

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою КНТЕУ
(пост. п. від «27» 05 2021 р.)
Ректор



А. А. Мазаракі

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА
ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**

| | |
|-------------------------|--|
| освітній ступінь | магістр |
| галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| спеціалізація | Готельний і ресторанный девелопмент |

Київ 2021

***Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ
заборонено***

Автори : С.В. Мельниченко, д-р. екон. наук., проф.
Н.І. Ведмідь, д-р. екон. наук., проф.
М.Г. Бойко, д-р. екон. наук., проф.
А.М. Расулова, канд. екон. наук, доц.,
Т. М. Ткачук, канд. екон. наук, доц.

Програму та робочу програму практичної підготовки обговорено і схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу 27 квітня 2021 р., протокол № 18.

Рецензенти: Босовська М.В., д-р. екон. наук., проф.
Мозгова Ю. В., менеджер по тренінгам та розвитку
персоналу готелю Ramada Encore Kyiv

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА
ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**

| | |
|-------------------------|--|
| освітній ступінь | магістр |
| галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| спеціалізація | Готельний і ресторанный девелопмент |

ВСТУП

Програму та робочу програму практичної підготовки розроблено для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти ДТЕУ галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельний і ресторанный девелопмент».

Практична підготовка студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти ДТЕУ є обов'язковим елементом відповідної освітньої програми і здійснюється на 1 та 2 курсах навчання у магістратурі згідно з навчальним планом та графіком. Загальна тривалість практичної підготовки становить 21 кредит (або по 6 тижнів кожна) відповідно до робочого навчального плану.

Програму та робочу програму практичної підготовки підготовлено відповідно до розпорядчих документів ДТЕУ, зокрема: «Правила внутрішнього розпорядку», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів», «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти», «Положення про організацію освітнього процесу студентів», методичні рекомендації щодо розробки програм та робочих програм практики та інших законодавчих, нормативних, галузевих документів, зокрема наказів та рішень МОН України щодо організації практики студентів та робочого навчального плану за відповідною освітньою програмою.

Програма та робоча програма практичної підготовки містить такі розділи:

1. Загальні положення.
 - 1.1. Мета і завдання практичної підготовки
 - 1.2. Організація та керівництво практичною підготовкою
2. Взаємозв'язок практичної підготовки з науково-дослідною роботою студентів.
3. Зміст практичної підготовки.
4. Індивідуальні завдання
5. Список рекомендованих джерел.

Додатки

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета і завдання практичної підготовки

Практична підготовка студентів є обов'язковою складовою освітнього процесу, планомірною і цілеспрямованою діяльністю щодо набуття практичних навичок і вмінь з обраної освітньої програми на різних етапах навчання.

Практична підготовка зорієнтована на одержання здобувачами вищої освіти вищого кваліфікаційного рівня у сфері готельного і ресторанного бізнесу фахових компетентностей, що забезпечать здійснення професійної діяльності на посадах вищого рівня адміністративно-управлінського персоналу у різних лінійних та функціональних підрозділах підприємств, направлена на формування навичок з управлінської, організаційної, технологічної, контрольної, планувальної функцій.

Метою практичної підготовки є поглиблення та закріплення у студентів набутих загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Завданнями практичної підготовки є формування професійних компетентностей через отримання практичних знань та умінь, отриманими у процесі професійної діяльності.

За результатами практичної підготовки та відповідно до обраної освітньої програми здобувач вищої освіти повинен набути **знання** та **вміння**:

- здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності;
- досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
- оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень;
- здійснювати організаційно-управлінське проектування робіт;
- розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
- ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення;
- користуватися юридичною термінологією, правильно застосувати правові норми в управлінській діяльності;
- планувати потребу у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових);
- управляти матеріально-технічним забезпеченням виробничих процесів і контролювати виконання виробничих планів;

- координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями;
- 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;
- здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

Базами практичної підготовки можуть бути підприємства, організації, установи, самозайняті особи готельного та ресторанного бізнесу, які обираються здобувачами і узгоджуються з Центром розвитку кар'єри університету, а організація виконання завдань регулюється відповідним двостороннім договором між підприємством і ДТЕУ. Укладання індивідуальних договорів в письмовій формі здобувачі здійснюють за погодженням з випусковою кафедрою готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ та навчальним відділом університету.

За результатами практичної підготовки здобувачі повинні виконати індивідуальне завдання із зазначенням основних завдань, сформульоване керівником практичної підготовки від випускової кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ.

Відповідно до навчальних планів вищезазначених спеціальностей передбачено практичну підготовку на 1 та 2 курсі магістратури (таблиця 1).

Таблиця 1

Структура практичної підготовки

| № з/п | Вид практики | Курс | Семестр | Обсяг кредитів ЄКТС | Тривалість, тижні | Вид контролю |
|-------|------------------------|------|---------|---------------------|-------------------|--------------|
| 1. | Практична підготовка 1 | I | 1 | 12 | 6 | Залік |
| 2. | Практична підготовка 2 | II | 3 | 9 | 6 | Залік |

Обсяг і тривалість практичної підготовки відповідає вимогам стандарту вищої освіти, визначається освітньою програмою, відображається у навчальних планах і графіках освітнього процесу здобувачів вищої освіти на поточний навчальний рік.

1.2. Організація та керівництво практичною підготовкою

Практична підготовка спрямована на закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами в процесі вивчення певного циклу навчальних дисциплін, формування практичних умінь зі спеціальності, передбачає підбір фактичного матеріалу для виконання індивідуального завдання. Проводиться на базах практичної підготовки – підприємствах, організаціях, установах,

самозайнятих осіб (надалі – Бази практичної підготовки). Організаційні умови проведення практичної підготовки здобувачів визначаються керівництвом університету та Basisю практичної підготовки, узгоджуються відповідними документами і затверджуються наказом ректора Київського національного торговельно-економічного університету.

