

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до виробничої практики
студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Харків
НТУ «ХП»
2026

Методичні вказівки до виробничої практики студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» / уклад. Н.В. Якименко-Терещенко, К.В. Куниця, Л.С. Стригуль, Т.Ю. Чайка. – Харків : НТУ «ХПІ», 2026. – 22 с.

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

Рецензент: Д. В. Райко

Рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу 18 лютого 2026 р., протокол № 2

Затверджено Вченою радою Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу (протокол № 2 від «20» лютого 2026 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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». 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 другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26), освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» у 2 семестрі передбачено виробничу практику в обсязі 6 кредитів ЄКТС.

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

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК4. Здатність працювати в команді

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Програмні результати навчання:

РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Виробнича практика за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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 другого (магістерського) рівня підготовки ОП «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-

ресторанна справа та кейтеринг», а також підготовки бази до самостійної професійної діяльності.

Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі вивчення циклу теоретичних дисциплін («HR-менеджмент та етика бізнесу», «Стратегічне управління маркетинговою діяльністю» «Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу», «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу», «Інноваційні ресторани технології», «Девелопмент та управління ресурсами»), практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, удосконалення вмінь і навичок зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Завдання виробничої 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;
- ознайомлення з організацією діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства, його структурою управління та особливостями надання послуг;
- формування навичок аналізу діяльності підприємства та розроблення пропозицій щодо підвищення ефективності його функціонування.

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Виробнича практика здобувачів вищої освіти проводиться на базах практики, які забезпечують виконання освітньої програми другого

(магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Допускається проведення виробничої практики в лабораторіях Університету.

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.

Базами проведення виробничої 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 виробничої 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, вибирати місце проходження практики й пропонувати його для використання. Для проведення практики Університет завчасно укладає відповідні угоди про проведення практики на базі підприємства.

Виробнича 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 ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ

Направлення студентів на виробничу 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 виробничою 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 виробничої практики;
- перевіряє готовність баз практики;
- проводить усі потрібні організаційні заходи перед початком виробничої 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 виробничої 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 виробничої 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 виробничої практики» (далі - Звіт).

Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої 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 ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Під час виробничої практики студенти повинні ознайомитися з:

– загальною характеристикою підприємства-базы практики, напрямками його діяльності, організаційною структурою та особливостями функціонування готельно-ресторанного закладу;

– специфікою формування готельного продукту, організацією процесу обслуговування споживачів, принципами формування меню та концепції закладу готельно-ресторанного господарства;

– особливостями організації процесів бронювання та резервування послуг, порядком обслуговування гостей, системою контролю якості надання послуг;

– системою розрахунків із клієнтами, особливостями ведення обліку та контролю діяльності підприємства, а також порядком документального оформлення основних виробничих та управлінських процесів;

– матеріально-технічною базою підприємства, станом обладнання, рівнем забезпечення ресурсами та відповідністю матеріально-технічного забезпечення чинним стандартам;

– системою управління підприємством, особливостями організаційної структури, методами управління, що застосовуються у діяльності закладу, а також їх ефективністю;

– кадровою політикою підприємства, системою управління персоналом, процесами підбору, навчання, адаптації та оцінювання працівників, а також системою мотивації та оплати праці;

– конкурентним середовищем підприємства, особливостями його позиціонування на ринку готельно-ресторанних послуг, принципами формування маркетингової політики;

– використанням інноваційних підходів у діяльності підприємства,

сучасних технологій обслуговування, цифрових систем управління бізнес-процесами, а також впровадженням інноваційних ресторанних технологій.

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

- здійснювати аналіз діяльності готельно-ресторанного підприємства, визначати особливості його функціонування та оцінювати ефективність організації роботи закладу;

- оцінювати рівень організації обслуговування споживачів, аналізувати процеси формування готельного продукту та ресторанних послуг;

- аналізувати організаційну структуру підприємства, визначати особливості системи управління, оцінювати її переваги та недоліки;

- досліджувати систему управління персоналом, аналізувати кадрову політику підприємства, систему мотивації, підбору, навчання та оцінювання працівників;

- проводити аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства, виконувати SWOT-аналіз та визначати конкурентні позиції закладу на ринку готельно-ресторанних послуг;

- оцінювати маркетингову діяльність підприємства, аналізувати принципи формування продуктової, цінової, збутової та комунікаційної політики;

- аналізувати використання інноваційних технологій у діяльності підприємства, оцінювати ефективність застосування цифрових систем управління та сучасних ресторанних технологій;

- формулювати обґрунтовані висновки та розробляти пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності готельно-ресторанного підприємства.

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

Зміст виконуваних робіт виробничої практики подано в табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Зміст виконуваних здобувачами освіти робіт при час виробничої практики

Зміст робіт	Кількість годин*
1 Оформлення на практику, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки	2
2 Характеристика підприємства-бази практики та особливості організації його діяльності	30
3. Аналіз системи управління підприємством	30
4. Вивчення конкурентних позицій готельного та ресторанного закладу на ринку	30
5. Аналіз впровадження інновацій у діяльність готельно-ресторанного підприємства	28
6. Виконання індивідуального завдання	20
7 Оформлення звітної документації практики	10
8 Підготовка матеріалів та написання «Звіту про проходження виробничої практики». Захист звіту.	30

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

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

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

- 1) титульний аркуш;
- 2) індивідуальне завдання на проходження виробничої практики;
- 3) зміст;
- 4) вступ;
- 5) основну частину;

- б) 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 виробничої практики видається студенту керівником практики від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХП» та оформлюється у відповідності з формою, наведеною у додатку Б Методичних вказівок.

