

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до технологічної практики
студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної форми навчання

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 технологічної практики студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. Т. А. Жадан. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 31 с.

Укладач Т. А. Жадан

Рецензент Л. С. Стригуль

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ВСТУП

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» обов'язковим елементом освітньо-професійної підготовки здобувачів вищої освіти є практична підготовка, найважливішою складовою якої є практика на підприємствах, в установах та організаціях згідно з укладеними НТУ «ХПІ» договорами або у його структурних підрозділах, що забезпечують практичну підготовку. Під час практики відбувається закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти під час навчання, набуття й удосконалення практичних навичок і вмінь, визначених освітньою програмою підготовки фахівців за відповідною спеціальністю.

Відповідно до Стандарту вищої освіти України 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 4 семестрі передбачено технологічну практику в обсязі 4 кредити 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

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

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

РН02 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

РН03 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

РН05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

РН08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами

готельних та ресторанних послуг

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

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

PH17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Метою технологічної практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань і практичних навичок з організації й технології обслуговування в готельно-ресторанних закладах, оволодіння сучасними методами, формами та засобами організації та здійснення технологічних процесів, формування професійних умінь і навичок для здійснення самостійної професійної діяльності в реальних ринкових умовах.

Завданнями технологічної практики є:

- ознайомлення з майбутньою професією у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- ознайомлення з господарською діяльністю закладів готельно-ресторанного бізнесу, що є базою практики;
- вивчення організації та технології обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, що є базою практики;
- отримання навиків використання теоретичних знань на практиці;
- отримання досвіду практичної роботи у суб'єктів господарювання готельно-ресторанного бізнесу;

- набуття вмінь робити конструктивні висновки на підставі показників діяльності суб'єктів господарювання готельно-ресторанного бізнесу;
- опанування системи умінь і набуття навичок щодо вирішення типових завдань відповідно до посад, які може обійняти випускник Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- визначення майбутніх перспектив своєї професійної діяльності.

2 БАЗИ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Технологічна практика студентів проводиться на базах практики, які забезпечують виконання освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», або в структурних підрозділах Університету.

Базами проведення технологічної практики можуть бути суб'єкти господарювання (підприємства, організації, установи, фізичні особи – підприємці), які здійснюють діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також лабораторії та інші структурні підрозділи Університету, які забезпечують виконання в повному обсязі програми практики.

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

- здатність забезпечити виконання програми практики;
- наявність структур, галузей, що відповідають спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за якою здійснюється підготовка бакалаврів в Університеті;
- 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 самостійно обирають місце проходження технологічної практики і укладають з базами практики відповідні короткострокові угоди на період її проходження.

Технологічна 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 ТЕХНОЛОГІЧНОЮ ПРАКТИКОЮ

Направлення студентів на технологічну практику та їх розподіл за місцем практики здійснює відділ практики та кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХП».

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

- контролює кількість здобувачів вищої освіти, які проходять технологічну практику;
- веде облік короткострокових угод про проведення технологічної практики;
- перевіряє готовність баз практики;
- проводить усі потрібні організаційні заходи перед початком технологічної 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 технологічної 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 технологічної 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 технологічної практики» (далі - Звіт).

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

– до початку практики одержати в керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) 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 ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Під час проходження технологічної практики студенти повинні ознайомитися із:

- установчими документами, формою власності та видами діяльності

суб'єкта господарювання готельно-ресторанного бізнесу;

- результатами господарської діяльності готельно-ресторанного закладу;
- нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність суб'єктів господарювання готельно-ресторанного бізнесу;
- організаційною структурою управління закладом готельно-ресторанного господарства;
- архітектурно-планувальними рішеннями у закладі готельно-ресторанного господарства;
- організацією і технологією обслуговування у закладі готельно-ресторанного господарства;
- специфікою діяльності різних служб та відділів суб'єкта господарювання готельно-ресторанного бізнесу тощо.

Після ознайомлення та збором всієї необхідної інформації, робляться висновки щодо діяльності суб'єкта господарювання готельно-ресторанного бізнесу. Особливу увагу здобувачі вищої освіти повинні приділити аналізу та вивченню інформаційних матеріалів, пов'язаних із виконанням свого індивідуального завдання.

