

**Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти  
Кафедра технологій та організації туризму  
і готельно-ресторанної справи**

***РОБОЧА ПРОГРАМА***  
**ОК 40 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО І  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Перший (бакалаврського) рівень вищої освіти

Європейська кредитно-трансферна система  
організація навчального процесу

**Розробники:**

**Благополучна Анастасія Геннадіївна**, викладач-стажист кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

**Нещадим Людмила Миколаївна**, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Робоча програма практики розглянута і схвалена на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «29» липня 2022 року

Завідувач кафедри технологій та організації туризму  
і готельно-ресторанної справи



(Поворознюк І. М.)

Ухвалена науково-методичною комісією Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

Протокол № 1 від «29» липня 2022 року

Голова науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти



(Пачева Н. О.)

## **Вступ**

Відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (затв. МОН України від 04.03.2020 р.) обов'язковим елементом освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти є практична підготовка на різних етапах освітнього процесу.

Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства формує у здобувачів вищої освіти професійні навички з організації роботи підприємств готельно-ресторанної сфери; систематизацію і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних завдань, які входять в коло компетенції бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Робоча програма навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства розроблена згідно «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом МОН України від 08.04.1993 р. №93», Положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (Нова редакція)» (затвердженого на засіданні вченої ради 22.02.2022 року, протокол №11), «Положення про організацію практики в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (денної та заочної форми навчання)», затвердженому на засіданні вченої ради Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини від 26.01.2021 р., протокол № 10.

### **1. Мета і завдання практики**

Метою навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства: є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти при вивченні дисциплін, набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи закладів готельно-ресторанної справи.

Завдання практики:

- закріплення знань, які одержано здобувачем вищої освіти в процесі навчання;
- підвищення рівня практичної та загальної підготовки здобувачів вищої освіти;
- ознайомлення зі сферою майбутньої професійної діяльності;
- оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;
- адаптація здобувачів вищої освіти до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємства;
- ознайомлення з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства;

- вивчення основних видів виробничої діяльності, що здійснює підприємство;
- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
- ознайомлення із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та робітників;
- ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням підприємства;
- вивчення нормативно-технологічної документації.

## **2. Організація проведення практики**

Навчальна практика з організації готельного і ресторанного господарства підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти проходить на другому курсі у 4 семестрі, 180 годин (6 кредитів).

**Термін проведення:** 4 тижня.

**Форма контролю:** залік (з диференційованою оцінкою).

Місця і бази практики визначаються договорами, що укладаються Уманським державним педагогічним університетом імені Павла Тичини з підприємствами індустрії гостинності.

Базами практики є: ТОВ «Готель Умань», ГТЗДВ «Іскра», ФОП Шпітальов В. К., Національний дендропарк «Софіївка» НАН України, Банно-готельний комплекс «Олімп» та інші підприємства індустрії гостинності міста Умань, регіону та України.

Здобувачі вищої освіти мають право самостійно за узгодженням кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи обирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання. У цьому випадку здобувач вищої освіти повинен подати на розгляд клопотання від бази практики за 2 тижні до початку практики.

Перед проходженням практики проводиться настановча конференція, на якій здобувачі вищої освіти отримують інструктаж з техніки безпеки та охорони праці під час якого ознайомлюються зі змістом практики, порядком її проходження та оформлення звітів.

Організаційні питання практики, її хід і підсумки періодично обговорюються на засіданнях кафедри. До початку керівник практик по інституту готує направлення на практику на ім'я адміністрації бази практики.

