

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 навчальної практики

за період з «09» травня по «29» травня 2022р.

Студента Пашко Владислава Євгеновича 1 курс, БЕМ-1321  
(ПІБ) (курс, група)

Оцінка 84/добре/В

Керівник практики від ВНЗ доц. Чайка Т.Ю.  
(посада, ПІБ)

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

Звіт зданий на кафедру 28.05.2022 р.  
(дата)

Звіт захищений 02.06.2022 р.  
(дата)

Харків 2022

## ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

студента групи 13216

Пашко Владислава Євгеновича

на проходження навчальної практики

- 1 Загальна характеристика закладу готельного господарства
  - 1.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу готельного господарства
  - 1.2. Характеристика послуг закладу готельного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика
  - 1.3. Особливості організації діяльності закладу готельного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок
- 2 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства
  - 2.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу ресторанного господарства
  - 2.2. Характеристика послуг закладу ресторанного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика
  - 2.3. Особливості організації діяльності закладу ресторанного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок

Керівник практики



Чайка Т. Ю.

Індивідуальне завдання  
до виконання прийняв  
студент групи БЕМ-13216



Пашко В. Є.

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Загальна характеристика закладу готельного господарства.....	5
1.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу готельного господарства.....	5
1.2. Характеристика послуг закладу готельного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика.....	6
1.3. Особливості організації діяльності закладу готельного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок.....	7
2 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства.....	9
2.1 Концептуальна направленість та інтер'єр закладу ресторанного господарства.....	9
2.2. Характеристика послуг закладу ресторанного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика.....	10
2.3. Особливості організації діяльності закладу ресторанного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок.....	11
Висновки.....	13
Список джерел інформації.....	14

## Вступ

Готельно-ресторанна справа – спеціальність, яка передбачає поєднання сучасних знань, психології спілкування та постійного поновлення вмінь і навичок. Дана професія припадає до душі всім, хто хоче пізнати таємниці організації і ведення готельного господарства, для кого приготування їжі – це емоційне мистецтво смаку. А найзаповітніша мрія – відкрити власний ресторан чи готель.

Індустрія гостинності є однією із найдинамічніших галузей світової економіки, що стрімко розвивається, а відповідно і вимагає високого рівня професійної підготовки кадрів. Здобуття необхідних знань, вмінь та навичок під час навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» дозволяє проводити визначення найбільш перспективних рішень щодо підвищення попиту на послуги; дає змогу випускникам швидко адаптувати новітні досягнення до потреб сьогодення, вирішувати конфліктні ситуації (серед обслуговуючого персоналу, між обслуговуючим персоналом і клієнтами), приймати замовлення, організовувати і проводити банкети, фуршети, прийоми, контролювати технічне постачання.

## **1. Загальна характеристика закладу готельного господарства**

### **1.1. Концептуальна направленість та інтер'єр закладу готельного господарства**

Елегантний і затишний Aurora Premier Hotel розташований в історичному та діловому центрі Харкова, в тихому кварталі в декількох кроках від центральної площі міста.

Інтер'єри готелю, над створенням яких працювали відомі дизайнери, виконані в класичному стилі. Різноманітність номерів - від комфортних класичних до шикарних апартаментів - дозволить вибрати найкращий для Вас варіант.

Родзинкою готелю є винна кімната ресторану, в якій зібрані кращі вина світу, в тому числі вина з «великої п'ятірки» Bordeaux. Це справжня знахідка для шанувальників цього прекрасного напою.

Вдале розташування на тихій центральній вулиці робить перебування гостей комфортним та захищає їх від метушливого життя мегаполісу. Лише кілька кроків від готелю - і Ви на головній площі міста, навколо якої зосередилися театри, магазини та ресторани.

Наших маленьких гостей ми ласкаво запрошуємо до Premier Kids Club. Вашого малюка у готелі чекає дитяча реєстрація, іграшка у подарунок, DVD з мультфільмами та спеціальне дитяче меню в ресторані.

Для гостей, які подорожують на особистому транспорті, передбачена безкоштовна парковка, розташована у внутрішньому дворі готелю (в'їзд в арку перед центральним входом до готелю).

