

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 ПЕРЕДДИПЛОМНА 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»

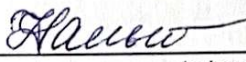
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: керівники кваліфікаційних робіт магістрів 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 переддипломної практики складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» 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.

Переддипломна практика є завершальним етапом 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 кваліфікаційної роботи.

1. Опис переддипломної практики

1.1. Мета переддипломної практики є набуття здобувачами вищої освіти професійних компетентностей для подальшого застосування їх у реальних виробничих умовах, поглиблення і закріплення теоретичних знань, здійснення самостійної, пошукової та аналітичної діяльності, орієнтованої на дослідження підприємств індустрії гостинності; збір та опрацювання фактичного матеріалу для виконання випускної кваліфікаційної роботи, удосконалення теоретичних положень для впровадження у практичній діяльності підприємств індустрії гостинності.

1.2. Основні завдання переддипломної практики.

- формування професійних умінь і навичок щодо прийняття самостійних рішень під час професійної діяльності в реальних умовах;
- поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих в процесі вивчення дисциплін професійної підготовки;
- розвиток професійного мислення, формування умінь фахової діяльності в професійних умовах;
- виховання у здобувачів вищої освіти потреби поповнювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності;
- збір практичних та теоретичних матеріалів для підготовки звіту про проходження практики.

Відповідно до освітньої програми, проходження практики сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких компетентностей.

- формування наступних загальних компетентностей

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

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

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

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.

1.3. Характеристика переддипломної практики:

Кількість кредитів: 9_Загальна кількість годин: 270

Нормативний модуль. Семестр:3_Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати переддипломної практики

Програмні результати навчання:

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 ймовірні наслідки їх впливу.

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.

РН6 Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

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 нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються

РН13 Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу

2. Зміст та організація проведення та переддипломної практики

На початку практики здобувачі вищої освіти повинні пройти інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку в організації, порядком отримання документації та матеріалів. На здобувачів вищої освіти, які проходять переддипломну практику, 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 на кафедрі методичні матеріали (програму) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно приступити до проходження практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою практики та вказівками її керівника;
- 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.

Здобувач вищої освіти під час проходження переддипломної практики обов'язково виконує наступні завдання.

Завдання 1. Теоретичні аспекти організаційного і методичного забезпечення виявлення та наукового дослідження проблем підприємств готельно-ресторанної індустрії. Удосконалення концептуальних засад дослідження розвитку готельно-ресторанних підприємств.

Завдання 2. Методичні підходи до діагностики діяльності готельно-ресторанного підприємства - бази практики та/ або розробки проєкту (ідеї, концепції) для впровадження.

Завдання 3. Аналітична частина обґрунтування проєкту (ідеї, концепції) або розробка

пропозицій щодо напрямів вдосконалення досліджуваної проблеми (на прикладі бази практики).

Завдання 4. Підготовка публікації за результатами проведених досліджень.

3. Вимоги до баз переддипломної практики

Підприємства, установи, організації, які залучаються для проведення практики здобувачів вищої освіти, повинні відповідати таким вимогам:

- наявність структур, що забезпечують практичну підготовку за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»;

- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою. До керівництва практикою здобувачів вищої освіти від бази практики залучаються фахівці зі стажем роботи не менш ніж три роки;

- надання здобувачам вищої освіти на час практики робочих місць;

- надання здобувачам вищої освіти права користування бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання робочої програми практики. На час воєнного стану переддипломна практика проходить на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій (згідно з наказом керівника).

4. Індивідуальні завдання з практики (у разі потреби)

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

5. Вимоги до звіту про переддипломну практику

Загальна форма звітності здобувача вищої освіти з практики – письмовий звіт, підписаний і оцінений безпосереднім керівником від кафедри. Звіт має містити: відомості про виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики, містити висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Звіт повинен мати обов'язкові частини:

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

Звіт переддипломної практики складається у міру накопичення 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 переддипломної практики

Після завершення переддипломної практики студенти звітують про виконання програми практики. Форма звітності студента – це подання звіту, підписаного й оціненого керівником практики в друкованому вигляді (в електронному на час воєнного стану), що зберігається на кафедрі протягом 3 років. Звіт захищається здобувачем на звітній конференції у комісії, що призначається.

У разі відповідності звіту вимогам програми переддипломної практики, студент допускається до захисту звіту. Якщо звіт виконано не в повному обсязі, матеріали повертаються студенту на доопрацювання. Звіт подається для рецензування керівником практики від кафедри. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником переддипломної практики, звіт подається до захисту.

Звіт захищається студентом у комісії. У разі ненадання звіту чи невиконання певних завдань, або отримання незадовільної оцінки за результатами захисту переддипломної практики, студент має право на повторний захист. Оцінка за переддипломну 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 електронно 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

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентою «Переддипломна 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
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 за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН6	<i>Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту
РН7	<i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</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
РН13	<i>Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу</i>	Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання	Захист звіту

7. Критерії оцінювання результатів переддипломної практики

Поточний контроль здійснюється керівником переддипломної практики. Підсумковий контроль – у кінці переддипломної практики методом комплексного оцінювання діяльності студентів за визначеними критеріями.

Проходження переддипломної практики студентом оцінюється за такими 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 (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

Сумарна оцінка за переддипломну практику виставляється за такою системою, що наведена у табл. 8.1.

Таблиця 8.1.

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., Горєлков 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. Горяйнова, 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. Подлепіна, 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. Дишкантьюк О. В. Ресторанна справа. Практикум : навч. посіб. / О. В. Дишкантьюк, А. В. Марковська. Одеса : ОЛДП+, 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. Рогащ, 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.

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

40. 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>

41. 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>

42. 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>

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

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

45. 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>

46. 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>

47. 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).

48. 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

49. 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

50. 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

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

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

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

54. 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.

55. 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.

56. 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.

57. 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.

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

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

60. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К: Кондор, 2019. 292 с.

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

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

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

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

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

66. 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 за змішаною формою навчання, а саме: практика проходить в імітаційній формі дистанційно на платформі Moodle (<https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1656>) з використанням Zoom-конференцій.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборотою відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість захистити звіт в комісії на платформі Zoom та скласти залік з обов'язковим використанням платформи Moodle в дистанційному курсі «Переддипломна практика» (режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1656>), в який надсилаються звітні документи з практики.