Відповідальність за організацію та проведення практичної підготовки покладається на декана факультету, керівників від закладу вищої освіти та Basisю практичної підготовки. Загальну організацію практичної підготовки та контроль за її проведенням здійснює проректор з наукової роботи.

Навчально-методичне керівництво і виконання програм практичної підготовки забезпечує кафедра готельно-ресторанного бізнесу (надалі - кафедра) під керівництвом декана факультету у терміни, що передбачені навчальним планом і з урахуванням розподілу навчального часу.

При організації проведення практичної підготовки передбачається визначення Баз практичної підготовки кафедрою та деканатом факультету, підготовка документації для проходження практичної підготовки студентами (договору, направлення на практичну підготовку, щоденника практичної підготовки, індивідуального завдання тощо). Індивідуальні завдання розробляються керівником практичної підготовки від кафедри і видаються кожному студенту. Зміст індивідуального завдання повинен відповідати як завданням навчального процесу, так і потребам ринку готельних та ресторанних послуг, враховувати інтереси здобувача, конкретні умови, можливості та пропозиції Basisю практичної підготовки.

Здобувачі можуть самостійно обирати Basisю практичної підготовки за умови узгодження із кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та наявності умов для проходження практичної підготовки, що підтверджено належним чином оформленим паспортом підприємства (закладу). Проходження практичної підготовки в цьому випадку здійснюється на основі оформлення індивідуального договору про проведення практичної підготовки студентів.

Порядок проведення практичної підготовки за кордоном, її керівництво та підведення підсумків практичної підготовки студентів здійснюються на загальних засадах, визначених вимогами Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти, Порядком організації практики студентів ДТЕУ за кордоном, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Київському національному торговельно-економічному університеті, програмою практики та чинними нормативними документами Міністерства освіти і науки України, що регламентують організацію практичної підготовки здобувачів вищої освіти.

Розподіл здобувачів за базами практичної підготовки і призначення керівників здійснюються кафедрою готельно-ресторанного бізнесу, погоджується з деканатом та навчальним відділом і оформлюється наказом ректора університету.

Приклад оформлення титульного листа індивідуального завдання наведено в додатку Б.

Для забезпечення практичної підготовки студентів заклад вищої освіти

встановлює різні форми співробітництва з базами практичної підготовки.

Базами практичної підготовки можуть бути:

- 1) вітчизняні (закордонні) готелі, готельні комплекси, індивідуальні та колективні засоби розміщення;
- 2) вітчизняні (закордонні) підприємства (заклади) ресторанного господарства загальнодоступної та закритої мереж, у тому числі при засобах розміщення;
- 3) державні інституції, науково-дослідні установи за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі вимог, передбачених програмою практичної підготовки.

Вимоги до Бази практичної підготовки:

- відповідність освітньо-професійним програмам, за якими здійснюється підготовка фахівців;
- ознайомлення та контроль за дотриманням здобувачами правил охорони праці, техніки безпеки, внутрішнього розпорядку і виробничої санітарії;
- можливість збору інформації та забезпечення здобувачів вищої освіти необхідною документацією, що відображає діяльність різних підрозділів підприємства;
- можливість користування бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практики;
- наявність сучасного спеціалізованого інформаційного та технічного забезпечення.

З базами практичної підготовки, що відповідають зазначеним вимогам, університет завчасно укладає договори на проведення практичної підготовки.

При здійсненні комплексного дослідження об'єкта практичної підготовки до здобувачів висуваються наступні вимоги:

- до початку практичної підготовки одержати від керівників практичної підготовки направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання тощо) та консультації щодо оформлення усіх необхідних документів;
- перед початком практичної підготовки пройти в університеті інструктаж з охорони праці;
- своєчасно прибути на базу практичної підготовки;
- у повному обсязі виконувати усі завдання, передбачені програмою практичної підготовки;
- вивчити правила охорони праці, техніки безпеки, внутрішнього розпорядку і виробничої санітарії та суворо їх дотримуватись;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити щоденник практичної підготовки та скласти залік.

Після закінчення терміну практичної підготовки здобувачі вищої освіти складають залік за наявності відповідним чином оформленого щоденника, підписаного та завіреного печатками або кваліфікованими електронними підписами, отриманого сертифіката від Бази практичної підготовки, який свідчить про набуття практичних навичок.

При складанні заліку за результатами проходження практичної підготовки здобувач вищої освіти зобов'язаний досконало володіти інформацією про виконання усіх розділів програми практичної підготовки та індивідуального завдання, робити висновки і пропозиції тощо.

Викладач-керівник практичної підготовки приймає залік у здобувачів відповідно до діючої в університет системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти, на базах практичної підготовки протягом останніх 3-ох днів або в університеті не пізніше 3-го робочого дня після завершення практичної підготовки за графіком деканату, розміщеним на сайті університету.

2. ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ З НАУКОВО-ДОСЛІДНОЮ РОБОТОЮ СТУДЕНТІВ

Під час проходження практичної підготовки здобувачі також отримують досвід з науково-дослідної роботи. Вони повинні навчитися здійснювати моніторинг та опрацьовувати необхідну інформацію, аналізувати її, пов'язувати практичний матеріал із теоретичними знаннями, робити певні висновки та вносити пропозиції щодо удосконалення діяльності підприємства.