Проходження технологічної практики повинно відповідати календарному плану, який подано в табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Календарний план проходження технологічної практики

Зміст робіт для студентів, які проходять технологічну практику в закладах		Термін виконання*
готельного господарства	ресторанного господарства	
1	2	3
1 Інструктаж з техніки безпеки		1 день
2 Вивчення установчих документів, ознайомлення з формою власності, видами діяльності і т.д. суб'єкта господарювання		1 тиждень
3 Вивчення й аналіз організаційної структури управління суб'єкта господарювання		1 тиждень
4 Вивчення й аналіз архітектури, інтер'єра та функціональної організації будівель і приміщень суб'єкта господарювання		1 тиждень

Кінець таблиці 4.1

1	2	3
5 Ознайомлення з організацією і технологією бронювання послуг у готельному закладі	5 Ознайомлення з організацією і технологією надання послуг харчування у закладі ресторанного господарства	2 тиждень
6 Ознайомлення з організацією і технологією роботи служби прийому та розміщення	6 Вивчення меню, технології його розробки та оформлення у закладі ресторанного господарства	2 тиждень
7 Ознайомлення з організацією і технологією функціонування служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	7 Вивчення організації технологічних процесів виробництва ресторанної продукції	2 тиждень
8 Ознайомлення з організацією і технологією надання додаткових послуг закладом готельного господарства	8 Ознайомлення з організацією і технологією подавання страв і напоїв у закладі ресторанного господарства	2 тиждень
9 Виконання індивідуального завдання		3 тиждень
10 Заповнення щоденника практики		3 тиждень
11 Підготовка матеріалів та написання «Звіту про проходження технологічної практики». Захист звіту.		3 тиждень

Примітки: *Терміни виконання завдань визначає керівник практики від Університету.

5 ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА ЗМІСТУ РОЗДІЛІВ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Зміст і послідовність складання «Звіту про проходження технологічної практики» носить індивідуальний характер. Однак при цьому необхідно дотримуватися певних загальних вимог.

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

- 1) титульний аркуш;
- 2) індивідуальне завдання на проходження технологічної 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 технологічної практики у готельно-ресторанних закладах видається студенту керівником практики від кафедри туристичного і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХП» та оформлюється у відповідності з формою, наведеною у додатку Б Методичних вказівок.

Індивідуальне завдання на проходження технологічної практики у готельно-ресторанних закладах має бути підписано: керівником практики (завдання видав) та студентом (завдання прийняв).

Індивідуальне завдання на проходження технологічної практики у готельно-ресторанних закладах оформлюється до початку проходження практики.

Вступ має містити:

- стисло характеристику сучасного стану організації і технології обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, коло вирішуваних проблемних питань та актуальність;
- мету проходження технологічної практики у готельно-ресторанних закладах;
- завдання на проходження технологічної практики у готельно-ресторанних закладах;
- об'єкт дослідження під час проходження технологічної практики у готельно-ресторанних закладах;
- предмет дослідження під час проходження технологічної практики у

готельно-ресторанних закладах.

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

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

Для студентів, які проходять технологічну практику **в закладах готельного господарства**, структура Звіту наступна.

Перший розділ «Організаційно-функціональна характеристика закладу готельного господарства» складається з таких підрозділів:

1.1 Загальна характеристика закладу готельного господарства. В цьому підрозділі надається характеристика готельного закладу (повна назва, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма, основний та інші види економічної діяльності за КВЕД, тип, клас, поверховість, місткість, готельний продукт, контингент споживачів, режим роботи, тощо); аналіз основних показників господарської діяльності за останні 2-3 роки; нормативно-правового регулювання господарської діяльності в закладах готельного господарства (закони України, нормативні та регуляторні акти, державні стандарти тощо);

1.2 Організаційна структура управління закладом готельного господарства. У цьому підрозділі необхідно розглянути і графічно відобразити існуючу організаційну структуру управління закладом готельного господарства, на якому відбувається технологічна практика, та проаналізувати її. Аналіз організаційної структури управління закладом готельного господарства включає визначення: типу організаційної структури управління; рівнів управління (інституційного, управлінського, технічного), кількості та складу керівних рівнів; характеристику функціональних та посадових обов'язків управлінського персоналу; склад основних, додаткових і допоміжних служб, їх характеристику та зв'язок; вертикальних і горизонтальних зв'язків. Особливу

увагу варто звернути на те, якою мірою організаційна структура управління даним готельним закладом відповідає його цілям і завданням.

