

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

(пост. п. від 2021 р.)

Ректор А. А. Мазаракі



ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА
ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА

освітній ступінь	магістр / master
галузь знань	24 Сфера обслуговування / Services
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
освітня програма	Міжнародний готельний і ресторанний бізнес/ International Hotel and Restaurant Business

Київ 2021

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

Автори : 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 8 червня 2021 р., протокол № 27.

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

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА
ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**

освітній ступінь	магістр / master
галузь знань	24 Сфера обслуговування / Services
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
освітня програма	Міжнародний готельний і ресторанний бізнес/ International Hotel and Restaurant Business

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» освітньої програми «Міжнародний готельний і ресторанний бізнес».

Практична підготовка студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти ДТЕУ є обов'язковим елементом, здійснюється на 1 та 2 курсі навчання у магістратурі згідно з навчальним планом та графіком.

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 практики
 - 1.2. Організація та керівництво практикою
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 теоретичних знань, надбання практичного досвіду у здійсненні управлінських функцій, вирішенні завдань професійної діяльності, розв'язанні практичних проблем на підприємствах.

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 видів професійної діяльності студент-практикант повинен набути **знання** та **вміння**:

- організовувати діяльність міжнародних (національних) готелів та ресторанів бізнесу на міжнародному (національному) ринку послуг гостинності;
- демонструвати та застосовувати знання з організації готельної, ресторанної справи, міжнародного бізнесу, стратегічного маркетингу у готельному та ресторанному бізнесі, Revenue менеджменту, управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі, HR-менеджмент готелів і ресторанів Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі для вирішення прикладних завдань їх господарської діяльності ;
- оцінювати соціально-економічні процеси у міжнародному підприємницькому середовищі;
- здійснювати організаційно-управлінське проектування корпоративних організаційних структур міжнародних готельних та ресторанних мереж;
- застосовувати інформаційні технології в організації діяльності суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- здійснювати управлінську оцінку операційної та інвестиційної діяльності організації на міжнародному ринку послуг гостинності для підготовки управлінських рішень;
- управляти сервісною маркетинговою, виробничою (операційною), координаційно-інтеграційною діяльністю суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;

- правильно застосувати правові норми в управлінській діяльності у міжнародному середовищі;
- планувати потребу у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових);
- управляти матеріально-технічним забезпеченням операційних процесів і контролювати виконання виробничих планів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку.

Базами практичної підготовки можуть бути підприємства, організації, 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 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.

Відповідно до навчального плану передбачено практичну підготовку (таблиця 1).

Таблиця 1

Структура практичної підготовки

Освітня програма	Вид практики	Курс	Семестр	Обсяг кредитів ЄКТС	Тривалість, тижні	Вид контролю
Міжнародний готельний і ресторанний бізнес	Практична підготовка 1	I	2	15	10	Залік
	Практична підготовка 2	II	3	6	4	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 (надалі – Бази практичної підготовки). Організаційні умови проведення практичної підготовки здобувачів

визначаються керівництвом університету та Базою практичної підготовки, узгоджуються відповідними документами і затверджуються наказом ректора ДТЕУ.

Відповідальність за організацію та проведення практичної підготовки покладається на декана факультету, керівників від закладу вищої освіти та Базу 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 Базу практичної підготовки.

Здобувачі можуть самостійно обирати Базу 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 ДТЕУ, 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, які здійснюють підприємницьку діяльність на міжнародному (національному) рівні;
- 2) вітчизняні (закордонні) підприємства (заклади) ресторанного господарства загальнодоступної та закритої мереж, у тому числі при засобах розміщення, які здійснюють підприємницьку діяльність на міжнародному рівні;
 - 3) державні інституції, науково-дослідні установи, які здійснюють підприємницьку діяльність на міжнародному рівні, за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі вимог, передбачених програмою практичної підготовки.

Вимоги до Баз 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 Баз 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.

