

**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

(номер _____, від «30» 06 2021 р.)

Ректор



А. А. Мазаракі

ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА

освітній ступінь	бакалавр / bachelor
галузь знань	24 Сфера обслуговування / Sphere of service
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
спеціалізація	Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business

2021 р.

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

Автори : С.В. Мельниченко, 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.

Наскрізню програму практичної підготовки обговорено і схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу 8 червня 2021 р., протокол № 28.

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

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА
НАСКРІЗНА ПРОГРАМА**

освітній ступінь	бакалавр / bachelor
галузь знань	24 Сфера обслуговування / Sphere of service
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
спеціалізація	Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business

ВСТУП

Наскрізню програму практичної підготовки розроблено для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти КНТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 073 «Менеджмент», спеціалізацій «Готельний і ресторанний менеджмент»; галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельно-ресторанна справа».

Практична підготовка студентів освітнього ступеня бакалавр освітніх програм «Готельно-ресторанна справа», «Готельний і ресторанний менеджмент» здійснюється на 1, 2 та 3 курсах навчання згідно навчального плану та графіку. Тривалість практичної підготовки становить по 6 кредитів або по 4 тижні відповідно до робочого навчального плану.

Навчальними базами практичної підготовки можуть бути суб'єкти готельного та ресторанного бізнесу різних категорій, типів та форм власності.

Наскрізню програму практичної підготовки підготовлено відповідно до розпорядчих документів КНТЕУ, зокрема: «Правила внутрішнього розпорядку», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів», «Положення про проведення практики студентів в КНТЕУ», «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.

Наскрізна програма практичної підготовки складається з таких розділів:

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета і завдання практичної підготовки

Практична підготовка студентів є складовою освітнього процесу, що спрямована на поглиблення теоретичних знань та набуття практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання, формування необхідних компетентностей відповідно до кваліфікаційних вимог первинних посад освітнього ступеню «бакалавр» спеціальності 073 «Менеджмент» спеціалізації «Готельний і ресторанний менеджмент» та спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа».

Практична підготовка бакалавра зорієнтована на одержання студентами базового кваліфікаційного рівня у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що забезпечить здійснення професійної діяльності на посадах операційного, сервісного та адміністративно-управлінського персоналу і фахівців в різних лінійних та функціональних підрозділах у підприємствах; направлена на формування навичок з організаційної, сервісної, виробничої, технологічної, контрольної, планувальної та управлінської функцій.

Метою практичної підготовки є поглиблення та закріплення у студентів набутих теоретичних знань, надбання практичного досвіду у здійсненні виробничих функцій, вирішенні завдань професійної діяльності, розв'язанні практичних проблем на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Завданнями практичної підготовки є формування фахових компетентностей шляхом якісної підготовки фахівців, що володіють, крім глибоких теоретичних знань, практичними знаннями, навичками і вміннями, отриманими у процесі практичної підготовки, яка поєднує навчання з продуктивною працею.

За результатами практичної підготовки та відповідно до видів професійної діяльності студент повинен набути **знання** та **вміння**:

- організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

- розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- управляти діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- демонструвати та застосувати знання з теорії менеджменту, економіки, маркетингу, організації готельної, ресторанної справи та туризму для вирішення управлінських завдань;
- оцінювати соціально-економічні процеси у підприємницькому середовищі;
- здійснювати організаційне проектування робіт;
- застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- здійснювати управлінські функції на основі маркетингу для задоволення потреб споживачів та забезпечення ефективної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здійснювати аналіз операційної та інвестиційної діяльності організації, використовувати результати для підготовки управлінських рішень;
- застосовувати методики для аналізу тенденцій і перспектив розвитку готельного та ресторанного бізнесу;
- здійснювати маркетингову, виробничу (операційну), координаційно-інтеграційну діяльність;
- користуватися юридичною термінологією, правильно застосувати правові норми в управлінській діяльності;
- оцінювати фактори типізації та класифікації суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати стан та динаміку попиту на послуги та продукцію;
- планувати потребу у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових);
- організовувати матеріально-технічне забезпечення виробничих процесів і контролювати виконання виробничих планів;
- координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями.