1.3 Архітектура, інтер'єр та функціональна організація будівель і приміщень закладу готельного господарства. У цьому підрозділі необхідно проаналізувати: архітектуру та інтер'єр закладу готельного господарства (особливості архітектурних рішень готелю в залежності від місця його розташування та типу будівлі; форму плану будівель готелю; інтер'єр, стиль та дизайн приміщень готельного закладу; меблі та схеми їх розміщення; озеленення та декоративне оформлення приміщень готельного закладу; використання кольорових гамм та освітлення у житлових і громадських приміщеннях готельного закладу; оздоблювальні матеріали та їх фактурні характеристики тощо); схему функціональної організації готелю; склад та організацію приміщень житлової і нежитлової групи закладу готельного господарства тощо.

Другий розділ «Організація і технологія обслуговування у закладі готельного господарства» складається з таких підрозділів:

2.1 Організація і технологія бронювання послуг у готельному закладі. У цьому підрозділі необхідно розкрити: особливості функціонування служби (відділу) бронювання у закладі готельного господарства; основні посадові та професійні обов'язки персоналу служби (відділу) бронювання; технологію бронювання номерів (місць) (заявка на бронювання, визначення вільних номерів для бронювання, реєстрація замовлення, підтвердження бронювання, складання звіту із бронювання).

2.2 Організація і технологія роботи служби прийому та розміщення. У цьому підрозділі необхідно охарактеризувати: склад і структуру служби прийому та розміщення у закладі готельного господарства; основні посадові та професійні обов'язки працівників цієї служби; технологію прийому та

реєстрації гостей у готелі; ведення нормативної документації працівниками служби прийому та розміщення; інформаційне забезпечення.

2.3 Організація і технологія функціонування служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. У цьому підрозділі необхідно проаналізувати: склад і структуру служби експлуатації номерного фонду та обслуговування; функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим її роботи; технологію прибиральних робіт у приміщеннях житлової групи, громадських приміщеннях та прилеглої території; організацію роботи білизняного господарства тощо.

2.4 Організація і технологія надання додаткових послуг закладом готельного господарства. У цьому підрозділі необхідно визначити склад та особливості надання додаткових послуг у готелі; навести і охарактеризувати перелік послуг, які надаються на платній та безкоштовній основі; організацію побутового обслуговування у готелі; надати характеристику спеціальних пропозицій та діючих програм лояльності у готелі.

Третій розділ «Індивідуальне завдання». Під час проходження технологічної практики кожний студент виконує індивідуальне завдання, яке видається керівником практики від кафедри туристичного і готельно-ресторанного бізнесу та оформлюється окремим розділом у «Звіті про проходження технологічної практики».

Для студентів, які проходять технологічну практику в закладах ресторанного господарства, структура Звіту наступна.

Перший розділ «Організаційно-функціональна характеристика закладу ресторанного господарства» складається з таких підрозділів:

1.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства. В цьому підрозділі надається загальна характеристика закладу ресторанного господарства (повна назва, юридична адреса, форма власності, організаційно-

правова форма, основний та інші види економічної діяльності за КВЕД, тип, концептуальна направленість, контингент споживачів, методи і форми обслуговування, ресторанна продукція, режим роботи, тощо); аналіз основних показників господарської діяльності ресторанного закладу за останні 2-3 роки; нормативно-правового регулювання господарської діяльності в закладах ресторанного господарства (закони України, нормативні та регуляторні акти, державні стандарти тощо);

1.2 Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства. У цьому підрозділі необхідно розглянути і графічно відобразити існуючу організаційну структуру управління закладом ресторанного господарства, на якому відбувається технологічна практика, та проаналізувати її. Аналіз організаційної структури управління закладом ресторанного господарства включає визначення: типу організаційної структури управління; рівнів управління (інституційного, управлінського, технічного), кількості та складу керівних рівнів; характеристику функціональних та посадових обов'язків управлінського персоналу; склад основних, додаткових і допоміжних служб, їх характеристику та зв'язок; вертикальних і горизонтальних зв'язків. Особливу увагу варто звернути на те, якою мірою організаційна структура управління даним ресторанним закладом відповідає його цілям і завданням.

