

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

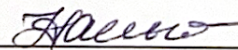
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

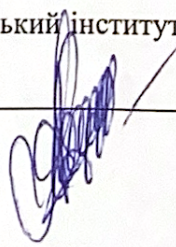
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма виробничої практики складена відповідно до освітньо- професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Практика є обов'язковим компонентом програми підготовки фахівців із вищою освітою. Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення у разі одержання необхідного обсягу практичних знань і умінь відповідно до стандартів освіти.

Виробнича практика студентів є одним із завершальних етапів навчання, що проводиться на випускному курсі з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними фахових компетентностей (знань, практичних умінь та навичок), набуття професійного досвіду та формування готовності до самостійної трудової діяльності, а також збирання матеріалів для виконання аналітичної частини кваліфікаційної роботи магістра.

1. Опис виробничої практики

1.1. Мета виробничої практики є набуття студентами професійних компетентностей для подальшого використання їх у реальних виробничих умовах та формування потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

1.2. Основні завдання виробничої практики.

Основними завданнями проходження практики є:

- формування наступних загальних компетентностей

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК14. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.

Зокрема:

✓ закріплення професійних знань, умінь і навичок за фахом «Готельно-ресторанна справа» за допомогою виконання, окремих професійних функцій фахівця з готельно-ресторанної справи конкретного закладу, підприємства або їх функціональних підрозділів; роботи у готельно-ресторанних комплексах;

✓ використання отриманих в результаті навчання за фахом «Готельно-ресторанна справа» знань в ході виробничої практики в межах організаційної структури (бази

виробничої практики); розробка матеріалів з організації певного напрямку діяльності, в якому зацікавлена організація, що надає базу практики;

- ✓ детальне ознайомлення з діяльністю, наприклад, менеджера (управителя) в готельному господарстві, в закладах ресторанного господарства, безпосередньо на робочому місці, отримання додаткових навичок роботи в галузі проектування та організації процесу обслуговування та виробництва готельних та ресторанних послуг, управління персоналом, використання інформаційних технологій, ефективності використання ресурсів, вироблення ринкових стратегій тощо;
- ✓ збір матеріалів щодо організаційно-правової форми організації, її структури і форм управління діяльності, аналізу типу ринків і конкуренції;
- ✓ збір фактичного та/або аналітичного матеріалу для підготовки і написання кваліфікаційної роботи магістра.

1.3. Характеристика виробничої практики:

Кількість кредитів: 12_Загальна кількість годин: 360

Нормативний модуль. Семестр:3_Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати виробничої практики

РН1 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.

РН2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

РН4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН11 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.

РН12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

РН14 Використовувати іноземну мову для організації ефективної мовної міжкультурної комунікації на особистому та професійному рівні.

2. Зміст та організація проведення та виробничої практики

На початку практики студенти повинні пройти інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів. На студентів, які проходять практику на підприємстві, поширюється законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Студенти, проходячи практику, зобов'язані:

- до початку практики пройти інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки;
- до початку практики одержати від керівника практики кафедри направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою практики

та вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно виконати програму практики та подати звіт у повному обсязі керівнику практики від кафедри.

Завданням практики є отримання студентами комплексу професійних компетенцій щодо:

- адаптації теоретичних положень, методичного інструментарію сучасного менеджменту, викладеного в спеціальній навчальній літературі, сучасного досвіду управління підприємницькою діяльністю в сфері готельно-ресторанної справи до умов функціонування конкретного підприємства;
- проведення управлінського ситуаційного аналізу, визначення проблем впровадження розроблених рекомендацій і пропозицій в практичну діяльність досліджуваного підприємства готельно-ресторанної індустрії;
- оволодіння сучасними технологіями, механізмами і формами організації у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- систематизації, закріплення та розширення практичних знань з організації та менеджменту готельно-ресторанної індустрії.

В ході практики здобувач вищої освіти може глибоко вивчати та досліджувати:

- законодавчі і нормативно-правові документи, що встановлюють правовий статус та регламентують діяльність підприємства/організації та її підрозділів;
- організаційно-функціональну структуру підприємства/ організації;
- специфіку та системи управлінської роботи на підприємстві (інформаційною, аналітичною, організаційно-методичною, інформаційно-технічною);
- продукцію та послуги (з їх характеристиками), що виробляє/ надає база практики;
- конкурентне оточення підприємства/ організації, визначати конкурентні позиції підприємства на ринку;
- ефективність роботи окремих структурних підрозділів, якість надання послуг, сервісні послуги;
- організацію ресторанного та готельного господарства;
- достатність персоналу, специфіку його планування, мотивації на підприємстві;
- маркетингову діяльність підприємства, використання сучасних цифрових технологій для просування продукції, послуги, бренду;
- фактичні та/або аналітичні матеріали для підготовки та написання кваліфікаційної роботи;
- фінансову звітність підприємства, основні фінансові результати та ефективність діяльності;
- досягнення готельно-ресторанним підприємством цілей сталого розвитку тощо.