Відповідно до навчальних планів спеціальності 073 «Менеджмент», спеціалізації «Готельний і ресторанний менеджмент» та спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» передбачено виробничу практику після 1, 2 та 3 курсів (таблиця 1).

Таблиця 1

Структура наскрізної практичної підготовки

№ з/п	Вид практики	Курс	Семестр	Обсяг кредитів ЄКТС	Тривалість, тижні	Вид контролю
1	Практична підготовка 1	I	2	6	4	Залік
2	Практична підготовка 2	II	4	6	4	Залік
3	Практична підготовка 3	III	6	6	4	Залік

Терміни проведення практичної підготовки визначаються навчальними планами.

1.2. Організація та керівництво практичною підготовкою

Практична підготовка спрямована на закріплення та поглиблення знань, отриманих студентами в процесі вивчення певного циклу навчальних дисциплін, формування практичних умінь зі спеціальності, передбачає підбір фактичного матеріалу для виконання навчально-дослідних завдань. Проводиться у виробничих умовах на підприємствах готельного та ресторанного господарства, в організаціях та установах галузі (надалі – Базис практики). Організаційні умови проведення практичної підготовки студентів 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 Basisю 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 студента, конкретні умови, можливості та пропозиції Баз практичної підготовки.

Студенти можуть самостійно обирати Баз 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 проведення практики студентів КНТЕУ, Порядком організації практики студентів КНТЕУ за кордоном, програмою практики та чинними нормативними документами Міністерства освіти і науки України, які регламентують організацію практичної підготовки студентів у закладах вищої освіти.

Розподіл студентів 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 А.

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 практики.

Вимоги до бази практичної підготовки:

- офіційно зареєстрований господарюючий суб'єкт (має статус фізичної або юридичної особи);
- досвід роботи на ринку готельно-ресторанних послуг не менше двох років;
- практикує впровадження прогресивних технологій виробництва продукції, інноваційних технологій надання послуг, раціональних систем організації праці та управління;
- наявність висококваліфікованих фахівців для забезпечення відповідних умов у здобутті професійних вмінь та навичок студентам під час проходження практичної підготовки.

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

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

Під час проходження практичної підготовки студенти також набувають 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.

