаміки доходів, витрат, прибутку підприємства, показників ефективності використання основних засобів підприємства, показників ліквідності та фінансової стійкості	30
6.	Визначення основних конкурентів підприємства, розрахунок рейтингової оцінки його конкурентоспроможності. Розроблення рекомендацій щодо перспективних напрямів розвитку конкурентних переваг підприємства	22
7.	Вивчення основних напрямків впровадження інновацій на підприємстві; оцінка інвестиційної стратегії підприємства та напрями її реалізації	10
8.	Виконання індивідуального завдання	15
9	Оформлення звітної документації практики	6
10	Підготовка матеріалів та написання «Звіту про проходження переддипломної практики». Захист звіту.	20

## **5 ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА ЗМІСТУ РОЗДІЛІВ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ**

Зміст і послідовність складання «Звіту про проходження переддипломної практики» носить індивідуальний характер. Однак при цьому необхідно

дотримуватися певних загальних вимог.

У загальному випадку «Звіт про проходження переддипломної практики» містить:

- 1) титульний аркуш;
- 2) індивідуальне завдання на проходження переддипломної практики;
- 3) зміст;
- 4) вступ;
- 5) основну частину;
- 6) висновки;
- 7) список джерел інформації;
- 8) додатки (за наявності);
- 9) щоденник практики.

Форму «Титульного аркуша» наведено у додатку А даних Методичних вказівок.

**Індивідуальне завдання** на проходження переддипломної практики видається студенту керівником практики від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ» та оформлюється у відповідності з формою, наведеною у додатку Б Методичних вказівок.

Індивідуальне завдання на проходження переддипломної практики має бути підписано: керівником практики (завдання видав) та студентом (завдання прийняв).

Індивідуальне завдання на проходження переддипломної практики оформлюється до початку проходження практики.

У **вступі** обґрунтовуються основна мета і завдання практики, коротка характеристика об'єкта досліджень (орієнтований обсяг - 1 сторінка).

**Основна частина** «Звіту про проходження переддипломної практики» складається з **трьох розділів**.

*Структура Звіту для здобувачів вищої освіти, які проходять переддипломну практику в закладах готельного господарства.*

**Перший розділ «Підприємство готельного господарства як суб'єкт підприємницької діяльності»** складається з таких підрозділів:

**1.1 Загальна характеристика підприємства.** У цьому підрозділі необхідно описати правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємстві; Статут підприємства, основні напрями його діяльності; ступінь організаційно-господарської самостійності підприємства; характер управління діяльністю підприємства з боку власників (права власників, органи управління та контролю, вищий орган управління підприємством, орган нагляду та контролю за діяльністю підприємства, періодичність їх зборів, характер питань, що розглядаються); правила внутрішнього розпорядку на підприємстві.

**1.2 Планово-економічна діяльність підприємства готельного господарства.** У цьому підрозділі необхідно розрахувати виконання плану та динаміку обсягу наданих послуг проживання в натуральних (людино-діб) і вартісних показниках (у фактичних і порівняльних цінах); ступінь виконання плану та динаміка наданих додаткових послуг, реалізації послуг підсобних підрозділів, доходів від здачі в оренду житлових і нежитлових приміщень тощо.; розрахувати структуру наданих послуг проживання по окремим сегментам ринку послуг гостинності, зміну обсягу наданих послуг за місяцями року.

**1.3 Маркетингова діяльність підприємства готельного господарства.** Дати загальну оцінку продуктової політики підприємства та описати продуктову пропозицію підприємства, використовуючи чотирьохрівневу концепцію продукту; проаналізувати продуктивний асортимент підприємства за основними показниками та структуру додаткових послуг; охарактеризувати та проаналізувати методи ціноутворення та маркетингові цінові стратегії, що використовуються на підприємстві; визначити та проаналізувати елементи

фірмового стилю підприємства; надати характеристику видів реклами, що застосовуються на підприємстві.

**Другий розділ «Характеристика системи управління та бізнес-процесів підприємства готельного господарства»** складається з таких підрозділів:

**2.1 Система управління підприємством.** У цьому підрозділі необхідно провести аналіз організаційної структури управління бази-практики, проаналізувати її тип, особливості побудови, визначити рівень ефективності; описати посадові обов'язки керівників підприємства та провідних фахівців; визначити особливості побудови кадрової роботи, правила та принципи підбору персоналу.