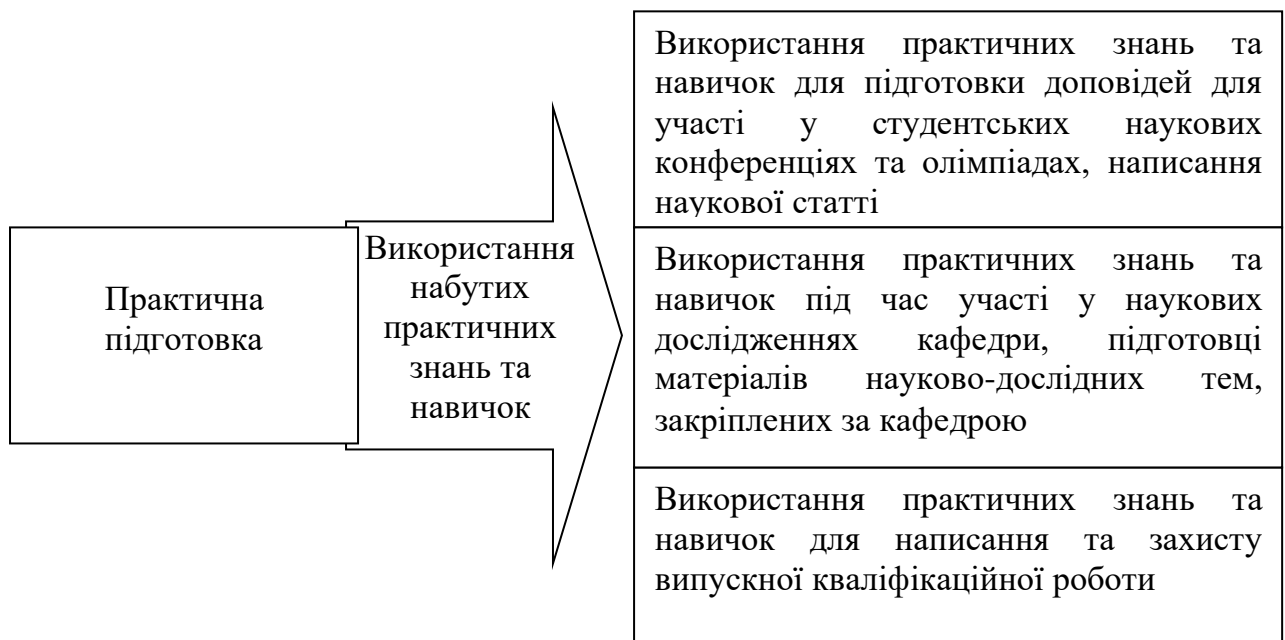


Рис. 1. Взаємозв'язок практичної підготовки з НДР та виконанням випускної кваліфікаційної роботи

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

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 вміннями організовувати ефективну взаємодію усіх підрозділів підприємства, управляти функціонуванням підприємства готельного та ресторанного господарства, а саме розподіляти обов'язки, повноваження та відповідальність серед виконавців залежно від функцій та складності роботи.

Завданнями практичної підготовки є:

- закріплення теоретичних і фахових знань, отриманих у процесі вивчення навчальних дисциплін;
- вдосконалення вмінь і практичних навичок, отриманих у процесі навчання;
- ознайомлення зі структурою та завданнями підприємств, установ і організацій різних форм власності, в яких студент проходить практичну підготовку;
- 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.

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

- ознайомитися зі статутом, іншими установчими документами суб'єкта готельного або ресторанного бізнесу;
- проаналізувати нормативні документи за місцем проходження практики, 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 проєктів.