1.3 Архітектура, інтер'єр та функціональна організація будівель і приміщень закладу ресторанного господарства. У цьому підрозділі необхідно проаналізувати: архітектуру та інтер'єр закладу ресторанного господарства (особливості архітектурних рішень ресторанного закладу в залежності від місця його розташування та типу будівлі; форму плану будівлі ресторанного закладу; інтер'єр, стиль та дизайн приміщень ресторанного закладу; меблі та схеми їх розміщення, оздоблювальні матеріали та їх фактурні

характеристики, використання кольорових гамм та освітлення у торгових приміщеннях ресторанного закладу; озеленення та декоративне оформлення тощо); основні групи приміщень за їх функціональним призначенням (приміщення вестибюльної групи, зали, підсобні приміщення, буфет в ресторані, виробничі цехи тощо); обладнання у торгових приміщеннях тощо.

Другий розділ «Організація і технологія обслуговування у закладі ресторанного господарства» складається з таких підрозділів:

2.1 Організація і технологія надання послуг харчування у закладі ресторанного господарства. У цьому підрозділі необхідно охарактеризувати: особливості підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів (прибирання, розстановка меблів, одержання столового посуду і наборів, столової білизни та сервірування столів); основні елементи обслуговування під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення; технологічний процес обслуговування гостей після прийняття замовлення; подача продукції сервіс-бару (буфету); порядок розрахунку з відвідувачами; підготовку персоналу до обслуговування споживачів; зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, формений одяг і взуття, етика поведінки, проведення інструктажів; правила роботи з підносом під час обслуговування; методи організації роботи офіціантів тощо.

2.2 Характеристика меню, технологія його розробки та оформлення у закладі ресторанного господарства. У цьому підрозділі необхідно проаналізувати види меню закладу ресторанного господарства (меню вільного вибору, скомплектоване, бенкетне, комбіноване); охарактеризувати технологію розробки та оформлення меню (асортимент, порядок запису страв, вихід, ціна); складання і оформлення карти вин тощо.

2.3 Організація технологічних процесів виробництва ресторанної продукції. У цьому підрозділі необхідно проаналізувати характер виробництва

у закладі ресторанного господарства; надати характеристику заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів у закладі ресторанного господарства; організацію технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової кулінарної продукції; порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у ресторанному закладі; структуру техніко-технологічної картки.

2.4 Організація і технологія подавання страв і напоїв у закладі ресторанного господарства. У цьому підрозділі необхідно розглянути особливості і технологію подачі перших страв, холодних страв і закусок, других страв, солодких страв, чаю, кави, какао і шоколаду, алкогольних напоїв та сирів.

Третій розділ «Індивідуальне завдання». Під час проходження технологічної практики кожний студент виконує індивідуальне завдання, яке видається керівником практики від кафедри туристичного і готельно-ресторанного бізнесу, та оформлюється окремим розділом у «Звіті про проходження технологічної практики».

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

Висновки. У висновках необхідно дати оцінку рівню виконаних завдань з технологічної практики, ступеню досягнення мети практики та розкрити перелік отриманих 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 технологічної практики», з дотриманням наступних обов'язкових вимог:

- список джерел інформації має містити 10-20 джерел інформації;
- кількість посилань на підручники, навчальні посібники, публіцистичні

статті – не більше трьох;

- не рекомендується посилання на праці 7–10-ти і більш річної давнини;
- посилання на джерела статистичних даних – обов'язкові;
- праці авторів, прізвища яких згадуються в тексті, мають бути в списку джерел інформації та повинні мати відповідні посилання по тексту;
- посилання на Інтернет-ресурси мають вести безпосередньо до зазначеного документа;
- усі джерела, які подані в списку джерел інформації, повинні мати відповідні посилання по тексту «Звіту про проходження технологічної 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 технологічної практики» і може розміщуватись у Додатках до нього. Ведення щоденника практики є обов'язковим під час проходження технологічної практики.