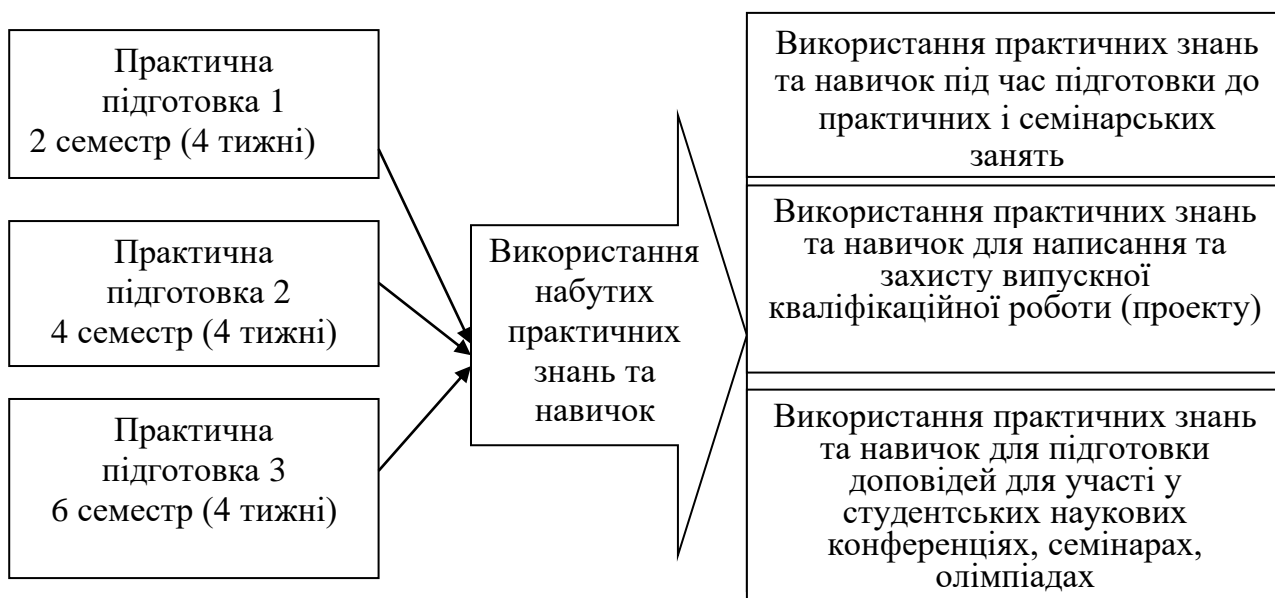


Рис. 1. Взаємозв'язок практичної підготовки з НДР та виконанням випускної кваліфікаційної роботи (проекту)

Спрямованість студентів 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 рефератів, доповідей на наукових конференціях 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

3.1. Практична підготовка 1

Метою практичної підготовки 1 є ознайомлення студентів I курсу зі змістом їх майбутньої професії, характером та сферою професійної діяльності, із вимогами до фахівця щодо знань фахових компетентностей, із особливостями

практичної діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств різних типів та категорій, оволодіння студентами сучасними методами, формами організації виробничого та сервісного процесів з урахуванням специфіки сфери.

Завданнями першої практичної підготовки є:

- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта;
- вивчення правил техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни працівників підприємств готельного та ресторанного господарства;
- ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями, навичками та компетентностями;
- ознайомлення зі сферою майбутньої професійної діяльності, з посадами, що можуть обіймати фахівці з готельного і ресторанного менеджменту;
- ознайомлення з типами та категоріями, класами підприємств готельного та ресторанного господарств;
- ознайомлення із комплексом готельних та ресторанних послуг, їх відповідності концепції, типу, рівню обслуговування, контингенту споживачів підприємств готельного та ресторанного господарства;
- ознайомлення зі структурними підрозділами підприємства готельного господарства для надання основних та додаткових послуг, їх призначенням, місцезнаходженням та раціональністю використання приміщень поверху, правилами функціонування;
- вивчення організації та технології бронювання готельних послуг;
- вивчення програмного забезпечення та інформаційних технологій, що використовуються на підприємстві;
- ознайомлення із видами та послідовністю клінінгових операцій у приміщеннях готелю, методами клінінгу, різновидом прибирального інвентарю і матеріалів, обладнання і механізмів, миючих засобів та правилами їх використання;
- вивчення діючої системи організації та управління постачанням та зберіганням продовольчої сировини (товарів), предметів матеріально-технічного призначення, кулінарних напівфабрикатів та готової продукції, а також раціональної організації складського господарства та транспортних операцій;
- ознайомлення із товаротранспортними операціями, сертифікаційною документацією на продовольчу сировину, кулінарні напівфабрикати, харчові продукти та непродовольчі товари;
- ознайомлення з технологією виробництва кулінарної та кондитерської продукції та її видами в підприємствах ресторанного господарства, у тому числі при засобах розміщення;
- вивчення організації процесу надання послуг та техніки обслуговування різних контингентів споживачів підприємств готельного та ресторанного господарства;
- ознайомлення із методами та формами обслуговування споживачів в підприємствах ресторанного господарства, у тому числі при засобах

розміщування;

- ознайомлення із процесом організації підготовки та обслуговування івентивних заходів на підприємствах готельного та ресторанного господарства;
- вивчення організації кейтерингового обслуговування, room-service;
- ознайомлення із організацією інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

У ході **практичної підготовки 1** 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 знання у практичних ситуаціях, визначати предметні області професійної діяльності.
- практично використовувати набуті знання, здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.
- ідентифікувати, оцінювати і прогнозувати соціальні, економічні, політичні, екологічні, культурні та інші події та явища, які пов'язані з розвитком готельно-ресторанного бізнесу;
- аналізувати процес обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарства з метою забезпечення збереження часу при обслуговуванні споживачів;
- експлуатувати технологічне обладнання та знати призначення в технологічному процесі виробничого інвентарю, інструментів, ваговимірювальних приладів, кухонного та столового посуду, скла, наборів тощо;
- визначати місткість номерного фонду, категорії номерів залежно від типу, категорії підприємства готельного господарства;
- визначати комфортність номерів і розраховувати вартість проживання, враховуючі тип бронювання, дату, час заїзду і виїзду.