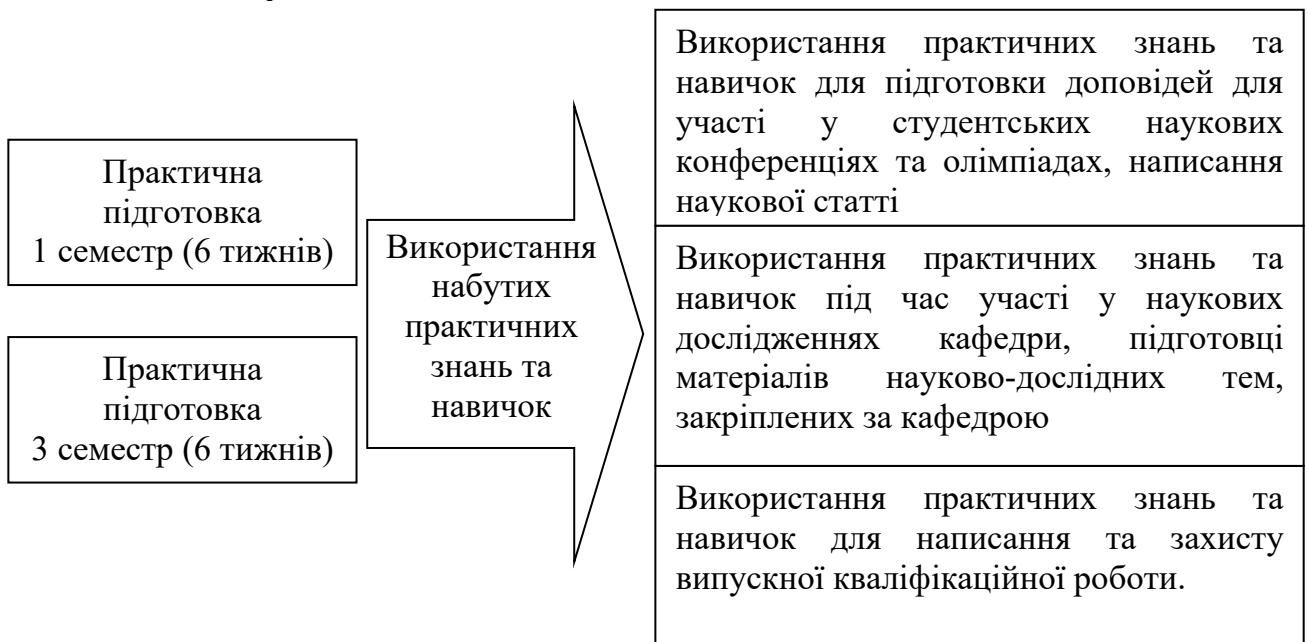


Рис. 1. Взаємозв'язок практичної підготовки з НДР та виконанням випускної кваліфікаційної роботи

Спрямованість здобувачів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практичної підготовки дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у підготовці доповідей на наукових конференціях, написанні випускної кваліфікаційної роботи тощо.

У досягненні цієї мети важливу роль відіграють індивідуальні завдання з науково-дослідної роботи, які отримує кожен студент до початку проходження

практичної підготовки.

3. ЗМІСТ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ 1,2

Зміст практичної підготовки визначається темою випускної кваліфікаційної роботи. У період практичної підготовки студент здійснює діяльність, що дозволяє зібрати і узагальнити фактичний матеріал з метою використання його при підготовці випускної кваліфікаційної роботи.

Метою практичної підготовки є оволодіння здобувачами ВО набутих загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Завданнями практичної підготовки є:

- закріплення теоретичних і фахових знань, отриманих у процесі вивчення навчальних дисциплін освітньої програми;
- вдосконалення вмінь і практичних навичок, отриманих у процесі навчання;
- ознайомлення зі структурою та завданнями підприємств, установ і організацій різних форм власності у готельно-ресторанному бізнесі, в яких студент проходить практичну підготовку, з метою розробки бізнес-плану створення та розвитку напрямів діяльності, послуг;
- набуття практичних навичок щодо виконання обов'язків на управлінських посадах відповідно до профілю підготовки і освітньо-професійної програми навчання;
- придбання навичок виконання управлінських функцій;
- виконання завдань дослідницького характеру по темі випускної кваліфікаційної роботи відповідно до індивідуального завдання для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.

Під час проходження практичної підготовки **студент повинен:**

- ознайомитися зі структурою, завданнями, статутом та іншими установчими документами суб'єкта готельного або ресторанного бізнесу;
- проаналізувати нормативні документи за місцем проходження практичної підготовки, організаційну структуру, посадові обов'язки;
- ознайомитися з організацією планування господарської діяльності та взяти участь у плануванні такої роботи;
- здійснити моніторинг фінансово-економічних показників господарської діяльності підприємства;
- набути навичок підготовки аналітичних звітів;
- брати участь у підготовці проектів;
- виконувати завдання дослідницького характеру по темі випускної кваліфікаційної роботи відповідно до індивідуального завдання для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.

За результатами проходження практичної підготовки студент повинен **набути компетентностей:**

- застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу
- систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу
- створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг
- забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами
- розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
- застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- використовувати інноваційні технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.
- інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

У ході **практичної підготовки** студент повинен опанувати практичні **знання та вміння**, які необхідні для вирішення практичних типових задач при здійсненні кожного виду діяльності відповідно до посад, а саме:

- здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності;
- досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
- оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень;
- здійснювати організаційно-управлінське проектування робіт;
- розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

- ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення;
- користуватися юридичною термінологією, правильно застосувати правові норми в управлінській діяльності;
- планувати потребу у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових);
- управляти матеріально-технічним забезпеченням виробничих процесів і контролювати виконання виробничих планів;
- координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями;
- 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;
- здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

Практична підготовка здійснюється у формі практичних занять, виконанні індивідуальних завдань та самостійної роботи студентів.