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

- здійснювати системний аналіз діяльності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, інтерпретувати його результати;
- використовувати методологію управління проєктами у готельному та ресторанному бізнесі;

- використовувати методи стратегічної маркетингової діагностики діяльності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу;
- розробляти програми забезпечення якості продукції (послуг) від проектування до експлуатації, впроваджувати наукові методи управління якістю;
- організовувати взаємоузгоджене функціонування структурних підрозділів, аналізувати фінансову звітність, структуру основних і обігових коштів;
- критично аналізувати, оцінювати і синтезувати ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства;
- впроваджувати міжнародний досвід лідерів готельного (ресторанного) бізнесу на національному ринку готельних послуг;
- здійснювати реінжиніринг бізнес-процесів виробничої діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 - планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, *зокрема у міжнародному середовищі*
 - забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг.
- розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 - створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, *зокрема у міжнародному середовищі*

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:

- застосовувати теоретичні управлінські знання та практичні навички у виробничих ситуаціях, визначати предметні області професійної діяльності;
- ідентифікувати, оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища, які пов'язані з розвитком суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- проектувати корпоративні організаційні структури управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- розробляти пропозиції з раціоналізації роботи та робочих місць в структурних підрозділах основного виробництва міжнародних ресторанных мереж;
- оцінювати та обґрунтовувати джерела та моделі забезпечення суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності усіма видами ресурсів;
- планувати та управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності, у тому числі при засобах розміщування;
- контролювати дотримання вимог діючої нормативної документації, у т.ч.

міжнародних стандартів;

- забезпечувати високу якість процесів виробництва та обслуговування споживачів в підприємстві готельного та ресторанного господарства;
- здійснювати оперативний контроль за якістю та культурою надання послуг;
- визначати організаційно-технічний рівень виробництва суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо поліпшення операційних процесів, підвищення ефективності роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- впроваджувати енергозберігаючі технології в організації процесів та управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності;
- впроваджувати інноваційні технології управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу на міжнародному ринку послуг гостинності
- систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі

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 передбачено Практичну підготовку 1 та Практичну підготовку 2, які взаємопов'язані. Проходження практичної підготовки здійснюється згідно з календарним графіком (таблиця 2), зафіксованим у щоденнику здобувача вищої освіти і затвердженим керівником практичної підготовки від кафедри.

Таблиця 2.

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 суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу, який здійснює підприємницьку діяльність на міжнародному ринку послуг гостинності, 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 міжнародного рівня; – ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві. 	5	45/1,5
1.2.	<p>Тема 2. Ознайомлення з організаційними підрозділами суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу, який здійснює підприємницьку діяльність на міжнародному ринку послуг гостинності:</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. 	15	90/3

№п/п	Тематика та зміст завдань	Кількість робочих днів	Кількість годин/ кредитів
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. 	5	45/1,5

№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; – проектування організаційних структур управління підприємством готельного та ресторанного господарства; – розробка пропозиції з раціоналізації роботи та робочих місць в структурних підрозділах основного виробництва закладу ресторанного господарства; – оцінювання та обґрунтування джерела та моделі забезпечення підприємства готельного та ресторанного господарства усіма видами ресурсів; – планування та управління процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємства готельного та ресторанного господарства, у тому числі при засобах розміщування; – 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 підприємства ресторанного господарства; – 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; – впровадження інноваційних технологій управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу. 	20	270/9

№п/п	Тематика та зміст завдань	Кількість робочих днів	Кількість годин/кредитів
	Разом Практична підготовка 1	45	450/15 (10 тижнів)
Форма контролю		Залік	
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА 2			
1.5.	<p>Тема 1. Підготовка аналітичного звіту щодо стану діяльності глобального ринку готельно-ресторанних та туристичних послуг з акцентом на:</p> <ul style="list-style-type: none"> – дослідження глобального ринку готельно-ресторанних та туристичних послуг за регіональними ознаками, за цільовими сегментами споживачів з урахуванням їх національних особливостей – динаміку показників та узагальнення стану глобального ринку готельно-ресторанних та туристичних послуг за останні 3 роки (регрес, стабільність та розвиток) – ознайомлення зі звітами UNWTO та світових готельних/ресторанних мереж – узагальнена оцінка стану діяльності мережі за показниками, дослідженими у Темі 4 Практичної підготовки 1 – підготовка презентаційних матеріалів (проекту розділу 2 ВКР) за результатами проходження Практичної підготовки 1 та її представлення керівнику від підприємства; – підготовка та оформлення усіх необхідних документів за результатами проходження практичної підготовки на підприємстві. 	5	90/3
1.6.	<p>Тема 2. 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). 	10	90/3