Готель Park Hotel Ми пропонує одну з найкращих саун Харкова та більярд. Знижки та акції - програми лояльності, що постійно діють, для наших відвідувачів. Передбачені спеціальні послуги для ділових людей. На молодят чекає приємна весільна пропозиція, що включає церемонію просто неба. Закохані проведуть незабутній романтичний вечір або уїк-енд.



Рис. 1 – Premier Hotel Aurora

"Park Hotel" - бізнес-готель Харкова - успішне втілення синергії елегантного дизайну, сучасного сервісу, комфорту та європейської гостинності у діловому центрі Першої української столиці. Інтер'єр фойє та номерів готелю респектабельний та лаконічний, сприяє повноцінному відпочинку наших відвідувачів. Найкращі традиції сервісу, відпочинку та харчування західноєвропейської якості доступні за українськими цінами.

## **1.2. Характеристика послуг закладу готельного господарства.**

### **Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика**

- Послуги готелю:
- Масаж
- Ресторан
- Бар
- Запаковані ланчі
- Спеціальне дієтичне меню (за запитом)
- Обслуговування номерів
- Сніданок у номер (за запитом)
- Прокат автомобілів
- Цілодобова стійка реєстрації гостей
- Послуги консьєржа

- Послуги квиткової каси
- Банкомат
- Приватна парковка
- Камера зберігання багажу
- Сейф
- Доставка преси
- Тераса
- Спільна зона відпочинку з телевізором
- Дитячий клуб
- Хімчистка
- Прасування одягу
- Пральня
- Щоденне прибирання
- Чистка взуття
- Прес для штанів
- Конференц-зал/Банкетний зал
- Бізнес-центр
- Факс/Ксерокопіювання
- Сувенірний магазин
- Спеціальні номери для алергіків
- Куріння на всій території готелю заборонено
- Місця для куріння
- Номери / Зручності для осіб з особливими потребами
- Ліфт
- Звуконепроникні номери
- Номер для молодят
- Кондиціонер
- Безкоштовний Wi-Fi
- Чайник/кавоварка в номері
- Мінібар в номері

- Трансфер (за запитом)
- Дитяче ліжечко (за запитом)
- Дитяче меню
- Парковка

Безкоштовні послуги (на вибір):

- Нарди
- Набір шахів та шашок
- Приліжковий стіл для ноутбука
- Універсальний зарядний пристрій
- Килимок для фітнеса чи йоги
- Зарядний пристрій Mini-USB
- Еспандер
- Зубна паста та щітка
- Набір для гоління
- Гребінець
- Косметичний набір (ватні палички та диски)
- Зарядний пристрій Apple
- Зарядний пристрій Nokia
- Зарядний пристрій HTC
- Зарядний пристрій Samsung
- Зарядний пристрій LG
- Зарядний пристрій Blackberry
- Зарядний пристрій Sony
- Пухова подушка
- Дитяча подушка
- Напольні ваги





Рис. 2 – Один з номерів Premier Hotel Aurora

### **1.3. Особливості організації діяльності закладу готельного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок**

Значний досвід та професійний підхід дозволяє нам проводити ідеальні бізнес-заходи у Premier Hotels and Resorts.

Для швидкої, легкої та професійної організації будь-якої зустрічі, конференції чи бізнес-форуму нами створено принципово нову концепцію – Ideal Meeting!

Ідею Ideal Meeting було ретельно розроблено командою професіоналів Premier Hotels and Resorts на базі глибинного досвіду та знань, заснованих на багаторічній практичній роботі готелів з різних куточків України. Концепція ідеального заходу, яку ми пропонуємо, сучасна, зручна, дуже легка в організації та соціально-зорієнтована завдяки чотирьом основним складовим: Easy, Smart, Green, Fast.

#### **1. Easy – з нами просто**

З вами працює персональний Конференц-асистент! Уявіть наскільки зручно, що у процесі організації вашого особливого заходу, з самого початку до його завершення, організатори та учасники у будь-який момент можуть звернутися до компетентного професіонала – менеджера, що володіє всіма деталями Вашого заходу.

Усе включено! Ми завжди надаємо приміщення та площадки з обладнанням та готові до проведення заходу. Екран, проектор та все необхідне включено\*.