**2.2 Організація роботи підприємства готельного господарства.** У цьому підрозділі необхідно проаналізувати організацію приміщень підприємства готельного господарства, охарактеризувати та схематично відобразити виробничу структуру підприємства, визначивши основні виробничі та інфраструктурні підрозділи підприємства, їх взаємозв'язки. Оцінити рівень технологій та обладнання, що використовуються в операційних підрозділах підприємства, навести приклади. Оцінити якість послуг, що надаються одним з підрозділів підприємства, визначивши найбільш адекватні показники оцінки якості. Охарактеризувати систему управління якістю послуг на підприємстві, зосередити увагу на практику впровадження в діяльність підприємства екологічних принципів діяльності.

**2.3 Характеристика фінансово-економічної діяльності підприємства.** У цьому підрозділі необхідно проаналізувати структуру і динаміку, доходів, витрат, прибутку та рентабельності в цілому по підприємству в звітному періоді, темп їх змін. Проаналізувати поточні витрати господарської діяльності та собівартість продукції (послуг) підприємства. Визначити показники ефективності використання основних засобів підприємства у звітному періоді (фондовіддачу,



фондомісткість, фондоозброєність праці; прибутковість основних засобів. Проаналізувати показники ліквідності та фінансової стійкості підприємства.

**Третій розділ «Оцінка конкурентоспроможності та напрямки розвитку підприємства готельного господарства»:**

**3.1 Оцінка конкурентоспроможності підприємства готельного господарства.** У цьому підрозділі необхідно визначити основних конкурентів підприємства-бази практики, визначити рейтингову оцінку конкурентоспроможності підприємств за показниками асортимент додаткових послуг, дизайн, конференс-сервіс, цінова політики, рівень обслуговування, місце розташування. На основі отриманих результатів побудувати багатокутник конкурентоспроможності та зробити висновок щодо конкурентних позицій підприємств-конкурентів. Запропонувати напрями розвитку конкурентних переваг підприємства-бази практики.

**3.2. Напрямки інноваційного розвитку підприємства.** У цьому підрозділі необхідно визначити основні напрями впровадження інновацій на підприємстві; оцінити інвестиційну стратегію підприємства та напрями її реалізації.

### **3.3 Індивідуальне завдання.**

*При дистанційному проходженні практики студент під керівництвом викладачів кафедри самостійно вивчає інформацію з джерел Інтернет, електронних матеріалів, наданих йому підприємством.*

*Структура Звіту для здобувачів вищої освіти, які проходять переддипломну практику в закладах ресторанного господарства.*

**Перший розділ «Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт підприємницької діяльності» складається з таких підрозділів:**

**1.1 Загальна характеристика підприємства.** У цьому підрозділі необхідно описати правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на

підприємстві; Статут підприємства, основні напрями його діяльності; ступінь організаційно-господарської самостійності підприємства; характер управління діяльністю підприємства з боку власників (права власників, органи управління та контролю, вищий орган управління підприємством, орган нагляду та контролю за діяльністю підприємства, періодичність їх зборів, характер питань, що розглядаються); правила внутрішнього розпорядку на підприємстві.

**1.2 Планово-економічна діяльність підприємства ресторанного господарства.** У цьому підрозділі необхідно описати основні види сировини та напівфабрикатів в закладі ресторанного господарства, проаналізувати режими та терміни їх зберігання; вивчити та описати порядок відпуску товарів на виробництво та визначити зв'язок складських приміщень з виробничими. Описати меню та преїскурант підприємства ресторанного господарства. Проаналізувати барну, чайну, кавову та винну карти (за наявності). Потрібно розрахувати роздрібний оборот з продукції власного виробництва, оборот з покупних товарів, питому вагу обороту з продукції власного виробництва в загальному обсязі товарообороту підприємства.

**1.3 Маркетингова діяльністю підприємства ресторанного господарства.** Дати загальну оцінку продуктової політики підприємства та описати продуктову пропозицію підприємства, використовуючи чотирьохрівневу концепцію продукту; проаналізувати продуктовий асортимент підприємства за основними показниками та структуру додаткових послуг; охарактеризувати та проаналізувати методи ціноутворення та маркетингові цінові стратегії, що використовуються на підприємстві; визначити та проаналізувати елементи фірмового стилю підприємства; надати характеристику видів реклами, що застосовуються на підприємстві.

**Другий розділ «Характеристика системи управління та бізнес-процесів підприємства ресторанного господарства»** складається з таких підрозділів:

**2.1 Система управління підприємством.** У цьому підрозділі необхідно провести аналіз організаційної структури управління бази-практики, проаналізувати її тип, особливості побудови, визначити рівень ефективності; описати посадові обов'язки керівників підприємства та провідних фахівців; визначити особливості побудови кадрової роботи, правила та принципи підбору персоналу.

