



## Силабус освітнього компонента Програма практики



### Технологічна практика

Шифр та назва спеціальності  
241– Готельно-ресторанна справа

Інститут  
ННІ Економіки, менеджменту і міжнародного  
бізнесу

Освітня програма  
Готельно-ресторанна справа

Кафедра  
Туризму і готельно-ресторанного бізнесу (203)

Рівень освіти  
бакалавр

Тип дисципліни  
Обов'язкова. Практична підготовка

Семестр  
4

Мова викладання  
Українська

### Викладачі, розробники



#### Якименко-Терещенко Наталія Василівна

[Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khpi.edu.ua](mailto:Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khpi.edu.ua)

доктор економічних наук, професор

Автор та співавтор понад 180 наукових та методичних публікацій. Курси: «Економіка готелів та ресторанів», «Економіка туризму», «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму», «Туроперейтинг».

Детальніше про викладача на сайті кафедри  
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>



#### Жадан Тетяна Андріївна

[tetiana.zhadan@khpi.edu.ua](mailto:tetiana.zhadan@khpi.edu.ua)

кандидат економічних наук, доцент

Автор та співавтор понад 150 наукових публікацій і навчально-методичних праць.

Навчальні дисципліни: «Організація готельного господарства», «Фронт-офіс та управління номерним фондом», «Світовий готельно-ресторанний бізнес», «Інновації у готельно-ресторанному господарстві», «Готельна індустрія України», «Управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі», тощо.

Детальніше про викладача на сайті кафедри  
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>

### Загальна інформація

#### Анотація

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.

## **Мета та цілі дисципліни**

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.

Завдання технологічної практики:

- 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.

## **Формат занять**

Самостійна робота, індивідуальне завдання (звіт, щоденник практики), консультації. Підсумковий контроль – залік.

## **Компетентності**

- 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 організувати 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.

## **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

PH07 Організувати 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  
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.

## **Обсяг дисципліни**

Загальний обсяг дисципліни 120 год. (4 кредитів ECTS): самостійна робота –120 год.

## **Тривалість практики**

Тривалість практики – 3 тижні.

## **Передумови освітнього компонента**

Для успішного проходження технологічної практики потрібні знання та навички з дисциплін «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Економіка готелів та ресторанів» «Організація готельного господарства», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія в галузі», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

## **Особливості освітнього компонента, методи та технології навчання**

Технологічна практика здобувачів вищої освіти 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 (лабораторіях кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу).

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

Здобувачі вищої освіти можуть самостійно, з дозволу керівництва кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, вибирати місце проходження практики й пропонувати його для використання.

Безпосереднє керівництво технологічною практикою здійснює керівник практики від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

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.

Під час проходження технологічної практики студенти мають ознайомитися з:

–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.

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.

Індивідуальне завдання на проходження технологічної практики у готельно-ресторанних закладах видається студенту керівником практики від кафедри туристичного і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Щоденник практики є основним документом, що відображає поточну діяльність здобувача вищої освіти, етапи виконання завдань. Щоденник практики є частиною «Звіту про проходження технологічної практики. Ведення щоденника практики є обов'язковим під час проходження технологічної практики.

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки.

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

- 1 Загальна характеристика закладу готельного господарства
  - 1.1 Характеристика підприємства готельного господарства
  - 1.2. Організаційна структура управління закладом готельного господарства
  - 1.3. Архітектура, інтер'єр та функціональна організація будівель і приміщень закладу готельного господарства
- 2 Організація і технологія обслуговування у закладі готельного господарства
  - 2.1 Організація і технологія бронювання послуг у готельному закладі
  - 2.2. Організація і технологія роботи служби прийому та розміщення
  - 2.3. Організація і технологія функціонування служби експлуатації номерного фонду та обслуговування
  - 2.4 Організація і технологія надання додаткових послуг закладом готельного господарства
- 3 Індивідуальне завдання

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

- 1 Організаційно-функціональна характеристика закладу ресторанного господарства
  - 1.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства
  - 1.2. Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства
  - 1.3. Архітектура, інтер'єр та функціональна організація будівель і приміщень закладу ресторанного господарства
- 2 Організація і технологія обслуговування у закладі ресторанного господарства
  - 2.1 Організація і технологія надання послуг харчування у закладі ресторанного господарства
  - 2.2. Характеристика меню, технологія його розробки та оформлення у закладі ресторанного господарства
  - 2.3. Організація технологічних процесів виробництва ресторанної продукції

## Література та навчальні матеріали

- 1 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.
- 2 Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 94 с.
- 3 Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1: навчальний посібник / Н. В. Якименко-Терещенко та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 549 с. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/59741>.
- 4 Організація ресторанного господарства. Частина 1: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 60 с.
5. Організація ресторанного господарства. Частина 2: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 51 с.
- 6 Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
- 7 Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
- 8 Основи готельно-ресторанної справи: навч. посібник / А. Ю. Парфіненко та ін.; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
- 9 Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
- 10 Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
11. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В.В. Мартинова. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 65 с.

## Система оцінювання

### Критерії оцінювання успішності студента та розподіл балів

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

Звіт із технологічної практики здобувач вищої освіти захищає (з диференційованою оцінкою) в комісії, до складу якої входять науково-педагогічні працівники кафедри у складі 3 осіб.

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.

Отримання оцінки «незадовільно» після перескладання є підставою для відрахування.

Здобувача вищої освіти, який не з'явився на практику без поважної причини, вважають таким, що одержав оцінку «незадовільно» та відраховують з Університету.

### Шкала оцінювання

Сума балів	Національна оцінка	ECTS
90–100	Відмінно	A
82–89	Добре	B
75–81	Добре	C
64–74	Задовільно	D
60–63	Задовільно	E
35–59	Незадовільно (потрібне додаткове вивчення)	FX
1–34	Незадовільно (потрібне повторне вивчення)	F

### 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

## Норми академічної етики і політика курсу

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: 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 «ХПІ» розміщено на сайті: <http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/>

## Погодження

Силабус погоджено

29.08.2024 р.



**Завідувач кафедри**  
Наталія Якименко-Терещенко

29.08.2024 р.



**Гарант ОП**  
Лариса Стригуль