3. Вимоги до баз виробничої практики

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна, вимог Міжнародного стандарту якості ISO9001:2015 та Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, практична підготовка студентів здійснюється на підприємствах і в організаціях готельно-ресторанного господарства, також зовнішні бази за межами України, за умови забезпеченням ними виконання у повному обсязі робочих навчальних планів і програм практик.

Базами виробничої практики повинні виступати готельно-ресторанні підприємства різних форм власності та організаційно-правових форм, які здійснюють один чи декілька видів економічної діяльності, які відповідають таким вимогам:

- наявність структур, що відповідають спеціальності 241 – Готельно- ресторанна справа, за якою здійснюється підготовка фахівців в Університеті на кафедрі готельно-ресторанного

бізнесу та харчових технологій;

- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів;
- надання студентам на час практики можливості ознайомлення з робочими місцями за різними видами роботи відповідно до спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- надання студентам права користування економічною та іншою документацією,
- необхідною для виконання робочої програми практики.

Зовнішніми базами практики повинні бути підприємства, які застосовують сучасні форми та методи ведення господарства та управління. Високий рівень професіоналізму фахівців базових підприємств повинен забезпечувати можливість сприяння студентам-практикантам у здобутті професійних умінь та навичок.

З такими підприємствами університет повинен укласти відповідні угоди на проведення виробничої практики для студентів, та видає студентам направлення на практику, яке є підставою для зарахування на неї.

Студенти-практиканти також можуть самостійно підібрати для себе відповідне місце практики, але при цьому повинні бути витримані умови, які висуває університет до підприємств, що є зовнішніми базами практики.

Підприємство, де студент проходить практику, стає базою проведення самостійного аналітичного дослідження та виконання звіту на фактичних даних організації, що функціонує більше року. На підприємстві - базі практики - для студентів мають бути створені умови для ознайомлення з передовим досвідом та новітніми технологіями, які забезпечують організаційну, технологічну та управлінську діяльність підприємства. Вибір баз практики повинен сприяти підвищенню якості і ефективності практичної підготовки студентів за відповідною спеціальністю. Тому за бази практики доцільно вибирати підприємства (готелі, ресторани, кафе, бари, мотелі, хостели тощо).

Розподіл студентів за базами практики та призначених керівників проводиться кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій і оформлюється наказом.

4. Індивідуальні завдання з практики (у разі потреби)

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

5. Вимоги до звіту про виробничу практику

В процесі проходження практики студент веде Щоденник практики, в якому щодня зазначає свою діяльність. Після закінчення практики заповнений щоденник разом із звітом у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. У разі відсутності щоденника виробнича практика не оцінюється.

Загальна форма звітності студента за практику – підготовлений звіт.

Після закінчення виробничої практики підготовлений та оформлений звіт у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. Звіт має містити: відомості про виконання студентом усіх завдань програми практики, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Звіт повинен мати обов'язкові частини:

- титульний аркуш;
- зміст;
- вступ;
- основну частину;
- висновки;
- літературу;
- додатки.

Звіт виробничої практики складається у міру накопиченого матеріалу і остаточно оформлюється. До звіту можуть входити схеми, графіки, форми різноманітної звітної документації, інші матеріали за темою роботи. Обсяг звіту – 20–30 друкованих сторінок тексту. Текст роботи набирається на комп'ютері через 1,5 інтервал на стандартних аркушах формату А4 (210*297 мм). Поля: з лівого боку – 25 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. Абзацний відступ повинен бути скрізь – 125 мм. Друкування тексту проводиться на

одному боці аркуша. Шрифт – Times New Roman, розмір – 14 пт. Сторінки роботи повинні бути пронумеровані, нумерація наскрізна (номер сторінки – в правому нижньому куті аркуша).

Першою сторінкою звіту є титульний аркуш (Додаток А), що входить до загальної нумерації сторінок звіту. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номери сторінок проставляють арабськими цифрами у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Зміст подають на початку звіту. Він містить назви та номери початкових сторінок усіх розділів та підрозділів, що передбачені програмою відповідної практики. Основна частина звіту може складатись з двох і більше розділів. Кожний розділ починається з нової сторінки великими літерами по центру (шрифт жирний). Перенесення частини слова в назві не допускається. Перед назвою підрозділу витримується інтервал в один рядок. Заголовки підрозділів пишуться жирним шрифтом, вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм, графіків тощо не ставиться. Додатки оформлюють як продовження звіту на наступних його сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті звіту. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною включно зі списком літератури і додатками.