**2.2 Організація роботи підприємства ресторанного господарства.** У цьому підрозділі необхідно проаналізувати організацію приміщень підприємства ресторанного господарства, охарактеризувати та схематично відобразити виробничу структуру підприємства, визначивши основні виробничі та інфраструктурні підрозділи підприємства, їх взаємозв'язки. Оцінити рівень технологій та обладнання, що використовуються в операційних підрозділах підприємства, навести приклади. Визначити рівень використання сучасних інформаційних технологій в процесах роботи підприємства ресторанного господарства. Оцінити якість продукції та послуг, що надаються підприємством, визначивши показники оцінки якості. Охарактеризувати систему управління якістю послуг на підприємстві, зосередити увагу на практику впровадження в діяльність підприємства екологічних принципів діяльності.

**2.3 Характеристика фінансово-економічної діяльності підприємства.** У цьому підрозділі необхідно проаналізувати структуру і динаміку, доходів, витрат, прибутку та рентабельності в цілому по підприємству в звітному періоді, темп їх змін. Проаналізувати поточні витрати господарської діяльності та собівартість продукції (послуг) підприємства. Визначити показники ефективності використання основних засобів підприємства у звітному періоді (фондовіддачу, фондомісткість, фондоозброєність праці; прибутковість основних засобів. Проаналізувати показники ліквідності та фінансової стійкості підприємства.

**Третій розділ «Оцінка конкурентоспроможності та напрямки розвитку**

**підприємства ресторанного господарства»:**

**3.1 Оцінка конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства.** У цьому підрозділі необхідно визначити основних конкурентів підприємства-бази практики, визначити рейтингову оцінку конкурентоспроможності підприємств за показниками: дизайн, меню, цінова політики, рівень обслуговування, місце розташування. На основі отриманих результатів побудувати багатокутник конкурентоспроможності та зробити висновок щодо конкурентних позицій підприємств-конкурентів. Запропонувати напрями розвитку конкурентних переваг підприємства-бази практики.

**3.2. Напрямки інноваційного розвитку підприємства.** У цьому підрозділі необхідно визначити основні напрямки впровадження інновацій на підприємстві; оцінити інвестиційну стратегію підприємства та напрями її реалізації.

### **3.3 Індивідуальне завдання.**

*При дистанційному проходженні практики студент під керівництвом викладачів кафедри самостійно вивчає інформацію з джерел Інтернет, електронних матеріалів, наданих йому підприємством.*

Обсяг основної частини «Звіту про проходження переддипломної практики» повинен бути в межах **25-30 сторінок**.

**Висновки.** У висновках необхідно дати оцінку рівню виконаних завдань з переддипломної практики, ступеню досягнення мети практики та розкрити перелікотриманих навичок і знань, отриманих під час проходження практики.

Обсяг висновків не повинен займати більше **двох сторінок**.

**Список джерел інформації** має містити джерела інформації, які використовувалися здобувачем вищої освіти в процесі пошуку інформації під час написання «Звіту про проходження переддипломної практики», з дотриманням наступних обов'язкових вимог:

- список джерел інформації має містити 10-20 актуальних джерел;
- усі джерела, які подані в списку джерел інформації, повинні мати відповідні посилання по тексту «Звіту про проходження переддипломної практики».

**Додатки.** У додатках розміщують рисунки, таблиці, проміжні математичні розрахунки, текст допоміжного характеру, фінансову і статистичну звітність, ксеро- і фотокопії меню, технологічних карт, витяги зі стандартів обслуговування готельно-ресторанного закладу тощо.

**Щоденник практики** є основним документом, що відображає поточну діяльність здобувача вищої освіти, етапи виконання завдань. Щоденник практики є частиною «Звіту про проходження переддипломної практики» і може розміщуватись у Додатках до нього. Ведення щоденника практики є обов'язковим під час проходження переддипломної практики.

## **6 ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ**

Оформлення «Звіту про проходження переддипломної практики» здійснюється відповідно до Системи стандартів з організації навчального процесу НТУ «ХП», зокрема **СТЗВО-ХП-3.01-2021 «Текстові документи у сфері навчального процесу. Загальні вимоги до виконання»**.

Звіт про проходження переддипломної практики має бути написаний державною мовою, стиль - науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність - логічна.

Текст Звіту виконують на одному боці аркуша друкарського паперу формату А4 (297 мм x 210 мм): інтервал - 1,5; гарнітура Times New Roman; кегль шрифту 14 п.; абзацний відступ 1,25 см. Поля: ліве – 3 см, нижнє та верхнє – 2 см, праве – 1 см. Для елементів тексту (таблиць, приміток тощо) допускається

шрифт 12 п.