До керівництва навчальною практикою здобувачів вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

*Груповий керівник:*

- перед початком практики забезпечує необхідною документацією з практики керівників баз практик, здобувачів вищої освіти;
- проводить інструктаж з техніки безпеки і охорони праці та контролює умови праці здобувачів вищої освіти;
- повідомляє здобувачів вищої освіти про порядок звітності з практики;

- у перший день практики разом з адміністрацією від бази практики закріплює здобувачів вищої освіти за місцем проходження практики;
- проводить засідання з академічною групою здобувачів вищої освіти щодо питань організації і проведення практики;
- надає практикантам консультації щодо виконання програми практики;
- бере участь у проведенні загального підсумку з практики;
- після завершення практики на основі звітів керівників від бази практики, аналізу документації, подану здобувачами вищої освіти, складає письмовий звіт про хід, результати практики із зауваженнями і пропозиціями щодо подальшого вдосконалення та організації її проведення завідувачу кафедри та керівнику практики інституту.

Перед початком практики здобувач вищої освіти має отримати на кафедрі – направлення на практику та програму практики.

Безпосередніми керівниками практики від бази практики є їх працівники. Вони здійснюють методичне керівництво практикою відповідно до затвердженої програми.

*Керівник від бази практики* несе відповідальність за організацію роботи практикантів на своїй ділянці роботи, перевіряє зміст записів про виконану роботу, оцінює правильність та своєчасність її виконання. Протягом практики здобувачі працюють над складанням звіту. Після закінчення практики керівник від бази практики перевіряє правильність оформлення практикантом письмового звіту та матеріалів практики (теоретичну та практичну частину), складає відгук на кожного практиканта щодо результатів практичного навчання за всіма розділами тематичного плану, відзначає творчі можливості, активність, ініціативу студента-практиканта. Відгук розглядається та затверджується керівником установи.

В обов'язки практиканта входить: дотримання дисципліни праці, техніки безпеки і розпорядку робочого дня, прийнятих в даній організації, виконання завдань, підготовленого і затвердженого керівниками від кафедри і підприємства.

*Здобувачі вищої освіти у період організації і проходження практики зобов'язані:*

- за тиждень до початку практики прослухати лекцію з охорони життя і безпеки, виробничої гігієни та санітарії;
- до початку практики одержати від групового керівника практики консультації щодо оформлення необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- у випадку відсутності або запізнення повідомляти про це групового керівника, пояснювати причину відсутності або запізнення, надавати

необхідні документи, що засвідчують причину відсутності (довідку про хворобу тощо);

- відвідувати консультації, методичні наради, які проводить керівник з практики;

- у встановлений термін здавати звіт та матеріали практики.

*Здобувачі вищої освіти мають право:*

- звертатися до керівників практики університету, адміністрації баз практик з усіх питань, що виникають у процесі проходження здобувачами вищої освіти практики;

- користуватися матеріальною базою, кабінетами та навчально-методичним забезпеченням, використовувати технічну, інформаційно-методичну та іншу документацію, необхідну для виконання програми практики.

У разі настання обставин, які унеможливають відвідування баз практик, відповідно до рішення вченої ради інституту, наказу ректора, практики відбуваються дистанційно.

Дистанційна форма проведення практик під час обставин, які унеможливають відвідування закладів освіти та баз практик, – особлива організація проведення практик в умовах віддаленості здобувачів вищої освіти, на базі інформаційно-комунікаційних (цифрових) технологій для здобувачів вищої освіти, незалежно від форми здобуття освіти, відповідно до особливостей, встановлених робочою програмою практик.

Дистанційна форма проведення практик під час обставин, які унеможливають відвідування закладів освіти та баз практик, проводиться шляхом взаємодії між суб'єктами дистанційного проходження практик (здобувачі вищої освіти, керівники від закладу вищої освіти, керівники від баз практик), під час якої учасники одночасно спілкуються за допомогою аудіо-, відео конференції та (або) можуть використовувати спеціальні електронні освітні ресурси (платформи, програмне забезпечення) для організації дистанційного виконання завдань програм практик та контролю за їх дотриманням через мережу Інтернет. У рамках проходження практики в дистанційному режимі, офіційними є канали зв'язку зі здобувачами та керівниками практик: Viber, Google Meet, Zoom, Skype, електронна пошта, тощо.