## 2. Smart – їж смачно та корисно

Ми органічно доповнили традиційні кава-брейки спеціально розробленими смачними пропозиціями: гастрономічні і традиційні місцеві частування, корисні та здорові продукти, що сприяють творчій роботі та додають продуктивної енергії. Обирайте з 3 варіантів кава-брейків: Fresh Organic Traditional, Smart Food та Recharge.

## 3. Green – турбота про довкілля

Під час проведення заходів ми докладємо максимум зусиль щодо зменшення шкідливого впливу на навколишнє середовище та перераховуємо частину прибутку на підтримку соціальних програм:

- подаємо напої у скляному посуді для скорочення обсягів використання пластику;
- весь папір та друковані матеріали, що залишилися після конференції, ми здаємо на переробку;
- використовуємо оптимальні налаштування опалення та кондиціонування для скорочення викидів вуглекислого газу у атмосферу Землі;
- частина доходу від вашого заходу витрачаємо на фінансування конкурсу для дітей-сиріт Назустріч мрії.

## 4. Fast – швидкість

Під час Вашого заходу високу продуктивність комунікації буде забезпечувати швидкісний Інтернет.

До вартості оренди залів включено базове обладнання, необхідне для проведення ділового заходу, таке як: один проектор, фліп-чарт, канцелярський набір, лазерна вказівка.

## 2. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства

### 2.1. Концептуальна направленість та інтер'єр закладу ресторанного господарства

Ресторан української кухні "Хутір", давно відомий мешканцям і гостям Дніпра. Неухильно дотримуючись національних звичаїв гостинності та щедрості, він пригощає гостей смачними домашніми стравами

Ресторан домашньої кухні в «Хутір Farmhouse» відомий національними стравами, від яких в захваті, як місцеві, так і закордонні туристи. Це завдяки тому, що наші кухарі доводять кожен рецепт до ідеалу, ретельно стежать за процесом приготування, використовують тільки найсвіжіші продукти і вкладають всю любов у приготування й гарну подачу страв.



Рис. 3 – Фрагмент реклами меню ресторану «Хутір»

## 2.2. Характеристика послуг закладу ресторанного господарства. Основні та додаткові послуги, особливості їх надання, цінова політика

Концепція ресторану будується на українській кухні з місцевими харчами, а кожна банкетна зала «Хутір Farmhouse» має свій особливий стиль, неповторну атмосферу, і ідеально підходить як для бізнес-зустрічей, так і для корпоративних вечерь та родинних свят .

<b>На холодну закуску</b>		
<b>Перлини Червоного моря</b> <i>(Червона ікра. Подається з вершковим маслом)</i>	20/10/15	<b>348.00</b>
<b>Тартар з лосося</b>	100/90	<b>270.00</b>
<b>Лосось слабого посолу</b> <i>(Подається з вершковим маслом та хлібними чіпсами)</i>	100/30	<b>275.00</b>
<b>Асорті з просолів річної риби</b> <i>(З коропа, сома, судака та товстолоба)</i>	200/50	<b>368.00</b>
<b>Оселедець із цибулею, картоплею та олією</b>	100/100	<b>95.00</b>
<b>Тартар з яловичини зі смаженим багетом</b>	100/70	<b>238.00</b>
<b>Холодець домашній з хрінном</b>	350	<b>248.00</b>
<b>М'ясна страва</b> <i>(Буженина, шпигований язик, підчеревок запечений, рулет з курятини)</i>	300	<b>387.00</b>
<b>Закуска Українська</b> <i>(Підчеревок запечений, підчеревок копчений, домашнє солонє сало)</i>	225/25	<b>219.00</b>
<b>Закуска Солоха</b> <i>(Паштет з курячої печінки та пікантна сиркова закуска. Подається з хлібними чіпсами)</i>	100/100/20	<b>218.00</b>
<b>Тарілочка кольорових сирів</b> <i>(Сири песто зелений та песто паприк, з трюфелем, лавандовий. Подаються з медом та горіхами)</i>	120/50/80	<b>385.00</b>
<b>Тарілочка заморських сирів</b> <i>(Камамбер, моцарела, дорблю, пармезан та фета)</i>	150/100	<b>385.00</b>
<b>Гриби мариновані</b>	200	<b>200.00</b>
<b>Домашні різносоли</b> <i>(Солоні помідори та огірки, мариновані баклажани та перець, хрустка квашена капуста, пікантна капуста по-грузинськи, мариновані часник та черемша)</i>	900	<b>275.00</b>
<b>Ікра кабачкова з власного погребу</b>	200/20	<b>75.00</b>
<b>Кавун квашений</b>	200	<b>50.00</b>