Всі ілюстрації (схеми, графіки, діаграми тощо) називаються рисунками, в тексті вони позначаються як «Рис. 1.1», із номером розділу і номером таблиці в його межах. Всі таблиці повинні мати назви. В правому верхньому куті над назвою таблиці пишеться слово «Таблиця 1.1» з позначенням номера розділу і номера таблиці в його межах. Назва таблиці пишеться над таблицею, вирівнювання – по центру. Крапка після назви таблиці не ставиться. Таблиці, наведені в додатку, нумеруються як додатки. Заголовки в рядках таблиці слід писати стисло, без скорочень слів. У графах таблиці вказуються одиниці вимірювання. До кожної таблиці внизу додається примітка з посиланням на джерело, звідки взяті цифрові дані. У разі перенесення таблиці на наступну сторінку стовпці нумерують і повторюють їх нумерацію на наступній сторінці. Заголовок таблиці не повторюють, пишуть: «Продовження таблиці 1.1». Шрифт тексту таблиць – Times New Roman, розмір – 12 пт. Всі наведені в звіті цитати, перефразовані положення і цифрові дані, отримані іншими авторами, повинні мати посилання на джерела. Посилання наводяться після згадки джерела або цитати з нього, для цього проставляють укладений в квадратні дужки порядковий номер, під яким це видання значиться в списку літератури, наприклад: [18].

6. Підведення підсумків виробничої практики

Після завершення терміну практики студенти звітують про виконання програми та завдань. Форма звітності студента за практику - це подання звіту керівнику практики від Університету, підписаного й оціненого керівником бази практики в друкованому або в електронному вигляді (на час дії воєнного стану).

Звіт захищається здобувачем на звітній конференції у комісії, що призначається. У разі відповідності звіту вимогам програми виробничої практики, студент допускається до захисту звіту. Якщо звіт виконано не в повному обсязі, матеріали повертаються студенту на доопрацювання. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником виробничої практики, звіт подається до захисту. У разі ненадання звіту чи невиконання певних завдань, або отримання незадовільної оцінки за результатами захисту виробничої практики, студент має право на повторний захист.

Оцінка за виробничу практику зазначається в заліково-екзаменаційній відомості і в заліковій книжці студента. Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри та Вченій раді Навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу».

Студенти заочної форми навчання та денної форми навчання під час воєнного стану надсилають звіт в електронному вигляді у встановлені терміни для перевірки керівником практики. У разі настання / подовження дії обставин непереборної сили здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість захистити звіт з практики на підсумковій конференції дистанційно в системі Zoom.

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 6.1

Таблиця 6.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Виробнича практика»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН1	<i>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.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН2	<i>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН4	<i>Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН5	<i>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН8	<i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН11	<i>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.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН12	<i>Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту

РН14	<i>Використовувати іноземну мову для організації ефективної мовної міжкультурної комунікації на особистому та професійному рівні.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
-------------	---	--	--------------

7. Критерії оцінювання результатів виробничої практики

Захист звіту з виробничої практики студентів оцінюється за наступними критеріями:

90–100 балів ставиться, якщо звітна документація подана вчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; всі питання розкриті повністю, завдання виконані на бездоганному рівні; студент вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу; звіт захищено бездоганно, на усі питання надані вичерпні відповіді, в матеріалі орієнтується вільно; характеристика практиканта від керівника практики відмінна.

80–89 балів студент отримує, якщо звітна документація подана вчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; виконані всі завдання, але можуть бути незначні помилки і зауваження, завдання виконано на високому рівні, захищено дуже добре, на усі питання студент відповідає в повному обсязі, в матеріалі орієнтується вільно; характеристика практиканта від керівника практики позитивна.

70–79 балів ставиться, якщо звітна документація подана невчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; розкрито більшість питань, завдання виконані, але з окремими помилками і недоліками, оформлено і захищено на достатньому рівні, на питання надані відповіді; характеристика практиканта від керівника практики позитивна.

60–69 балів ставиться, якщо звіт подано невчасно, більшість завдань не розкрито, виконання завдань має формальний характер, звіт оформлені недбало, при захисті звіту студент не впевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики задовільна.

50–59 балів студент отримує, якщо звіт та щоденник подано невчасно, усі завдання виконано формально, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент не впевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики задовільна.

