

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
НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧА 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»

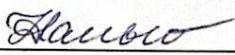
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Червоний Віталій Миколайович, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

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

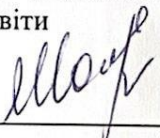
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

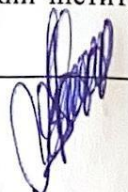
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Олена МИКОЛЕНКО
(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 навчально-виробничої практики складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Предметом навчально-виробничої практики є організація, управління та ефективна виробнича та маркетингова діяльність готельно-ресторанних підприємств.

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 навчально-виробничої практики

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента.

1.1. Мета навчально-виробничої практики є вивчення технологічних процесів у закладах готельного та ресторанного господарства, одержання навичок роботи професій: офіціантів, кухарів, барменів, закріплення та поглиблення теоретичних знань з організації ресторанного господарства, організацій готельного господарства, організації обслуговування клієнтів, ознайомлення із сучасним обладнанням, оволодіння професійними вміннями і навичками, а також готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

1.2. Основні завдання навчально-виробничої практики.

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК 02. Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 17. Проводити дослідження на відповідному рівні

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

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

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

1.3. Характеристика навчально-виробничої практики:

Кількість кредитів: 5 Загальна кількість годин: 150

Нормативний модуль. Семестр: 4. Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати навчально-виробничої практики

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя

2. Зміст та організація проведення та навчально-виробничої практики

Навчально-виробнича практика на другому курсі здійснюється з відривом від навчального процесу в другому у семестрі протягом трьох тижнів для студентів денної форми навчання. Під час практики студент виконує конкретні обов'язки на робочому місці протягом повного робочого дня. 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.

Студенти зазвичай проходять практику в технологічних, маркетингових, управлінських або інших відділах готельно-ресторанного підприємства, що здійснюють основні види його діяльності.

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

В процесі навчально-виробничої практики використовують такі освітні технології:

- екскурсійні лекції;
- практичні завдання;
- самостійна робота студентів;
- консультації викладачів.

Екскурсії під час практики проводяться з метою надбання студентами найбільш повної уяви про базу практики, її структуру, взаємодію її окремих підрозділів, діючу систему управління.

Перед початком навчально-виробничої практики відповідальний керівник практики повинен 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 оформлюють документально та підтверджують підписом кожного зі студентів.

Навчально-виробнича практика для заочної форми на другому курсі здійснюється без відриву від навчального процесу в четвертому семестрі протягом двох тижнів, використовуючи технології імітаційного моделювання, тобто проходження навчально-виробничої практики на зовнішніх базах практики, які мають відповідати вимогам програми.

Застосування технології імітаційного моделювання дозволяє вирішувати завдання комплексної професійної підготовки майбутніх фахівців у сфері гостинності. Ця технологія є одним із засобів формування професійно-комунікативних умінь та навичок в умовах штучно створеного середовища, імітуючи реально існуючі процеси, що протікають, під час роботи готельно-ресторанної системи, в яких відтворюються принципи організації та функціонування цієї системи. Це дозволяє студентам легше і швидше адаптуватися в реальних умовах після закінчення навчання при влаштуванні на роботу за фахом.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачі вищої освіти денної та заочної форм навчання проходять практику дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Навчально-виробнича практика», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2270>

3. Вимоги до баз навчально-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, з також зовнішні бази за межами України, за умови забезпеченням ними виконання уповному обов'язі робочих навчальних планів і програм практик.

Об'єктами навчально-виробничої практики повинні виступати готельно-ресторанні підприємства різних форм власності та організаційно-правових форм, які є юридичними особами та 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 навчально-виробничої 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 навчально-виробничої практики, в тому числі навчально-виробничої 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 реальної організації, що функціонує в ринкових умовах. 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 та ін.).

Відповідність підприємств, установ та організацій критеріям проведення практики засвідчується протоколом перевірки, що проводиться керівником практики від кафедри (груповим керівником практики) та узгоджується із керівником практики від факультету і завідувачем готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій.

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 навчально-виробничу практику

У процесі проходження навчально-виробничої практики студент веде щоденник практики, де щодня зазначає свою діяльність. Після закінчення навчально-виробничої практики заповнений щоденник разом зі звітом у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. Якщо щоденника немає, практика не оцінюється. Загальна форма звітності студента за практику – письмовий звіт, підписаний і оцінений безпосереднім керівником практики. Звіт має містити: відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Звіт повинен мати обов'язкові частини:

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

Звіт складається у міру накопиченого матеріалу і остаточно оформлюється навчально-виробничої практики. 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, підрозділів та пунктів, що передбачені програмою відповідної практики. Основна частина звіту складається з розділів, підрозділів та пунктів. 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. Індивідуальне завдання (Додаток Б) та 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. Номери сторінок проставляються арабськими цифрами в правому верхньому куті аркуша. На титульному листі номер сторінки не ставиться.

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 – за шириною. 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 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». 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].

До звіту з навчально-виробничої практики додається щоденник, що підписаний безпосереднім керівником практики з відгуком про роботу студента-практиканта. У відгуку має бути схарактеризовано:

- ступінь виконання програми практики;
- рівень набутих навичок роботи;
- оцінка виконання студентом вимог трудової дисципліни.

