

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: перший (бакалаврський)

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»

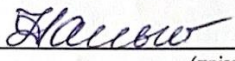
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: керівники кваліфікаційних робіт бакалаврів 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


(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

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

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


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(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»


(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма переддипломної практики складена відповідно до освітньо- професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно- ресторанна справа».

Переддипломна практика здобувачів першого рівня вищої освіти є завершальним етапом навчання, що проводиться на випускному курсі з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними фахових компетентностей, набуття професійного досвіду та формування готовності до самостійної професійної діяльності, а також збирання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

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.

1. Опис переддипломної практики

1.1. Мета переддипломної практики є визначення об'єкта, мети і постановки завдань наукового дослідження. Ознайомлення зі спектром діяльності готельного та ресторанного господарства, збір матеріалів для кваліфікаційної роботи для подальшого застосування їх у реальних виробничих умовах, здійснення професійної діяльності, вирішення комплексних та творчих задач.

Проходження переддипломної практики передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основні завдання переддипломної практики.

Основними завданнями проходження практики є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

СК 15. Здатність розробляти проекти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.

Кількість кредитів: 5 Загальна кількість годин: 150

Нормативний модуль. Семестр: 8. Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати переддипломної практики

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 18. Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проекти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН. 23. Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами.

2. Зміст та організація проведення та переддипломної практики

Переддипломна практика здобувачів вищої освіти є етапом навчання, що проводиться на четвертому курсі першого (бакалаврського) рівня навчання з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними фахових компетентностей (знань, практичних умінь та навичок), набуття професійного досвіду для виконання кваліфікаційної роботи (проєкту).

Керівництво практикою здійснюється кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій.

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 розпорядку підприємства.

До керівництва практики залучаються досвідчені науково-педагогічні працівники зі стажем роботи не менш ніж 3 роки.

В процесі проходження переддипломної практики студенти засвоюють певні практичні професійні функції працівника готельно-ресторанного підприємства, а також здійснюють збір матеріалів для підготовки звіту.

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

Завдання 1. Теоретичні аспекти організаційного і методичного забезпечення виявлення та наукового дослідження проблем підприємств готельно-ресторанної індустрії».

Завдання 2. Методичні підходи до діагностики діяльності готельно-ресторанного підприємства - бази практики та 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 (тез конференції, що відбувається щороку на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій) по результатах проведених досліджень.

Семестровий контроль.

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;
- мережі готельно-ресторанних підприємств, специфіку їх функціонування;
- 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.

Для організації та проходження практики здобувачами вищої освіти також можуть використовуватися ресурси системи дистанційного навчання;

Перед початком переддипломної практики керівники практики повинні організувати інформаційний збір, під час якого студентам повідомлять мету, завдання, місце проведення, тривалість практики, обов'язки та права студента-практиканта, порядок оформлення, обсяг звітної документації і захист звіту, критерії заліку з практики, а також правила з техніки безпеки та трудової дисципліни.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачі вищої освіти денної та заочної форм навчання проходять практику дистанційно на платформі Moodle та Zoom.

3. Вимоги до баз переддипломної 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 забезпеченим ними виконання у повному обсязі робочих навчальних планів і програм практик.

Базами переддипломної 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 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 переддипломної практики для студентів денної форми, та видає студентам направлення на практику, яке є підставою для зарахування на неї.

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

Підприємство, де студент проходить практику, стає об'єктом проведення самостійного прикладного дослідження та виконання звіту на фактичних даних організації, що функціонує більше року. На підприємстві - базі практики для студентів денної форми навчання, мають бути створені умови для ознайомлення з передовим досвідом та новітніми технологіями, які забезпечують організаційну, технологічну та управлінську діяльність підприємства.

Вибір зовнішніх 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 об'єктами 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 переддипломну практику

Після закінчення переддипломної практики підготовлений та оформлений звіт у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. Загальна форма звітності студента за практику – письмовий звіт, підписаний і оцінений безпосереднім керівником практики. 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 переддипломної 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 номер проставляють 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 розділів та підрозділів. 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.

Першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст роботи і тощо. Номер сторінок проставляються арабськими цифрами в правому верхньому куті аркуша. 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 завантажують звіт та презентацію у систему Moodle Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна у встановлені терміни для перевірки керівником практики.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної 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 «Переддипломна практика»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН09	<i>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), збір та обробка даних, аналіз	Оцінювання звіту та презентації отриманих результатів, усних відповідей під час захисту звіту
РН11	<i>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), збір та обробка даних, аналіз	Оцінювання звіту та презентації отриманих результатів, усних відповідей під час захисту звіту
РН13	<i>Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення завдань	Оцінювання звіту та презентації отриманих результатів, усних відповідей під час захисту звіту
РН18	<i>Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проєкти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення завдань	Оцінювання звіту та презентації отриманих результатів, усних відповідей під час захисту звіту
ПРН20	<i>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), збір та обробка даних, аналіз	Оцінювання звіту та презентації отриманих результатів, усних відповідей під час захисту звіту
ПРН23	<i>Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення завдань	Оцінювання звіту та презентації отриманих результатів, усних відповідей під час захисту звіту

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 невпевнений 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 невпевнений 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 30 балів);
- вчасність представлення до захисту звіту, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 40 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, приведеною в 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

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. 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, 2024-2025. 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, 2024-2025. 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. Вишневецька; 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. Дишкантюк О.В. Ресторанна справа. Практикум : навч. посіб. / О.В. Дишкантюк, 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.

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. Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2019. 51 с.
28. Куцук 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 проектування. 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. 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.
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., Запужляк 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 режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборобою відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5098>

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

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Виконав(ла):

здобувач вищої освіти
спеціальності: 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми Готельно-ресторанна справа
Наталія КОНОВАЛОВА

Керівник: доцент закладу вищої освіти кафедри

готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій,
к. екон. н., доцент
Олена МИКОЛЕНКО

Харків – 2025