Формою підсумкового контролю знань студентів з практичної підготовки є виконання індивідуального завдання у форматі випускної кваліфікаційної роботи і складання заліку.

Відповідно до навчальних планів визначених спеціальностей передбачено практичну підготовку, безперервність якої досягається завдяки проходженню взаємопов'язаних різних видів практичної підготовки. Проходження практичної підготовки здійснюється згідно з календарним графіком (таблиця 1), зафіксованим у щоденнику здобувача вищої освіти і затвердженим керівником практичної підготовки від кафедри.

Таблиця 1.

Тематика та календарний графік проходження практичної підготовки на підприємстві (організації)

| №п/п | Тематика та зміст завдань | Кількість робочих днів | Кількість годин/ кредитів |
|----------------------------------|--|------------------------------|---------------------------------|
| Вид практичної підготовки | | | |
| ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА 1 | | | |
| 1.1. | <p>Тема 1. Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознайомлення з правилами охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємстві; – ознайомлення зі Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності; – визначення ступеня організаційно-господарської самостійності підприємства; – ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями, навичками та компетентностями; – ознайомлення зі сферою майбутньої професійної діяльності, посадами, що можуть обіймати фахівці у готельно-ресторанному бізнесі; – ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві. | 2,5 | 40 |
| 1.2. | <p>Тема 2. Ознайомлення з організаційними підрозділами підприємства:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вивчення організаційної структури підприємства та особливостей діяльності кожного підрозділу; – вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства; – ознайомлення з правами та повноваженнями трудового колективу і його виборних органів; – ознайомлення з дислокацією підрозділів та працівників підприємства. | 5 | 50 |
| 1.3. | <p>Тема 3. Ознайомлення з правами та обов'язками, організацією робочого місця:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознайомлення з функціональними обов'язками посад, на яких можна проходити практику; – ознайомлення з правом пересування в локаційних межах поверхів та приміщень підприємства; – вивчення правил поведінки на підприємстві та в окремих приміщеннях/підрозділах; – ознайомлення з виробничими правилами та обов'язками посад, на яких студенти можуть проходити практику; – організація робочого місця. | 2,5 | 40 |

| №п/п | Тематика та зміст завдань | Кількість робочих днів | Кількість годин/ кредитів |
|------|--|------------------------------|---------------------------------|
| 1.4. | <p>Тема 4. Спостереження та асистування студентом-практикантом виробничих процесів та обслуговування, виконання контрольних виробничих завдань:</p> <ul style="list-style-type: none"> – застосування теоретичних управлінських знань та практичних навичок у виробничих ситуаціях, визначення предметної області професійної діяльності; – ідентифікація, оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій та явищ, які пов'язані з розвитком готельно-ресторанного бізнесу; – здійснення моніторингу кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності; – оцінювання та обґрунтування джерела та моделі забезпечення підприємства готельного та ресторанного господарства усіма видами ресурсів; – контроль дотримання вимог діючої нормативної документації; – забезпечення високої якості процесів виробництва та обслуговування споживачів на підприємстві готельного та ресторанного господарства; – здійснення оперативного контролю за якістю та культурою надання послуг; – визначення організаційно-технічного рівня виробництва на підприємстві готельного та ресторанного господарства; – оцінювання нових ринкових можливостей, формулювання бізнес-ідеї та розробка маркетингових заходів за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень – здійснення дослідження та/або провадження інноваційної діяльності з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. | 16 | 120 |
| 1.5. | <p>Тема 5. Звітування перед керівником практичної підготовки від підприємства про результати проходження:</p> <ul style="list-style-type: none"> – підготовка презентаційних матеріалів, доповіді за результатами проходження практичної підготовки та її представлення керівнику від підприємства; – підготовка та оформлення усіх необхідних документів за результатами проходження практичної підготовки на підприємстві. | 2 | 10 |

| №п/п | Тематика та зміст завдань | Кількість робочих днів | Кількість годин/ кредитів |
|-------------------------------|--|------------------------------|---------------------------------|
| 1.6. | Тема 6. Звітування перед керівником практичної підготовки від університету про результати проходження: – підготовка та оформлення індивідуального завдання за результатами проходження практичної підготовки та його представлення керівнику практики від університету; – надання керівнику практичної підготовки від університету усіх необхідних документів за результатами проходження практичної підготовки на підприємстві (щоденник, відгук/характеристика керівника від підприємства тощо). | 2 | 10 |
| Усього | | 360/12 (6 тижнів) | |
| Форма контролю | | Залік | |
| ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА 2 | | | |
| 2.1. | Тема 1. Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку: – ознайомлення з правилами охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємстві; – ознайомлення зі Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності; – визначення ступеня організаційно-господарської самостійності підприємства; – ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями, навичками та компетентностями; – ознайомлення зі сферою майбутньої професійної діяльності, посадами, що можуть обіймати фахівці у готельно-ресторанному бізнесі; – ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві. | 2,5 | 40 |
| 2.2. | Тема 2. Ознайомлення з організаційними підрозділами підприємства: – вивчення організаційної структури підприємства та особливостей діяльності кожного підрозділу; – вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства; – ознайомлення з правами та повноваженнями трудового колективу і його виборних органів; – ознайомлення з дислокацією підрозділів та працівників підприємства. | 5 | 50 |