6 ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Оформлення «Звіту про проходження технологічної 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 технологічної 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 технологічної 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 технологічної практики. Здобувач вищої освіти допускається до складання диференційованого заліку з технологічної практики у разі виконання програми практики в повному обсязі.

При написанні звіту здобувач має дотримуватися положень політики академічної доброчесності НТУ «ХПІ» <http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/>.

7 ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки. Загальна форма звітності за технологічну практику – це подання письмового звіту, який підписує і оцінює керівник практики від Університету.

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 технологічної 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 технологічної практики або протягом 3 днів після її закінчення.

Залік за результатами проходження технологічної практики виставляється на підставі таких даних (Таблиця 7.1):

- оцінки результатів роботи, наданої в характеристиці керівника практики від готельно-ресторанного закладу;
- оцінки за оформлення звіту, щоденника;
- презентації здобувачами вищої освіти результатів проходження технологічної 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
1	Оформлення матеріалів практики	10 балів
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
2	Вимоги до змісту звіту по практиці	50 балів
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
3	Захист матеріалів практики	40 балів
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 технологічну 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 технологічної 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 технологічної 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 кафедрі _____
(дата)

Звіт захищений _____
(дата)

Харків 20__

ДОДАТОК Б

Індивідуальне завдання на технологічну практику

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
студента (ки) групи _____

(ПБ)

на технологічну практику в _____

на тему: _____

(нижче по пунктах наводиться перелік завдань на технологічну 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 технологічної практики».

Індивідуальне завдання

видав керівник практики:

(підпис)

(ПБ)

Індивідуальне завдання

до виконання прийняв (ла):

(підпис)

(ПБ)

ДОДАТОК В

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

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Організаційно-функціональна характеристика закладу готельного господарства АТ «Готель «Мир»	6
1.1 Загальна характеристика закладу готельного господарства	6
1.2 Організаційна структура управління закладом готельного господарства	9
1.3 Архітектура, інтер'єр та функціональна організація будівель і приміщень закладу готельного господарства	12
2 Організація і технологія обслуговування у закладі готельного господарства АТ «Готель «Мир»	16
2.1 Організація і технологія бронювання послуг у готельному закладі	16
2.2 Організація і технологія роботи служби прийому та розміщення	19
2.3 Організація і технологія функціонування служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.....	22
2.4 Організація і технологія надання додаткових послуг закладом готельного господарства	26
3 Індивідуальне завдання. Організація і технологія обслуговування VIP гостей в АТ «Готель «Мир».....	29
Висновки	32
Список джерел інформації	34
Додаток А Характеристика номерного фонду АТ «Готель «Мир».....	36
Додаток Б План першого поверху АТ «Готель «Мир».....	38
Додаток В Щоденник практики	40

ДОДАТОК Г

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

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Організаційно-функціональна характеристика закладу ресторанного господарства «Барбаріс»	6
1.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства.....	6
1.2 Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства	9
1.3 Архітектура, інтер'єр та функціональна організація будівель і приміщень закладу ресторанного господарства.....	12
2 Організація і технологія обслуговування у закладі ресторанного господарства «Барбаріс»	16
2.1 Організація і технологія надання послуг харчування у закладі ресторанного господарства	16
2.2 Характеристика меню, технологія його розробки та оформлення у закладі ресторанного господарства.....	19
2.3 Організація технологічних процесів виробництва ресторанної продукції.....	22
2.4 Організація і технологія подавання страв і напоїв у закладі ресторанного господарства.....	26
3 Індивідуальне завдання. Організація і технологія обслуговування туристів в ресторані «Барбаріс»	29
Висновки	32
Список джерел інформації	34
Додаток А План торгівельного залу ресторану «Барбаріс»	36
Додаток Б Меню ресторану «Барбаріс»	38
Додаток В Щоденник практики	40

Навчальне видання

Методичні вказівки

до технологічної практики
студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної форми навчання

Укладач ЖАДАН Тетяна Андріївна

Відповідальний за випуск ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна
Роботу рекомендував до друку КУЧИНСЬКИЙ Володимир Анатолійович
В авторській редакції

План 2024 р.

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