0–49 балів – студент не надав звіт або надав звіт невчасно, не відповідає на питання щодо бази практики, майже не орієнтується в звіті, не може захистити звіт, практичні навички не сформовані; характеристика від керівника практики незадовільна.

Під час оцінювання звіту з практики обов'язково враховується оцінка:

- характеристика керівника від бази практики (до 20 балів);
- вчасність представлення до захисту звіту, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 50 балів);
- вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 30 балів).

8. Методи контролю та схема нарахування балів

Під час оцінювання звіту з практики обов'язково враховується оцінка – характеристика керівника від бази практики (до 20 балів), вчасність представлення до захисту звітної документації, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 50 балів), вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 30 балів).

Сумарна оцінка за практику виставляється за шкалою, що наведена нижче:

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
0– 49	не зараховано

9. Рекомендована література

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.
4. Андрушків Б. М. Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання. кн. 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. 280 с.
6. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М. Бойчик. К.: Кондор, 2016. 378 с.
7. Брич В.Я., Терешкін О.Г., Горелков Д.В та ін. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / За ред. В.Я. Брича. Київ : Вид-во Ліра-К, 2020. 484с.
8. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А.Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
9. Гревцева Н.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина 1.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4184>
10. Гревцева Н.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина 2.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5105>
11. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2017. 330 с.
12. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлєпіна, О.О. Вишневська; за ред. А.Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім. В.Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 277 с.
13. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Ч. 2 / Л. О. Іванова, І. І. Шофул, Л. М. Сагач, С. Є. Польова ; за ред. Л. О. Іванової ; ОНАХТ. Одеса : Астропринт, 2021. 102 с.
14. Дишкантьок О. В. Ресторанна справа. Практикум : навч. посіб. / О. В. Дишкантьок, А. В. Марковська. Одеса : ОЛДІ+, 2022. 224 с.
15. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). Об'єм даних 14,95 Мб.
16. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
17. Економіка підприємства : підручник : у 3 ч. Ч. 3 / А. А. Мазаракі, Н. М. Гуляєва, І. В. Стояненко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 356 с.
18. Економіка підприємства: Навчальний посібник / С.М. Рогач, Н.М. Суліма, Л.М.

Степасюк та ін. 2-ге вид. К. : «ЦП «КОМПРИНТ»». 2018. 392 с.

19. Економіка підприємства: підручник / за заг. ред. Н. В. Якименко-Терещенко. Х.: Видавництво Іванченка І. С., 2018. 451 с.

20. Жихор О.Б. Фінансово-економічна грамотність : підручник : [у 2 частинах]. Ч.1: Основи національної економіки, економіки регіонів та фінансової системи України / за ред. д-ра екон. наук, проф. О.Б. Жихор, д-ра екон. наук, проф. О.В. Димченко. – Київ : Кондор, 2017. 1024 с.

21. Жихор О.Б. Фінансово-економічна грамотність : підручник : [у 2 частинах]. Ч.2: Банківська система України, загальні поняття про облік, аудит та економічний аналіз в умовах ринкової економіки / за ред. д-ра екон. наук, проф. О. Б. Жихор. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2018. 440 с.

1. Журнал Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Режим доступу: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

22. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.

23. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-наочний посібник / О. В. Павлов. Видання перероблене і доповнене. К.: ПрофКнига, 2018. 336 с.

24. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 3-тє вид., переробл. та доповн./Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. К.: Арій, 2016. 992 с.

25. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.

26. Круль Г.Л. Основи готельної справи: навчальний посібник / Г.Л.Круль. К. : ЦУЛ, 2019. 368 с.

27. Кузьмин В. М. Економіка підприємства та управлінська економіка: практикум. ІваноФранківськ : ІФНТУНГ, 2019. 51 с.

28. Куцик В. І., Кліпкова О. І. Економіка і управління підприємствами у схемах і таблицях : навчальний посібник. Львів : ЛТЕУ, 2020. 316 с.

29. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. 2-ге вид. переробл. і допов. К. : Кондор, 2019. 346 с.

30. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

31. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. М.П. Мальська та ін. К. : Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.

32. Малюк Л. П., Терешкін О. Г., Кононенко Т. П. та ін. Дипломне проєктування. Інноваційний підхід: підручник. Х. : Факт, 2019. 386с.

33. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю Організація ресторанного господарства : підручник. Харків : Лідер, 2016. 487 с.

34. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). Режим доступу: <http://www.iso.org/>

35. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навч. посібник. 4-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 344 с.

36. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О. та інш. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. 535 с.

37. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. О.Г. Терешкін, Д.В. Горелков та ін. / за заг. ред. В.Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.