| №п/п | Тематика та зміст завдань | Кількість робочих днів | Кількість годин/ кредитів |
|------|--|------------------------------|---------------------------------|
| 2.3. | <p>Тема 3. Ознайомлення з правами та обов'язками, організацією робочого місця:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознайомлення з функціональними обов'язками посад, на яких можна проходити практику; – ознайомлення з правом пересування в локаційних межах поверхів та приміщень підприємства; – вивчення правил поведінки на підприємстві та в окремих приміщеннях/підрозділах; – ознайомлення з виробничими правилами та обов'язками посад, на яких студенти можуть проходити практику; – організація робочого місця. | 2,5 | 40 |
| 2.4. | <p>Тема 4. Спостереження та асистування студентом-практикантом виробничих процесів та обслуговування, виконання контрольних виробничих завдань:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проектування організаційних структур управління підприємством готельного та ресторанного господарства; – розробка пропозиції з раціоналізації роботи та робочих місць в структурних підрозділах основного виробництва закладу готельного/ресторанного господарства; – планування та управління процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємства готельного та ресторанного господарства, у тому числі при засобах розміщування; – прийняття обґрунтованих управлінських рішень щодо поліпшення операційних процесів, підвищення ефективності роботи підприємства готельного та ресторанного господарства в цілому; – впровадження енергозберігаючих технологій в організації процесів та управлінні підприємством готельного та ресторанного господарства; – розробка, впровадження та застосування сучасних методів оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; – розробка ефективних рішень 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; – ініціювання, розробка та управління проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. – розробка та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта. | 16 | 120 |

| №п/п | Тематика та зміст завдань | Кількість робочих днів | Кількість годин/ кредитів |
|-----------------------|---|------------------------------|---------------------------------|
| 2.5. | <p>Тема 5. Звітування перед керівником практичної підготовки від підприємства про результати проходження:</p> <ul style="list-style-type: none"> – підготовка презентаційних матеріалів, доповіді за результатами проходження практичної підготовки та її представлення керівнику від підприємства; – підготовка та оформлення усіх необхідних документів за результатами проходження практичної підготовки на підприємстві. | 2 | 10 |
| 2.6. | <p>Тема 6. Звітування перед керівником практичної підготовки від університету про результати проходження:</p> <ul style="list-style-type: none"> – підготовка та оформлення індивідуального завдання за результатами проходження практичної підготовки та його представлення керівнику практики від університету; – надання керівнику практичної підготовки від університету усіх необхідних документів за результатами проходження практичної підготовки на підприємстві (щоденник, відгук/характеристика керівника від підприємства тощо). | 2 | 10 |
| Усього | | 270/9 (6 тижнів) | |
| Форма контролю | | Залік | |

4. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання складається керівником практичної підготовки, який у період практичної підготовки здійснює керівництво нею та контролює виконання даного завдання (додаток Б).

Індивідуальне завдання орієнтоване на спрямування здобувача щодо проведення самостійного моніторингу і накопичення відповідної інформації, необхідної для підготовки статті, доповіді на наукові конференції, виконання індивідуального завдання, написання випускної кваліфікаційної роботи тощо.

Під час практичної підготовки здобувачі здійснюють збір та опрацювання інформації відповідно до індивідуального завдання. Відповідно до визначених програмних компетентностей освітньо-професійних програм здобувачам вищої освіти необхідно:

- 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.
- розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
- здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг, зокрема для реалізації проектів в сфері гостинності
- оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
- здійснювати пошук необхідних даних в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності
- досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
- ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань
- здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативні та інструктивні матеріали

1. Господарський кодекс України №436-IV від 16.01.2003 (зі змінами та доповненнями).
2. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004) – 12 с.
3. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004). – 16 с.
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006). – 46 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
6. ДСТУ ISO 9004:2018 Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху (ISO 9004:2018, IDT) (чинний від 01.01.2020). – 52 с.
7. Кодекс законів про працю України (зі змінами та доповненнями). - К.: Атіка, 2002. - 96 с.

Основний:

8. *Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.*
9. *Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.*
10. *Заверуха Н.М. Гігієна і санітарія: навч. посіб./ Н.М. Заверуха. – К. : Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2015. – 244 с.*
11. *Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.*
12. *HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.*

Додатковий:

13. *Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К. : ІНК ОС, Центр навч. л-ри, 2014. – 382 с.*
14. *Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – К. : НУХТ, 2018. – 282 с.*
15. *Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В.Я. Брич. – Ліра-К : 2020. – 484 с.*
16. *Гуць В.С. Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підр. / В. С. Гуць та ін.. – К. : Ліра К, 2019. – 568 с.*
17. *Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-*

- ресторанного господарства : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко та ін. – К. : Ліра-К, 2021. – 564 с.
18. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.
19. Мельниченко С. В. Готельна мережа: вибір форми управління / С. В. Мельниченко, Т. В. Кудлай // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. - 2017. - № 3. - С. 38-47.
20. Полтавська О.В. Забезпечення ефективності функціонування підприємств готельного господарства/ О.В.Полтавська // Економіка і держава. – 2016. – № 11 – С. 25– 29.
21. Скопень М. М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : навч. посіб. / М. М. Скопень. – К. : Ліра-К, 2020. – 768 с.