Рис. 4 – Фрагмент меню ресторану «Хутір»

### 2.3. Особливості організації діяльності закладу ресторанного господарства. Основні підрозділи закладу, їх характеристика і взаємозв'язок

«Хутір Farmhouse» - готельно-ресторанний комплекс, який розташований на самому березі Дніпра, недалеко від технічного музею «Машина часу» і в 2 км від художньої галереї Євгенії Гапчинської.

Заклад існує з 2000-го року і є легендою міста. Ми постійно поліпшуємо якість наших послуг і обслуговування, щоб дарувати гостям максимальний комфорт. Нам довіряють, тому що філософія «Хутір Farmhouse» включає в себе концепцію домашнього затишку і турботи про кожного гостя.

Зелена територія комплексу змушує забути про міську метушню і дозволяє насолодитися природою і відновити сили. Також у нас ви знайдете бездоганний цілодобовий сервіс, професійне обслуговування та безкоштовну парковку.

Якщо ви любите тихий, спокійний відпочинок, домашню атмосферу, високий рівень сервісу, затишні номери, то чекаємо вас у гості.

Ресторан готує європейську кухню з одеськими мотивами і wow-подачами. Двічі ставали кращим рибним рестораном країни за версією премії «Сіль» - у 2017 і 2019 році. Велика та різноманітна винна карта відзначена міжнародним келихом Wine Spectator. Завжди у наявності три види устриць та свіжа риба.



Рис. 5 – Фрагмент реклами ресторану «Хутір»

## Висновки

Фахівці з готельно-ресторанної справи можуть працювати на посадах: менеджера в готельному, ресторанному, санаторно-курортному господарстві; фахівця з гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси тощо); фахівця з готельного та ресторанного обслуговування; наукового співробітника (рекреологія); фахівця з управління проектами та програмами у сфері матеріального і нематеріального виробництва; фахівця-аналітика з дослідження товарного ринку; фахівця з організації дозвілля, організатора туристичної та готельної справи. Також професіонали даної спеціальності затребувані в: державних і приватних підприємствах готельної та ресторанної індустрії, кемпінгах, мотелях, молодіжних туристичних базах, кафе, барах, SPA-готелях, санаторно-курортних закладах, органах державного управління, закладах вищої освіти та ін.

Серед основних вимог і необхідних рис таких фахівців – самоорганізація, самоконтроль, ефективна комунікація, відкритість, продуктивність, ініціативність, вміння швидко налаштуватися на позитив, вільне володіння іноземними мовами, сучасними інформаційними та комунікаційними технологіями, лідерські якості, вміння до легкого сприйняття знань і бажання продовжувати навчатися щодня.

## Список використаних джерел

1. <https://aurora-hotel.phnr.com/ua/about>
2. <https://hutir.dp.ua/restaurant>
3. Аветисова, А. О. Економіка ресторанного господарства : навч.-метод. посібник / А. О. Аветисова, Н. С. Палій, Ю. Ю. Юрченко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. – 174 с.
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 342 с.
5. Корж Н.В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
"ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"

Форма № Н-7.03.

**ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ**

Навчальна практика у закладі ресторанного і готельного  
господарства

(вид і назва практики)

Студента першого курсу Пашко Владислава Євгеновича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Інститут/факультет навчально-науковий інститут

економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу

кафедра Туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ступень вищої освіти Бакалавр

спеціальність Готельно-ресторанна справа

курс 1 курс

група 1321б



Студент

Пашко Владислав Євгенович

(прізвище, ім'я, по-батькові)

### **Прибув на підприємство**

«10» травня 2022 р.



(підпис, завірений печаткою)

Зав . каф. ТГРБ Якименко-Терещенко Н.В.

---

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

### **Вибув з підприємства**

«28» травня 2022 р.



(підпис, завірений печаткою)

Зав . каф. ТГРБ Якименко-Терещенко Н.В.