У порядку виключення допускається оформлення Звіту рукописно (з дотриманням усіх вимог, окрім шрифту).

Аркуші Звіту нумерують арабськими цифрами, проставляючи їх у правому верхньому кутку аркуша без будь-яких знаків. Нумерація аркушів повинна бути наскрізною для всього документа. На титульному аркуші Звіту, що є першим аркушем, номер не ставлять, але зараховують його у загальну нумерацію.

Помилки, описки та графічні неточності дозволено виправляти підчищенням або зафарбовуванням білою фарбою.

**Приблизний загальний обсяг «Звіту про проходження переддипломної практики» – 30-35 сторінок (без додатків).**

Звіти, які не відповідають означеним вимогам, повертаються на доопрацювання. Оформлення Звіту є обов'язковою умовою допуску до складання диференційованого заліку з переддипломної практики. Здобувач вищої освіти допускається до складання диференційованого заліку з переддипломної практики у разі виконання програми практики в повному обсязі.

*Здобувач вищої освіти під час переддипломної практики повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХП»»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, в тому числі під час відвідування бази практики. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, керівником практики, а при неможливості вирішення конфлікту – доводитися до відома співробітників дирекції інституту.*

*Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності НТУ «ХП» розміщено на сайті:*

*<http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/>.*

## 7 ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки. Загальна форма звітності за переддипломну практику – це письмовий звіт, який підписують і оцінюють члени комісії із прийому диференційованого заліку із практики.

Письмовий Звіт разом зі щоденником практики (завірений керівником практики від підприємства та печаткою тощо) подають на рецензування керівнику практики від Університету. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником практики Звіт у друкованому вигляді подають до захисту.

Звіт із переддипломної практики здобувач вищої освіти захищає (з диференційованою оцінкою) в комісії, до складу якої входять керівники практики (за можливістю, і від баз практик), науково-педагогічні працівники, які викладали спеціальні дисципліни. Склад комісій затверджує завідувач кафедри у кількості 3 осіб.

Комісія приймає диференційований залік в останній день переддипломної практики або протягом 3 днів після її закінчення.

Залік за результатами проходження переддипломної практики виставляється на підставі таких даних:

- оцінки результатів роботи, наданої в характеристиці керівника практики від готельно-ресторанного закладу;
- оцінки за оформлення звіту, щоденника;
- презентації здобувачами вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту;
- відповідей на запитання членів комісії із прийому заліку за практику.

Водночас враховується і спостереження керівника практики від кафедри, які він фіксує в щоденнику.

Таблиця 7.1 – Критерії оцінювання при захисті матеріалів практики

№	Структурні елементи	Бали
<b>1</b>	<b>Оформлення матеріалів практики</b>	<b>10 балів</b>
1.1	відповідність змісту звіту поставленим цілям і завданням	2
1.2	правильність оформлення звіту (порядок розміщення, своєчасність, нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше, відсутність помилок)	6
1.3	наявність та якість оформлення додатків до звіту та відповідність їх оформлення встановленим вимогам	2
<b>2</b>	<b>Вимоги до змісту звіту по практиці</b>	<b>50 балів</b>
2.1	повністю виконано індивідуальне завдання з практики	10
2.2	чіткість, лаконічність і зрозумілість положень звіту	10
2.3	актуальність і достовірність поданої у звіті інформації, що підтверджено відгуком керівника бази-практики	5
2.4	звіт містить реальні пропозиції щодо розвитку підприємства – бази практики	15
2.5	щоденник оформлено належним чином та містить повну інформацію про діяльність практиканта	10
<b>3</b>	<b>Захист матеріалів практики</b>	<b>40 балів</b>
3.1	вміння стисло (в межах регламенту), послідовно й чітко викласти сутність і результати практики	20
3.2	повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, здатність аргументовано захищати пропозиції, які надані в звіті	20

У випадку незадовільної оцінки під час захисту результатів практики директор ННІ ЕММБ може дозволити здобувачу вищої освіти повторний захист на підставі службової записки завідувача кафедри. Повторне складання диференційованого заліку допускається не більше одного разу.

Здобувачеві вищої освіти, який не з'явився на переддипломну практику з поважної причини (хвороба тощо), яку документально підтверджено, ректор може надати право проходження практики в інший термін. Зміну термінів проходження практики оформляють наказом по університету, а керівник практики складає індивідуальний графік її проходження.

Здобувача вищої освіти, який не з'явився на практику без поважної



причини, вважають таким, що одержав оцінку «незадовільно» та відраховують з Університету.

У випадку відсутності здобувача вищої освіти на захисті результатів практики з невідомої причини у відомості успішності виставляється позначка «не з'явився».