Інтернет-ресурси:

22. Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/hotelua/>.
23. Асоціація готелів і курортів України (UHRA). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/pg/UkrainianHotelResortAssociation/posts/>.
24. Асоціація індустрії гостинності України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://aigu.org.ua/>.
25. Всі готелі України. Готелі Києва. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.all-hotels.com.ua
26. Допоміжні засоби / обладнання консьерж-сервісу готелю (Digital Signage [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://digitalsignage.ua/2014/02/innovation-in-hotel-business/>.
27. Журнал для професіоналів ресторанного бізнесу «Ресторатор Україна». [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://uk.restorator.ua/magazine>.
28. Закон України “Про туризм” - № 324/95-ВР від 15.09.1995 (в редакції Закону на підставі № 2608-VI від 19.10.2010) [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
29. Закон України «Про курорти» - № 2026 – III від 05.10.2000 [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14>
30. Матеріали журналу „Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине и мире”. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua
31. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>.
32. Новини готельного бізнесу. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hoteltv.com.ua/uk/news/>.
33. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від

- 16.03.04) [Електронний ресурс]. - Режим доступу:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>
34. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців: Закон України № 755-15 / Верховна Рада України. - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text>.
35. Про внесення змін до Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання). Постанова кабінету міністрів України від 26 липня 2018 р. N 607 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP180607.html
36. Професійний клінінг в готелях. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.iws.ua/ua/blog/klininh-na-autosorsinhu-v-hoteliakh>.
37. Ресторанні новини «The Village Україна». - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/tags/%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%96%20%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8>.
38. Якість кулінарної продукції. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/TM007465.html

Примітка: курсивом виділені джерела, наявні у бібліотеці ДТЕУ.

ДОГОВІР № _____
про практичну підготовку
здобувачів вищої освіти

м. Київ

« _____ » _____ 2022

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ)

(надалі – заклад вищої освіти) в особі проректора Світлани МЕЛЬНИЧЕНКО,
який діє на підставі наказу ДТЕУ від 01.02.2022 № 03

і, з іншої сторони, _____
(назва підприємства, організації, установи тощо)

(надалі – база практичної підготовки) в особі _____
(посада)

_____, який діє на підставі
(прізвище, ініціали)

(статуту підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою договір:

1. База для проходження практичної підготовки зобов'язується:

1.1. Прийняти здобувачів вищої освіти згідно з календарним планом:

| № пор. | Спеціальність/ освітня програма | Курс/група | Прізвище та ініціали | Кількість студентів | Термін практичної підготовки (початок – кінець) |
|--------|------------------------------------|------------|-------------------------|------------------------|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

1.2. Призначити наказом кваліфікованих фахівців для керівництва практичною підготовкою.

1.3. Створити належні умови для виконання студентами програми практичної підготовки, не допускати їх використання до зайняття посад та виконання робіт, що не відповідають програмі та майбутньому фаху.

1.4. Забезпечити студентам умови безпечної праці на конкретному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці: ввідний та на робочому місці. У разі потреби навчати здобувачів вищої освіти безпечним методам праці.

1.5. Надати студентам можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практичної підготовки.

1.6. Забезпечити облік відвідування практичної підготовки здобувачів вищої освіти. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти заклад вищої освіти.

1.7. Після закінчення практичної підготовки надати характеристику на кожного студента, в якій відобразити якість виконання програми та зазначити оцінку його роботи тощо.

1.8. Надавати студентам можливість збору інформації для курсових та випускних кваліфікаційних проєктів (робіт) за результатами діяльності підприємства, які не є комерційною таємницею, на підставі направлень кафедр ДТЕУ.

1.9. Додаткові умови: _____

2. Заклад вищої освіти зобов'язується:

2.1. До початку проходження практичної підготовки надати базі для погодження програму підготовки, а не пізніше ніж за тиждень – список студентів.

2.2. Призначити керівниками практичної підготовки кваліфікованих викладачів.

2.3. Забезпечити додержання студентами трудової дисципліни і правил внутрішнього трудового розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практичної підготовки нещасних випадків, якщо вони сталися зі студентами під час проходження практичної підготовки.

2.4. Не розголошувати використану інформацію про діяльність підприємства через знищення курсових, випускних кваліфікаційних проєктів (робіт) у встановленому порядку.

2.5. Додаткові умови: _____

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практичної підготовки відповідно до законодавства про працю в Україні.

3.2. Всі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому порядку.

3.3. Договір набуває сили після його підписання сторонами і діє до кінця практичної підготовки згідно з календарним планом.

3.4. Договір складений у двох примірниках: по одному – базі практичної підготовки і закладу вищої освіти.

4. Місцезнаходження сторін:

Закладу вищої освіти 02156 м. Київ-156 вул. Кіото 19; (044) 531 31 90

Бази практичної підготовки _____

Підписи та печатки

Від ДТЕУ: Проректор

Від бази практичної підготовки:

(підпис) Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

М.П. «___» _____ 20__

М.П. «___» _____ 20__

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**Індивідуальне завдання
з практичної підготовки**

на _____
(назва підприємства готельного або ресторанного господарства)

Студента(ки) _____ курсу _____ групи
факультету РГ та ТБ

(П.І.Б. студента)

Керівник практичної підготовки від кафедри

(посада, прізвище, ініціали, підпис)

Київ 20_

1. Зміст індивідуального завдання з **практичної підготовки 1** (перелік питань за кожним розділом)¹

Для суб'єкта готельного бізнесу:

ВСТУП

МОНІТОРИНГ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ ОБРАНОГО СУБ'ЄКТА)

1.1. Аналітичний огляд концептуального рішення готелю:

- визначення функціонального типу, категорії готелю, місткості номерного фонду;
- аналіз концепції діючого суб'єкта готельного бізнесу.
- дослідження цінової, продуктової та збутової політики підприємства, їх адаптивність до сучасних умов бізнес-середовища
- визначення та обґрунтування цільового сегмента споживачів послуг за ознаками: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, тривалість перебування;
- визначення та дослідження основних конкурентів;
- контроль дотримання вимог діючої нормативної документації.
- здійснення моніторингу кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

1.2. Визначення складу приміщень готелю за основними групами (приміщення фронт-офісу; приміщення бек-офісу) та організаційно-технічного рівня виробництва підприємства.