---

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

## Висновок керівника практики від Університету про проходження практики

Пашко Владислав виконав програму практики в повному  
обсязі. Звіт оформив вчасно. Продемонстрував відповідальне  
ставлення та здатність до освоєння нових знань за фахом

Дата складання заліку «02» 06 2022 р.

Оцінка  
за національною шкалою: добре  
(словами)

кількість балів 84  
(цифрама і словама)

за шкалою ECTS: B

Керівник практики від Університету

(підпис)

Г.Ю. Чайка

(прізвище та ініціали)

## Правила ведення щоденника

1. До щоденника щотижня записується все зроблене студентом з виконання програми та індивідуальних завдань виробничої практики.

2. Записи в щоденнику робляться акуратно й коротко чорнилом або шариковою ручкою. Якщо в щоденнику не вистачає місця для всіх записів, то до щоденника додаються додаткові аркуші.

3. Студент повинен не рідше одного разу на тиждень представляти щоденник на перегляд керівникам практики від університету та підприємства, які мусять зробити свої зауваження, дати додаткові завдання й підписати щоденник.

4. Щоденник є основним документом студента під час практики. Без щоденника практика не зараховується.

5. Щоденник служить основою для складання звіту про практику .  
У звіті наводяться матеріали з усіх розділів програми практики: висвітлюються технічні та виробничі питання, питання економіки і планування виробництва, охорони праці й довкілля, відображується виконання індивідуальних завдань з практики, виробнича діяльність студента. До звіту додаються необхідні ескізи, фотографії, креслення, схеми й графіки. Робота над звітом повинна проводитися регулярно (систематично) протягом усього періоду практики.

Закінчений звіт студент представляє на рецензію керівникові практики від підприємства за 2-3 дні до закінчення практики.

6. По закінченні практики щоденник і звіт повинні бути проглянуті керівником практики від університету та підприємства з написанням у щоденнику відгуку про роботу студента.

7. Щоденник та звіт в остаточно оформленому вигляді студент повинен здати керівникові практики від університету перед заліком.

8. При вирішенні питань організації та проведення виробничої практики належить керуватися наведеними нижче рекомендаціями.

## Основні положення про організацію та проходження практики\*

1. Виробнича практика студентів проводиться з метою закріплення теоретичних знань, одержаних у процесі навчання в університеті, набуття досвіду самостійної роботи та виробничих навичок в обсязі майбутньої спеціальності.

2. При виїзді на практику студент повинен одержати програму практики та індивідуальне завдання, направлення на базу практики і щоденник практики, справку з поліклініки та в 1-ому відділі (у разі необхідності).

3. По прибутті на базу практики студент мусить представити керівникові від підприємства щоденник і програму, ознайомити його зі змістом індивідуальних завдань, пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежної техніки, ознайомитися з робочим місцем, правилами експлуатації обладнання та уточнити графік проходження практики.

4. Студент під час практики зобов'язаний суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку підприємства: на всі випадки відсутності з місця практики повинен одержувати дозвіл керівника від підприємства, своєчасно виконувати всі адміністративні та науково-технічні вказівки керівника практики, забезпечити високу якість виконання робіт, брати участь у раціоналізаторській та науково-дослідницькій роботі підприємства, бути прикладом у праці й поведінці.

5. Залік з практики складається на підприємстві шляхом захисту звіту перед спеціально організованою комісією за участю керівника практики від університету. Залік з практики диференційований. Оцінка з практики враховується при призначенні стипендії.

6. Студент, який не виконав програму практики, одержав негативний відгук про роботу чи незадовільну оцінку при захисті звіту, відраховується з університету. На студента-практиканта, який порушив правила внутрішнього розпорядку, накладається стягнення керівництвом підприємства, про що повідомляється ректору університету. При звільненні студента з місця практики за грубе порушення правил внутрішнього розпорядку ректор вирішує питання про можливість подальшого перебування цього студента в університеті.

ятив \*г з наказу Міністерства освіти України від 8 квітня 1993р.№93 „Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України”

## Відгук і оцінка роботи студента на практиці

\_\_\_\_\_ (найменування підприємства, організації, установи)

Керівник практики від підприємства, організації, установи

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

Печатка

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**Відгук осіб, які перевіряли проходження практики**

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище та ініціали)