№п/п	Тематика та зміст завдань	Кількість робочих днів	Кількість годин/ кредитів
Разом	Практична підготовка 2	15	180/6 (4 тижні)
Усього		30	630/21 (14 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:

- зібрати та опрацювати необхідні аналітичні матеріали, що характеризують господарську діяльність суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу, який здійснює підприємницьку діяльність на міжнародному ринку послуг гостинності;
- вивчити особливості формування асортименту послуг/продукції, каналів дистрибуції послуг міжнародних готельних та ресторанних мереж;
- оцінити ефективність ринкової політики підприємства, що досліджується;
- зібрати доступну внутрішню документацію з контролю якості обслуговування, оцінити якість та розробити заходи щодо підвищення якості організації роботи суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу, який здійснює підприємницьку діяльність на міжнародному ринку послуг гостинності;
- вивчити організацію робіт на підприємстві щодо надання основних та додаткових послуг, реалізації готельної та ресторанної продукції суб'єкта готельного/ресторанного бізнесу, який здійснює підприємницьку діяльність на міжнародному ринку послуг гостинності;
- здійснити аналіз технологічного процесу виробництва та реалізації готельно-ресторанних послуг;
- зібрати та опрацювати необхідні матеріали щодо оформлення документації, необхідної для реалізації визначених технологічних процесів (бронювання послуг, прийому та розміщення туристів, надання додаткових послуг), провести її критичний аналіз.

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.
8. <https://www.unwto.org/tourism-statistics>
9. Tourism statistics database <https://www.unwto.org/tourism-statistics/tourism-statistics-database>
10. Tourism Statistics | World Tourism Organization UNWTO Elibrary
<https://www.e-unwto.org>

Основний:

11. Бойко М.Г., Гонкало Л.М. *Організація готельного господарства: Електронний підручник* –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
12. 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.*
13. *Заверуха Н.М. Гігієна і санітарія: навч. посіб./ Н.М. Заверуха. – К. : Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2015. – 244 с.*
14. *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.*
15. *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:

16. 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. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2014. – 382 с.*
17. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. *Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – К. : НУХТ, 2018. – 282 с.*

18. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В.Я. Брич. – Ліра-К : 2020. – 484 с.
19. 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.
20. 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.
21. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.
22. 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.
23. Полтавська О.В. Забезпечення ефективності функціонування підприємств готельного господарства/ О.В.Полтавська // Економіка і держава. – 2016. – № 11 – С. 25– 29.
24. 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:

25. Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/hotelua/>.
26. Асоціація готелів і курортів України (UHRA). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/pg/UkrainianHotelResortAssociation/posts/>.
27. Асоціація індустрії гостинності України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://aigu.org.ua/>.
28. Всі готелі України. Готелі Києва. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.all-hotels.com.ua
29. Допоміжні засоби / обладнання консьерж-сервісу готелю (Digital Signage [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://digitalsignage.ua/2014/02/innovation-in-hotel-business/>.
30. Журнал для професіоналів ресторанного бізнесу «Ресторатор Україна». [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://uk.restorator.ua/magazine>.
31. 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>
32. Закон України «Про курорти» - № 2026 – III від 05.10.2000 [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14>
33. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>.

34. Новини готельного бізнесу. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hoteltv.com.ua/uk/news/>.
35. 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>
36. 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>.
37. 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
38. Професійний клінінг в готелях. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.iws.ua/ua/blog/klininh-na-autosorsinhu-v-hoteliakh>.
39. 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>.
40. 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

« _____ » _____ 20_____

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони
Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ)
(надалі – заклад вищої освіти) в особі проректора _____

який діє на підставі наказу ДТЕУ від 04.10.2021 № 3100
_____, з іншої сторони,
(назва підприємства, організації, установи тощо)
(надалі – база практичної підготовки) в особі _____
(посада) (прізвище, ініціали)
_____, який діє на
підставі

(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.					

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) (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_