1.3. Організація сервісних процесів з урахуванням функціональної специфіки готелю:

- бронювання, дистрибуція;
- реєстрація, розміщення, виселення;
- Check-out;
- хаускіпінг, клінінг;
- велнес, СПА, фітнес;
- івент-сервіс, анімація, конференц-сервіс;
- організація харчування у ресторані при готелі (аналіз концепту, дизайнерських рішень, меню, визначення форми обслуговування споживачів);
- здійснення оперативного контролю за якістю та культурою надання послуг.

1.4. Управління кадровим потенціалом суб'єкта готельного бізнесу:

- порядок планування, відбору, прийому, обліку кадрів
- оцінювання кваліфікаційного складу персоналу, розробка плану їх професійного розвитку та навчання
- мотиваційні інструменти заохочень працівників
- особливості та проблеми кадрової політики на підприємстві

1.5. Ідентифікація, оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій та явищ, які пов'язані з розвитком готельного бізнесу.

1.6. Напрями забезпечення високої якості процесів виробництва та обслуговування споживачів для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ З УРАХУВАННЯМ АДАПТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ДО ПОТОЧНИХ УМОВ ФУНКЦІОНУВАННЯ НА РИНКУ

¹

Вимоги до оформлення індивідуального завдання: 14 шрифт, 1,5 інтервал, поля – по 2 см з усіх боків, кількість сторінок – до 30.

Для суб'єкта ресторанного бізнесу:

ВСТУП

МОНІТОРИНГ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ ОБРАНОГО СУБ'ЄКТА)

1.1. Аналітичний огляд концептуального рішення ресторану:

- визначення формату; типу, класу, гастрономічного спрямування, «фішок» закладу
- аналіз та обґрунтування концепції діючого суб'єкта ресторанного бізнесу.
- дослідження цінової, продуктової та збутової політики підприємства, їх адаптивність до сучасних умов функціонування ринку
- визначення та обґрунтування цільового сегмента споживачів послуг за самостійно обраними критеріями (не менше 5);
- визначення та обґрунтування основних конкурентів;
- контроль дотримання вимог діючої нормативної документації.

1.2. Обґрунтування організаційно-технічного рівня виробництва суб'єкта ресторанного бізнесу:

- аналіз динаміки завантаженості торговельної зали за день та визначення прогнозованої кількості споживачів;
- аналіз асортименту продукції відповідно до концепту закладу із зазначенням основних груп та фірмових страв, виходу страви. Визначення прогнозованої кількості страв;
- обґрунтування складу заготівельних цехів з урахуванням характеру виробничого процесу, типу і потужності закладу.

1.3. Організація сервісних процесів з урахуванням функціональної специфіки ресторану:

- характеристика основних зон окремих приміщень закладу (зонування будівлі, зона обслуговування, зона складських приміщень, зона виробництва, адміністративно-побутові приміщення, зона технічних приміщень);
- організація харчування у ресторані (аналіз концепту, дизайнерських рішень, меню, визначення форми обслуговування споживачів);
- здійснення оперативного контролю за якістю та культурою надання послуг.

1.4. Управління кадровим потенціалом суб'єкта ресторанного бізнесу:

- порядок планування, відбору, прийому, обліку кадрів
- оцінювання кваліфікаційного складу персоналу, розробка плану їх професійного розвитку та навчання
- мотиваційні інструменти заохочень працівників
- особливості та проблеми кадрової політики на підприємстві

1.5. Ідентифікація, оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій та явищ, які пов'язані з розвитком ресторанного бізнесу.

1.6. Напрями забезпечення високої якості процесів виробництва та обслуговування споживачів для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ З УРАХУВАННЯМ АДАПТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДО ПОТОЧНИХ УМОВ ФУНКЦІОНУВАННЯ НА РИНКУ

1. Зміст індивідуального завдання з **практичної підготовки 2** (перелік питань за кожним розділом)²

Для суб'єкта готельного бізнесу:

ВСТУП

МОНІТОРИНГ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ ОБРАНОГО СУБ'ЄКТА)

1.1. Аналітичний огляд концептуального рішення готелю:

- визначення функціонального типу, категорії готелю, місткості номерного фонду;
- аналіз концепції діючого суб'єкта готельного бізнесу.
- дослідження цінової, продуктової та збутової політики підприємства, їх адаптивність до сучасних умов бізнес-середовища
- визначення та обґрунтування цільового сегмента споживачів послуг за ознаками: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, тривалість перебування;
- визначення та дослідження основних конкурентів;
- контроль дотримання вимог діючої нормативної документації.

1.2. Визначення складу приміщень готелю за основними групами (приміщення фронт-офісу; приміщення бек-офісу) та організаційно-технічного рівня виробництва підприємства.

1.3. Організація сервісних процесів з урахуванням функціональної специфіки готелю:

- бронювання, дистрибуція;
- реєстрація, розміщення, виселення;
- Check-out;
- хаускіпінг, клінінг;
- велнес, СПА, фітнес;
- івент-сервіс, анімація, конференц-сервіс;
- організація харчування у ресторані при готелі (аналіз концепту, дизайнерських рішень, меню, визначення форми обслуговування споживачів);
- здійснення оперативного контролю за якістю та культурою надання послуг;
- проектування організаційних структур управління підприємством;
- планування та управління процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємства

1.4. Управління кадровим потенціалом суб'єкта готельного бізнесу:

- порядок планування, відбору, прийому, обліку кадрів
- оцінювання кваліфікаційного складу персоналу, розробка плану їх професійного розвитку та навчання
- мотиваційні інструменти заохочень працівників
- особливості та проблеми кадрової політики на підприємстві
- розробка пропозиції з раціоналізації роботи та робочих місць в структурних підрозділах основного виробництва закладу.