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в умовах, які унеможливають відвідування закладу освіти та баз практик, здійснюють відповідно до розроблених в інституті та розміщених на сайті Завдань програм практик до умов реалізації дистанційного навчання.

Протягом усього терміну практики здобувач вищої освіти готує матеріал, який передбачений програмою практики.

### 3. Освітній результат практики

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні оволодіти програмними результатами навчання:

**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 теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

### 4. Зміст діяльності здобувачів вищої освіти

За період проходження навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства здобувач вищої освіти повинен виконати ряд завдань.

№ п/п	Зміст практики
1.	Ознайомлення з нормативно-правовими документами підприємства та основними напрямками його діяльності.
2.	Ознайомлення з правилами охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії на підприємстві та правилами внутрішнього розпорядку.
3.	<i>Основи організації роботи готельного господарства.</i>
3.1.	Вивчення нормативно-технічних та нормативно-технологічних документів, які регламентують діяльність готельного підприємства. .
3.2.	Вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємства.
3.3.	Характеристика організаційно-господарської діяльності та функціональних обов'язків керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та працівників закладу готельного господарства.

3.4.	Оцінка сучасних управлінських технологій, механізмів і форм управління у сфері гостинності. Ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності закладу готельного господарства.
3.5	Ознайомлення з основними, обслуговуючими, допоміжними приміщеннями та їх матеріально-технічним оснащенням.
3.6	Характеристика процесу надання основних та додаткових послуг у закладі готельного господарства.
3.7	Характеристика організації забезпечення якісного обслуговування споживачів у закладі готельного господарства.
4.	<i>Основи організації ресторанного господарства.</i>
4.1	Вивчення нормативно-технічних та нормативно-технологічних документів, які регламентують діяльність закладів ресторанного господарства .
4.2	Вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємства.
4.3	Характеристика організаційно-господарської діяльності та функціональних обов'язків керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та працівників закладу ресторанного господарства.
4.4	Оцінка сучасних управлінських технологій, механізмів і форм організації управління у сфері гостинності. Ознайомлення із показниками економічної діяльності закладу ресторанного господарства.
4.5	Ознайомлення з основними, обслуговуючими, допоміжними приміщеннями та їх матеріально-технічне оснащенням.
4.6	Аналіз видів меню, прейскурантів, асортименту кулінарної продукції.
4.7	Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

## 5. Індивідуальні завдання

За погодженням із керівником від бази практики, практикант отримує індивідуальне завдання щодо висвітлення та опрацювання конкретної проблеми з розвитку готельно-ресторанного бізнесу країни та регіону.

## 6. Вимоги до звіту про практику (звітна документація)

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання завдань програми практики та індивідуального завдання.

Здобувачами вищої освіти подається на кафедру технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи для перевірки упродовж трьох днів після закінчення практики така документація:

1. Звіт здобувача про практику (Додаток А), підписаний здобувачем вищої освіти та груповим керівником. Звіт про проходження практики виконується у друкованому вигляді і повинен містити близько 5 сторінок. В якому здобувач вищої освіти відповідно до індивідуального плану та завдань практики описує виконану ним роботу. Звіт виконується на папері формату А4 (210×297 мм). Поля: ліворуч – 20 мм, праворуч – 1,5 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. При написанні звіту з використанням комп'ютерного набору



використовується 1,5 інтервал, шрифт Times New Roman, кегль – 14 пт. Робота повинна бути виконана друкованим способом.

2. Відгук про роботу здобувача вищої освіти (Додаток Б) завіряється керівником установи бази практики. Відгук від бази практики може бути індивідуальним (у випадку проходження практик за місцем проживання) або відгук на групу здобувачів вищої освіти.

3. Матеріали практики (індивідуальний план (Додаток В)), дослідження підприємства/установи/організації відповідно до орієнтовного тематичного плану) (Додаток Г). Матеріали практики повинна містити до 15 - 20 сторінок, не враховуючи додатків.