Практична підготовка 1 здійснюється у формі практичних занять, виконанні індивідуальних завдань та самостійної роботи студентів.

Формою підсумкового контролю знань студентів з практичної підготовки 1 є виконання індивідуального завдання і складання заліку.

3.2. Практична підготовка 2

Мета практичної підготовки 2 – оволодіння студентами сучасними вміннями організовувати ефективну взаємодію усіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств готельного та ресторанного господарства, розподіляти обов'язки, повноваження та відповідальність серед виконавців залежно від функцій та складності роботи, формувати організаційно-управлінську структуру підприємств готельного та ресторанного господарства.

Завданнями другої практичної підготовки є:

- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта;
- вивчення правил техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни

- працівників підприємств готельного та ресторанного господарства;
- ознайомлення із організаційно-управлінською структурою підприємств готельного та ресторанного господарства;
 - ознайомлення із технологічною та нормативною документацією, яка регламентує процеси надходження та приймання продовольчої сировини (товарів), предметів матеріально-технічного забезпечення за кількістю та якістю; технологічні, сервісно-виробничі процеси та показники якості кулінарної продукції, послуг, а також діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства у цілому;
 - вивчення стадій оперативного планування виробництва та правил складання різновидів виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного та ресторанного господарства;
 - ознайомлення з основними функціональними обов'язками адміністративного персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства та особливостями побудови внутрішніх організаційно-управлінських комунікацій;
 - ознайомлення з організацією праці та концепціями проектування робіт у підприємствах готельного та ресторанного господарства;
 - ознайомлення з обов'язками, повноваженнями та відповідальністю серед виконавців залежно від функцій та складності роботи;
 - ознайомлення із системою управління якістю на підприємствах готельного та ресторанного господарства;

У ході **практичної підготовки 2** студент повинен опанувати практичні **знання та вміння**, які необхідні для вирішення практичних типових задач при здійсненні кожного виду діяльності відповідно до займаних посад, а саме:

- організувати роботу працівників операційних служб та відділів підприємств готельного та ресторанного господарства, брати участь у розробленні заходів щодо підвищення їх професійної майстерності;
- вдосконалювати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, контролювати її якість;
- створювати меню різних видів, карту вин, напоїв тощо для різних типів підприємств ресторанного господарства;
- обґрунтовувати шляхи раціонального використання території та приміщень підприємств готельного та ресторанного господарства;
- розробляти пропозиції з раціоналізації роботи та робочих місць в структурних підрозділах основного виробництва підприємств (закладів) ресторанного господарства;
- проектувати організаційні структури управління підприємствами готельного та ресторанного господарства;
- оцінювати та обґрунтовувати джерела та моделі забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства усіма видами ресурсів;
- планувати та управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємства готельного та ресторанного господарства, у тому числі при засобах розміщення;

- контролювати якість сировини та готової продукції, дотримання вимог діючої нормативної документації;
- забезпечувати високу якість процесів виробництва та обслуговування споживачів на підприємствах готельного та ресторанного господарства;
- здійснювати оперативний контроль за культурою надання послуг;
- визначати організаційно-технічний рівень виробництва підприємства ресторанного господарства;
- приймати обґрунтовані рішення щодо поліпшення операційних процесів, підвищення ефективності роботи підприємства готельного та ресторанного господарства в цілому;
- застосовувати прийоми спілкування, вирішення конфліктних ситуацій при обслуговуванні споживачів;
- впроваджувати інноваційні технології виробництва кулінарної продукції, надання основних та додаткових послуг у сфері готельного та ресторанного бізнесу;
- впроваджувати енергозберігаючі технології в організації процесів та управлінні підприємствами готельного та ресторанного господарства.