Здобувачеві вищої освіти, який відсутній на диференційованому заліку з поважної причини, яку документально підтверджено, у відомості успішності виставляється позначка «не атестований».

## **ДОДАТОК А**

**Титульний аркуш «Звіту про проходження переддипломної практики»**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу**

**Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу**

**ЗВІТ**

**про проходження переддипломної практики**

на \_\_\_\_\_  
(повна назва готельно-ресторанного закладу)

за період з «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ПІБ) \_\_\_\_\_ (курс, група)

Оцінка \_\_\_\_\_

Керівник практики від ВНЗ \_\_\_\_\_  
(посада, ПІБ)

Керівник практики від підприємства \_\_\_\_\_  
(посада, ПІБ)

Звіт зданий на кафедру \_\_\_\_\_  
(дата)

Звіт захищений \_\_\_\_\_  
(дата)

**Харків 20\_\_**

## **ДОДАТОК Б**

**Індивідуальне завдання на переддипломну практику**

**ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ**  
студента (ки) групи \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ПБ)

на переддипломну практику в \_\_\_\_\_

на тему: \_\_\_\_\_

(нижче по пунктах наводиться перелік завдань на переддипломну практику)

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

і т.д. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Зміст пунктів індивідуального завдання має співпадати або наближатися до змісту 1-3 розділів «Звіту про проходження переддипломної практики».

**Індивідуальне завдання**

видав керівник практики:

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ПБ)

**Індивідуальне завдання**

до виконання прийняв (ла):

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ПБ)

## **ДОДАТОК В**

**Зразок змісту «Звіту про проходження переддипломної практики»  
для студентів, які проходять практику в закладах готельного господарства**

## ЗМІСТ

1 Вступ.....	4
1. Підприємство готельного господарства як суб'єкт підприємницької діяльності.....	5
1.1 Загальна характеристика ТОВ «Готель Асторія».....	5
1.2 Планово-економічна діяльність ТОВ «Готель Асторія».....	8
1.3 Маркетингова діяльність підприємства .....	10
2. Характеристика системи управління та бізнес-процесів ТОВ «Готель Асторія».....	14
2.1 Система управління підприємством .....	14
2.2 Організація роботи підприємства готельного господарства.....	18
2.3 Характеристика фінансово-економічної діяльності.....	22
3. Оцінка конкурентоспроможності та напрямки розвитку ТОВ «Готель Асторія».....	26
3.1 Оцінка конкурентоспроможності підприємства .....	26
3.2 Напрямки інноваційного розвитку підприємства .....	29
3.3 Індивідуальне завдання.....	31
Висновки.....	33
Список джерел інформації.....	35
Додаток А Штатний розпис підприємства.....	36
Додаток Б Бухгалтерська звітність підприємства .....	37
Додаток В Щоденник практики.....	39

## **ДОДАТОК Г**

**Зразок змісту «Звіту про проходження переддипломної практики» для студентів, які проходять практику в закладах ресторанного господарства**



## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт підприємницької діяльності.....	5
1.1 Загальна характеристика ресторану «Файне Місто».....	5
1.2 Планово-економічна діяльність ресторану «Файне Місто».....	7
1.3 Маркетингова діяльність підприємства .....	9
2. Характеристика системи управління та бізнес-процесів ресторану «Файне Місто».....	12
2.1 Система управління підприємством .....	12
2.2 Організація роботи підприємства ресторанного господарства.....	15
2.3 Характеристика фінансово-економічної діяльності.....	21
3. Оцінка конкурентоспроможності та напрямки розвитку ресторану «Файне Місто».....	25
3.1 Оцінка конкурентоспроможності підприємства .....	25
3.2 Напрямки інноваційного розвитку підприємства .....	27
3.3 Індивідуальне завдання.....	29
Висновки.....	31
Список джерел інформації.....	33
Додаток А Штатний розпис підприємства.....	34
Додаток Б Бухгалтерська звітність підприємства .....	35
Додаток В Щоденник практики.....	37

Навчальне видання

**Методичні вказівки**

до переддипломної практики  
студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

ЖАДАН Тетяна Андріївна

КУНИЦЯ Катерина Вікторівна

СТРИГУЛЬ Лариса Станіславівна

ЧАЙКА Тетяна Юріївна

Відповідальний за випуск ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

Роботу рекомендувала до друку РАЙКО Діана Валеріївна

В авторській редакції

Гарнітура Times New Roman.

---

Видавничий центр НТУ «ХП».

Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 5478 від 21.08.2017 р.

61002, Харків, вул. Кирпичова, 2

---

Самостійне електронне видання