6. Підведення підсумків навчально-виробничої практики

Після завершення навчально-виробничої практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Форма звітності студента за практику – це подання звіту, підписаного й оціненого керівником практики в друкованому вигляді, що зберігається на кафедрі протягом 3 років.

У разі відповідності звіту вимогам Програми навчально-виробничої практики, студент допускається до захисту звіту. Якщо звіт виконано не в повному обсязі, матеріали повертаються студенту на доопрацювання.

Звіт разом з іншими документами (щоденник практики, характеристика тощо) подається до рецензування керівнику практики від кафедри. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником навчально-виробничої практики, звіт у друкованому вигляді подається до захисту.

Звіт захищається студентом у комісії, що призначається завідувачем кафедри. У разі ненадання звіту чи невиконання індивідуального завдання, або отримання незадовільної оцінки за результатами захисту навчально-виробничої практики, студент має право на повторний захист. Остаточні підсумки практики підбиваються на підсумковій звітній конференції студентів. Оцінка за навчально-виробничу практику зазначається в заліково-екзаменаційній відомості і в заліковій книжці студента. Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри.

Студенти заочної форми навчання завантажують звіт та презентацію у систему Moodle Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна у встановлені терміни для перевірки керівником практики. Звіт з практики в обов'язковому порядку захищається студентом на підсумковій конференції керівнику практики й комісії, призначеній завідувачем кафедри. Остаточні підсумки практики підбиваються на підсумковій звітній конференції студентів. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента. Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри.

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. 5.1

Таблиця 5.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Навчально-виробнича практика»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 01.	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту
РН 02.	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), збір та обробка даних, статистичний аналіз	Оцінювання оформлення звіту та презентації отриманих результатів
РН 06.	<i>Аналізувати, інтерпретувати моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту
РН 09.	<i>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту
РН 16	<i>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту

РН 17.	<i>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій з споживачами суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту
РН 22.	<i>Зберігати та примножувати досягнення цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту

7. Критерії оцінювання результатів навчально-виробничої практики

Поточний контроль здійснюється керівником навчально-виробничої практики. Підсумковий контроль – у кінці навчально-виробничої практики методом комплексного оцінювання діяльності студентів за визначеними у табл. 6.1 критеріями.

Таблиця 6.1

№ з/п	Критерій оцінювання	Бали
1	Характеристика (оцінка) з бази практики	30
2	Своєчасність здачі звіту на кафедру	5
3	Характеристика викладача за виконанням поточних завдань	20
4	Актуальність статистичної інформації	5
5	Повнота аналізу і наукова обґрунтованість висновків	20
6	Відповідність звіту вимогам щодо оформлення і структури	5
7	Логічність і структурованість доповіді	3
8	Зміст і оформлення слайдів	2
9	Відповіді на запитання комісії	5
10	Творчий підхід до розв'язання проблем, що виникали під час практики	Додаткові бали до оцінки (до 5 балів)

8. Методи контролю та схема нарахування балів

Проходження навчально-виробничої 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, індивідуальне завдання виконано 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, індивідуальне 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 відмінна чи позитивна.
- 70–79 балів ставиться, якщо звітна документація подана невчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; розкрито більшість питань, індивідуальне завдання виконано, але з окремими помилками і недоліками, оформлено і захищено на високому рівні, на питання надані відповіді; характеристика практиканта від керівника практики позитивна.
- 60–69 балів ставиться, якщо звіт та щоденник подано несвоєчасно, більшість завдань не розкрито, виконання індивідуального завдання має формальний характер, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент не впевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики в цілому задовільна.
- 50–59 балів студент отримує, якщо звіт та щоденник подано несвоєчасно, усі завдання виконано формально, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент не впевнений у відповідях, немає твердих знань; характеристика від керівника практики задовільна.
- 0–49 балів – студент не надав звіт та щоденник або надав звіт та щоденник 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 50 балів)%;
- вчасність представлення до захисту звітної документації, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 40 балів);
- вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 10 балів)

Сумарна оцінка за практику виставляється за такою системою:

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. Дистанційний курс: Червоний В.М. Навчально-виробнича практика // Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2270>
2. Наказ Міністерства освіти України № 93 від 08.04.1993 р. "Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України". Інформаційний збірник МОУ. 1993. № 6.
3. Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. (11.04.2022) URL: <https://karazin.ua/fd/1122192/>
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3682-12>.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 04.10.2018 р. № 4004-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.
6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 16.01.2020 р. № 771/97-ВР. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
7. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278– 95. Київ : Держспоживстандарт України, 1995. 28 с.
8. 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.
9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. О.Г. Терешкін, Д.В. Горелков та ін./за заг. ред. В.Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484с.
10. Коркуна О. Організація готельного господарства: навчально- методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів: Добра справа, 2019. 224 с. URL : <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/23575/1/%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%9E%D0%93%D0%93.pdf>
11. Організація готельного господарства : навч. посібник для вузів URL : <http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/bitstream/123456789/310/1/Organizacia%20gotel%20gospod.pdf>.
12. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Київ : ЦУЛ, 2019. 470 с. URL : http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelniy_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf.
13. 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.
14. 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.
15. 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.

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

10

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 заборотою 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=2270>