Формою підсумкового контролю знань студентів з практичної підготовки 2 є виконання індивідуального завдання і складання заліку.

3.3. Практична підготовка 3

Мета практичної підготовки 3 – формування у студентів на базі теоретичних знань, отриманих під час навчання за спеціальністю 073 «Менеджмент», спеціалізації «Готельний і ресторанний менеджмент» та спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельно-ресторанна справа», умінь та навичок щодо прийняття самостійних управлінських рішень під час професійної діяльності в реальних умовах функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства, розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності, планування потреб у ресурсах та аналізування стану та динаміки попиту на продукцію і послуги.

Завданнями практичної підготовки 3 є:

- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта;
- навчитися визначати потребу підприємств готельного та ресторанного господарства у різних видах ресурсів, обґрунтовувати можливість їх економії;
- навчитись аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства;
- навчитися формувати конкурентоспроможний готельний та ресторанний продукт відповідно до потреб ринку;
- навчитись проводити моніторинг основних конкурентів підприємства готельного та ресторанного господарства;
- ознайомитися із порядком планування, відбору, прийому, обліку кадрів,

визначити ефективність використання персоналу підприємств готельного та ресторанного господарства;

- вивчити прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі;
- вивчити проблеми та особливості управління кадровим потенціалом підприємств готельного та ресторанного господарства;
- навчитись планувати, оцінювати кваліфікаційний склад персоналу, розробляти план їх професійного розвитку та навчання;
- оволодіти методикою маркетингових досліджень видового ринку з метою виявлення потреб споживачів в окремих видах продукції;
- ознайомитись з методами удосконалення діяльності підприємства з метою уникнення банкрутства та ліквідації організації.

У ході **практичної підготовки 3** студент повинен опанувати систему **навичок та вмінь**, які необхідні для вирішення практичних типових задач, а саме:

- планувати обсяги виробництва та реалізації послуг підприємств готельного та ресторанного господарства; обґрунтовувати цінову, продуктову та збутову політики;
- структурувати завдання відповідно до чисельності та кваліфікації виконавців;
- організовувати маркетингові дослідження та аналізувати їх результати;
- розробляти та реалізувати маркетингову програму підприємств готельного та ресторанного господарства;
- здійснювати збір необхідної інформації та приймати оптимальні управлінські рішення;
- здійснювати пошук найбільш раціональних підходів щодо управління бізнес-процесами підприємств готельного та ресторанного господарства;
- виявляти проблеми в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства та обґрунтовувати основні напрями удосконалення та підвищення ефективності управління ними;
- обґрунтовувати вибір відповідних засобів і методів менеджменту залежно від форм управління господарською діяльністю підприємств готельного та ресторанного господарства;
- застосовувати сучасні методи та підходи до управління персоналом, мотивувати та стимулювати підлеглих;
- формувати штат працівників та визначати основні вимоги до проектування організаційної структури управління підприємством готельного та ресторанного господарства;
- розподіляти обов'язки, повноваження та відповідальність серед виконавців та здійснювати їх контроль;
- впроваджувати раціональні процедури, ефективні методи роботи в повсякденній, поточній діяльності для оптимізації використання часу менеджера;
- розробляти економічно обґрунтовані управлінські рішення різних рівнів на

підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Формою підсумкового контролю знань студентів з практичної підготовки з є виконання індивідуального завдання і складання заліку.

4. 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.

Основна:

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.*

Додаткова:

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. : ІНКОС, 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. Богатова Н. Як просувати ресторан на ринку - кращі маркетингологи відкривають секрети. / Наталя Богатова – Олма Медіа Груп : 2018. – 300 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 консьєрж-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 КНТЕУ.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Індивідуальне завдання

з _____ практичної підготовки (вид практики)

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_