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

Індивідуальне завдання 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 виробничої практики» складається з **чотирьох розділів**.

Перший розділ «Характеристика підприємства-бази практики та особливості організації його діяльності» включає: вивчення специфіки формування готельного продукту на підприємстві; ознайомлення з особливостями обслуговування споживачів, а також із принципами формування меню та концепції закладів готельно-ресторанного господарства; вивчення процесів резервування та бронювання послуг на підприємстві, організації обслуговування гостей, контролю за дотриманням умов надання послуг; вивчення порядку розрахунків між споживачами та підприємством, а також системи обліку й контролю у готельно-ресторанному бізнесі; вивчення порядку документального оформлення всіх зазначених процесів; ознайомлення з діяльністю підприємства-

бази практики щодо надання основних, додаткових і спеціалізованих послуг. Провести аналіз наявної матеріально-технічної бази підприємств-бази практики, її якості і стану матеріально-технічного забезпечення та відповідність діючим стандартам.

Другий розділ «Аналіз системи управління підприємством» включає: аналіз організаційної структури підприємства, оцінку системи управління підприємством, визначення її переваг та недоліків; характеристику основних методів управління, що застосовуються на підприємстві, їх аналіз на ефективність; ознайомлення зі змістом і способами реалізації кадрової політики. Необхідно ознайомитися з основними технологіями управління персоналом, побудовою кадрової роботи, порядком набору персоналу та основними критеріями його відбору, дослідити порядок визначення потреби в персоналі, систему навчання та адаптації персоналу, порядок оцінювання роботи персоналу; наявну систему мотивації та оплати праці.

Третій розділ «Конкурентні позиції готельного та ресторанного закладу на ринку» включає: дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища діяльності готельно-ресторанного підприємства (SWOT-аналіз), аналіз конкурентної позиції готельно-ресторанного закладу, що є базою практики (порівняти досліджуване підприємство з його основними конкурентами, а також охарактеризувати особливості формування продуктової, цінової, збутової та комунікаційної політики закладу).

Четвертий розділ «Впровадження інновацій у діяльність готельно-ресторанного підприємства» включає: аналіз використання інновацій у діяльності підприємства, визначення сучасних підходів до організації роботи готельно-ресторанного закладу; аналіз дотримання міжнародних стандартів якості обслуговування, що застосовуються у діяльності закладу; аналіз використання цифрових технологій в управлінні бізнес-процесами підприємства,

зокрема систем бронювання, автоматизованих систем обліку, CRM-систем, POS-систем, а також інших програмних рішень, що застосовуються для оптимізації діяльності закладу; дослідження застосування інноваційних ресторанних технологій, сучасного обладнання та новітніх методів приготування і подачі страв, а також оцінка їх вплив на якість продукції та ефективність роботи закладу; визначення переваг та недоліків використання інноваційних рішень у діяльності підприємства та формування пропозицій щодо підвищення ефективності їх застосування.

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

Висновки. У висновках необхідно дати оцінку рівню виконаних завдань з виробничої 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 виробничої практики».

Додатки. У додатках розміщують рисунки, таблиці, текст допоміжного характеру, 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 виробничої практики» і може розміщуватись у Додатках до нього. Ведення щоденника практики є обов'язковим.

6 ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Оформлення «Звіту про проходження виробничої практики» здійснюється відповідно до Системи стандартів з організації навчального процесу НТУ «ХП», зокрема **СТЗВО-ХП-3.01-2025**. **Текстові документи у сфері навчального процесу. Загальні вимоги до виконання (зі змінами)**

Звіт про проходження виробничої 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 виробничої 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 виробничої практики. Здобувач вищої освіти

допускається до складання диференційованого заліку з виробничої практики у разі виконання програми практики в повному обсязі.

Здобувач вищої освіти під час виробничої практики 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/>.

7 ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практичної підготовки. Загальна форма звітності з виробничої практики – 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 виробничої 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 виробничої практики або протягом 3 днів після її закінчення.

Залік за результатами проходження виробничої 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.

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 виробничої 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».

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

ДОДАТОК А

Титульний аркуш «Звіту про проходження виробничої 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 виробничої 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 виробничу практику

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
студента (ки) групи _____

(ПІБ)

на виробничій практиці в _____

на тему: _____

(нижче по пунктах наводиться перелік завдань на виробничу практику)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

і т.д. _____

Зміст пунктів індивідуального завдання має співпадати або наближатися до змісту 1-4 розділів «Звіту про проходження виробничої практики».

Індивідуальне завдання

видав керівник практики:

(підпис)

(ПІБ)

Індивідуальне завдання

до виконання прийняв (ла):

(підпис)

(ПІБ)

Навчальне видання

Методичні вказівки

до виробничої практики

студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Укладачі

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

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