## 7. Критерії оцінювання

Формою контролю навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства є диференційований залік.

При оцінюванні результатів навчальної практики враховуються такі показники:

– мотивація здобувача – інтерес до даного виду практики, до роботи конкретної установи;

– дисциплінованість і відповідальне ставлення до виконання завдань практики;

– індивідуальні особливості здобувача – упевненість, урівноваженість, відкритість, готовність прийти на допомогу, комунікабельність, стиль спілкування, готовність до обговорення проблем, що виникають, до критичного самоаналізу власної діяльності, до сприйняття критики, толерантність.

– якість оформлення документації з практики;

– своєчасність здачі документації.

Максимальна кількість балів, яку здобувач може отримати за навчальну практику становить 100 балів.

### Система оцінювання академічних досягнень здобувачів вищої освіти з практики (максимальна кількість балів)

№ з/п	Найменування	Кількість балів
<b>1. Звіт та матеріали практики – 70 балів</b>		
<b>1.1.</b>	<b>Оформлення звіту та матеріалів практики:</b>	<b>40 балів</b>
1.1.1	Відповідність змісту звіту поставленим цілям і завданням, пропорційність структури звіту.	0-10
	Наявність всіх складових та вчасне оформлення звіту; чітко, відповідно до режиму установи, розписана запланована робота здобувача вищої освіти на весь період практики; текст викладений грамотно.	8-10

	Звіт містить усі структурні елементи, однак текст потребує орфографічних та технічних правок.	4-7
	Звіт складений з неточностями, без врахувань видів робіт та заходів, передбачених програмою практики.	0-3
1.1.2	Правильність оформлення матеріалів практики (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	0-15
	Здобувач неухильно дотримувався схеми аналізу об'єкту дослідження, інформація узгоджена, чітка та лаконічна, змістове та технічне оформлення матеріалу не викликає заперечень; текст викладений грамотно.	13-15
	Здобувач загалом дотримувався схеми аналізу об'єкту дослідження, інформація лаконічна, проте потребує уточнення, змістове та технічне оформлення матеріалу не викликає заперечень.	8-12
	Здобувач не дотримувався схеми аналізу закладів, інформація потребує узгодженості та пояснень, змістове та технічне оформлення матеріалу потребує повного редагування	5-7
1.1.3	Наявність та якість оформлення додатків та відповідність їх оформлення встановленим критеріям (вимогам)	0-5
1.1.4	Правильність оформлення звіту та матеріалів практики (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше), відсутність технічних помилок	4-10
<b>1.2.</b>	<b>Вимоги до змісту матеріалів практики:</b>	<b>30 балів</b>
1.2.1	Якість і глибина виконання поставлених завдань	15
1.2.2	Наявність, системність і глибина особистого аналізу діяльності бази практики	15
<b>2. Захист матеріалів навчальної практики – 30 балів</b>		
2.1.	Глибина оволодіння практичними навичками роботи	10
2.2.	Вміння стисло (в межах регламенту), послідовно й чітко викласти сутність і результати практики	10
2.3.	Повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	10
	<b>Усього (максимальна кількість балів)</b>	<b>100</b>

Таким чином, якість оформлення звіту та матеріалів практики оцінюється в діапазоні від 0 до 70 балів, а результати захисту практики – від 0 до 30 балів.

### Шкала оцінювання

За шкалою ECTS	За національною шкалою		Кількість балів
	прописом	цифрою	
A	Відмінно	5	90-100
B	Дуже добре	4	82-89
C	Добре	4	75-81
D	Посередньо	3	69-74
E	Задовільно	3	60-68
Fx	Незадовільно	2	35-59
F	Незадовільно	2	1-34

#### **Критерії оцінки діяльності здобувачів вищої освіти під час практики**

**90 – 100 балів – А («відмінно»)** ставиться в тому випадку, коли: робота за програмою практики здійснена практикантом на високому рівні; практикант проявив себе як організований, сумлінний, творчий під час виконання різних видів роботи, знає і вміє застосовувати у практичній діяльності сучасні технології і нові інформаційні засоби, користується повагою та авторитетом серед колективу бази практики, керівників практики; здав у визначений термін документацію, оформлену на високому рівні.