1.5. Ідентифікація, оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій та явищ, які пов'язані з розвитком готельного бізнесу.

- прийняття обґрунтованих управлінських рішень щодо поліпшення операційних процесів, підвищення ефективності роботи підприємства.

1.6. Напрями забезпечення високої якості процесів виробництва та обслуговування споживачів для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта:

- оцінювання нових ринкових можливостей, формулювання бізнес-ідеї та розробка маркетингових заходів за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
- впровадження енергозберігаючих технологій в організації процесів та управлінні підприємством;
- впровадження інноваційних технологій управління підприємством.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ З УРАХУВАННЯМ АДАПТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ДО ПОТОЧНИХ УМОВ ФУНКЦІОНУВАННЯ НА РИНКУ

2

Вимоги до оформлення індивідуального завдання: 14 шрифт, 1,5 інтервал, поля – по 2 см з усіх боків, кількість сторінок – до 30.

Для суб'єкта ресторанного бізнесу:

ВСТУП

МОНІТОРИНГ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ ОБРАНОГО СУБ'ЄКТА)

1.1. Аналітичний огляд концептуального рішення ресторану:

- визначення формату; типу, класу, гастрономічного спрямування, «фішок» закладу
- аналіз та обґрунтування концепції діючого суб'єкта ресторанного бізнесу.
- дослідження цінової, продуктової та збутової політики підприємства, їх адаптивність до сучасних умов функціонування ринку
- визначення та обґрунтування цільового сегмента споживачів послуг за самостійно обраними критеріями (не менше 5);
- визначення та обґрунтування основних конкурентів;
- контроль дотримання вимог діючої нормативної документації.

1.2. Обґрунтування організаційно-технічного рівня виробництва суб'єкта ресторанного бізнесу:

- аналіз динаміки завантаженості торговельної зали за день та визначення прогнозованої кількості споживачів;
- аналіз асортименту продукції відповідно до концепту закладу із зазначенням основних груп та фірмових страв, виходу страви. Визначення прогнозованої кількості страв;
- обґрунтування складу заготівельних цехів з урахуванням характеру виробничого процесу, типу і потужності закладу.

1.3. Організація сервісних процесів з урахуванням функціональної специфіки ресторану:

- характеристика основних зон окремих приміщень закладу (зонування будівлі, зона обслуговування, зона складських приміщень, зона виробництва, адміністративно-побутові приміщення, зона технічних приміщень);
- організація харчування у ресторані (аналіз концепту, дизайнерських рішень, меню, визначення форми обслуговування споживачів);
- здійснення оперативного контролю за якістю та культурою надання послуг;
- проектування організаційних структур управління підприємством;
- планування та управління процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємства

1.4. Управління кадровим потенціалом суб'єкта ресторанного бізнесу:

- порядок планування, відбору, прийому, обліку кадрів
- оцінювання кваліфікаційного складу персоналу, розробка плану їх професійного розвитку та навчання
- мотиваційні інструменти заохочень працівників
- особливості та проблеми кадрової політики на підприємстві
- розробка пропозиції з раціоналізації роботи та робочих місць в структурних підрозділах основного виробництва закладу.

1.5. Ідентифікація, оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій та явищ, які пов'язані з розвитком ресторанного бізнесу:

- прийняття обґрунтованих управлінських рішень щодо поліпшення операційних процесів, підвищення ефективності роботи підприємства.

1.6. Напрями забезпечення високої якості процесів виробництва та обслуговування споживачів для розроблення та прийняття ефективних проектних рішень, здійснення супроводу процесу девелопменту об'єкта:

- оцінювання нових ринкових можливостей, формулювання бізнес-ідеї та розробка маркетингових заходів за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
- впровадження енергозберігаючих технологій в організації процесів та управлінні підприємством;
- впровадження інноваційних технологій управління підприємством.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ З УРАХУВАННЯМ АДАПТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДО ПОТОЧНИХ УМОВ ФУНКЦІОНУВАННЯ НА РИНКУ

2. Календарний план виконання індивідуального завдання з практичної підготовки 1/2:

| № з/п | Назва етапів виконання індивідуального завдання | Терміни виконання етапів |
|-------|--|--------------------------|
| 1 | Вступ. Аналітичний огляд концептуального рішення готелю/ресторану | |
| 2 | Визначення складу приміщень готелю за основними групами/ Організація виробничого процесу ресторану | |
| 3 | Організація сервісних процесів з урахуванням функціональної специфіки готелю/ресторану | |
| 4 | Управління кадровим потенціалом суб'єкта готельного/ ресторанного бізнесу. | |
| 5 | Ідентифікація, оцінювання і прогнозування соціальних, економічних, політичних, екологічних, культурних та інших подій та явищ, які пов'язані з розвитком готельного бізнесу. | |
| 6 | Напрями забезпечення високої якості процесів виробництва та обслуговування споживачів на підприємстві ресторанного господарства. Висновки та пропозиції | |
| 7 | Захист індивідуального завдання з виробничої практики в комісії | |

2. Керівник практичної підготовки від кафедри,
який видав завдання

Ткачук Т.М.
(прізвище, ініціали)

3. Завідувач кафедри

Бойко М.Г.
(прізвище, ініціали)

4. Завдання прийняв до виконання
студент

(прізвище, ініціали студента)