38. Петренко М. І., Драбовський А. Г., Петренко В. М. Економіка підприємства: навчальний посібник. Вінниця: «Меркьюрі-Поділля», 2018. Т.1. С. 432.

2. Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна URL.: <https://karazin.ua/osvita/organizatsiia-navchalnogo-protsesu/>

3. Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. URL.

<https://karazin.ua/documents/?search=1&s=%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA>

39. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-XII; із змінами, внесеними згідно із Законами №3484-IX від 24.12.24. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

40. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР; із змінами, внесеними згідно із Законами №3911-IX від 18.12.24. URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

41. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Режим доступу: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

42. Ресторанний консалтинг. Режим доступу: <https://www.recon.com.ua>

43. Решетняк О. І., Белікова Н. В., Юрченко О.К. Калашнікова К. Ю. Особливості процесів цифровізації малого та середнього бізнесу в Україні. Бізнес Інформ. 2024. №6. С. 79–93. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-6-79-93>

44. Решетняк О. І., Жихор О. Б., Попович М. В., Жихор Б. І. Забезпечення резильєнтності ресторанного ринку України під час війни. Бізнес Інформ. 2023. №12. С. 215–222. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-12-215-222>

45. Решетняк О.І. Вибір форсайт-методів для обґрунтування напрямів наукового розвитку. Modern Economics. 2019. № 18. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V18\(2019\)-25](https://doi.org/10.31521/modecon.V18(2019)-25).

46. Решетняк О.І. Управління інноваційною активністю підприємств готельно-ресторанної сфери. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько, В.О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. С. 45-83 ISBN 978-966-285-715-3

47. Решетняк О.І. Форсайт-методи в управлінні науково-технологічним розвитком. Ефективна економіка. 2019. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7492>. DOI: 10.32702/2307-2105-2019.12.67

48. Решетняк О.І., Білоусов Д.В. Особливості підготовки кадрів в контексті цифрової конкурентоспроможності. Ефективна економіка. 2021. № 1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8523> (дата звернення: 23.02.2021). DOI: 10.32702/2307-2105-2021.1.92

49. Романченко Н. В., Кожемякіна Т. В., Пічик К. В. Економіка підприємства: навчальний посібник. Київ : НаУКМА, 2018. 304 с.

50. Сайт Держстату України . Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

51. Терешкін О.Г. Готельно-ресторанна справа. Дипломне проектування : навч. посібник / За ред. О.Г. Терешкіна. Харків: ХДУХТ, 2018. 160 с.

52. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.

53. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В. Іванова; НУХТ. К. : НУХТ, 2013. 430 с.

54. Технологія продукції ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до проведення лабораторних занять для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н. В. Гревцева, М. І. Писаревський. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. 41 с.

55. Технологія продукції ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до проведення практичних занять для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н. В. Гревцева, М. І. Писаревський. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. 40 с.

56. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

57. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.

58. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / В. Доценко, В.

Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К: Кондор, 2019. 292 с.

59. Туренко А. М., Дмитрієв І. А., Іванілов О. С., Шевченко І. Ю. Словник економіста та підприємця. Харків : ХНАДУ, 2018. 340 с.

4. Фінансова інформація компаній України. Режим доступу: <https://youcontrol.com.ua/>

60. Хомяков В. І. Менеджмент підприємства: навч. посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Кондор, 2019. 434 с.

61. Школа ресторанного бізнесу. Режим доступу: <http://www.restorator.ua>

62. Юрченко Н. Б., Кравчук Р. С., Запихляк І. Б., Василик І. І. Економіка підприємства: навч. посібник. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2018. 377 с.

63. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посібник. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Ліра-К, 2020. 596 с.

10. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному/ асинхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборотою відвідування ЗВО студентам надається можливість захистити звіти дистанційно на платформі Zoom..

ДОДАТОК А

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ В.Н.
КАРАЗІНА**

**Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних
відносин та туристичного бізнесу»**

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

ЗВІТ

ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

на _____
(назва підприємства, організації)
терміном з _____ по _____

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма
«Готельно-ресторанна справа»

здобувача вищої освіти
другого (магістерського) рівня
Наталії КОНОВАЛОВОЇ

Керівник практики від ЗВО: доцент закладу вищої
освіти кафедри готельно-ресторанного бізнесу та
харчових технологій, к. екон. н., доцент
Олена МИКОЛЕНКО

Керівник практики від підприємства:

(посада керівника, ПП)

Звіт захищений:

Шкала ЗВО: _____

Кількість балів: _____

Дата захисту: _____

Харків – 2025