**82 – 89 балів – В («дуже добре»)** ставиться в тому випадку, коли робота за програмою практики здобувачем вищої освіти проведена на достатньому рівні; були допущені незначні помилки у період проходження практики, але були самостійно виправлені; практикант не допускав недисциплінованості, байдужості, шаблонності на всіх ділянках роботи; про його діяльність добре відзивалися в колективі, в якому він перебував у період проходження практики; подав у визначений термін правильно оформлену документацію.

**75 – 81 балів – С («добре»)** ставиться в тому випадку, коли робота за програмою практики проведена на достатньому рівні; практикант допускав незначні помилки при виконанні завдань практики, проте не завжди міг самостійно їх виправити або пояснити у процесі аналізу; у ході практики був дисциплінованим, виконавчим, самостійним, критичним на всіх ділянках роботи, одержав добрі відгуки колективу бази практики, методистів, керівника; подав вчасно документацію, у яку можуть бути внесені незначні доповнення і виправлення за вказівкою групового керівника практики.

**69 – 74 балів – D («посередньо»)** ставиться в тому випадку, коли робота за програмою практики проведена на задовільному рівні; здобувач вищої освіти проявив себе як організований, дисциплінований, але недостатньо самостійний та ініціативний; загальна характеристика діяльності практиканта у період проходження практики одержала позитивні відгуки; із невеликим запізнення подав документацію.

**60 – 68 балів – E («задовільно»)** ставиться здобувачу вищої освіти в тому випадку, коли робота проведена на задовільному рівні; проявив себе як недостатньо організований і дисциплінований, безініціативний; загальна

характеристика діяльності на базі практики практиканта з боку керівників практики «задовільна»; подав невчасно документацію, яка потребує доповнень і виправлень.

**35 – 59 балів – Fx («незадовільно»)**. Відсутня систематичність у роботі практиканта. Роботу, передбачену програмою з практики, виконав на низькому професійному рівні, допускав помилки, пов'язані зі знанням теоретичного матеріалу та виконанням практичних завдань. Отримав негативний відгук про роботу чи незадовільну оцінку при складанні заліку за практику, але за певних умов може повторно пройти практику і отримати позитивну оцінку. Подав документацію з великим запізненням, допустив значні помилки в її оформленні.

**0 – 34 балів – F («незадовільно»)**. Практикант не виконав програми практики і отримав незадовільну оцінку при складанні заліку за практику.

## **8. Підведення підсумків практики (вид підсумкового контролю)**

На кафедрі технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи під час проходження практики здобувачами використовується система поточного та підсумкового контролю виконання окремих завдань та усієї програми практики. Робота здобувачів контролюється керівниками практики від підприємства та кафедри.

Захист з практики проходить перед спеціально призначеною комісією з двох-трьох осіб за участю викладача – керівника практики від інституту.

Загальна оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку за підписом групового керівника після перевірки робочої документації. Оцінка за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні рейтингу успішності здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти, які не пройшли практику або частину практики з поважних причин, мають право на її продовження у вільний від навчання час при наявності відповідних документів.

Здобувач вищої освіти, який отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з університету.

Підсумки навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства обговорюються на засіданнях кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, а загальні підсумки практики підводяться на вчених радах інституту.

Матеріали практики зберігаються на кафедрі технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи до завершення навчального року, а звіт здобувача вищої освіти - 3 роки.

## 9. Список інформаційних джерел

### Основний

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2017. 342 с.
3. Готельно-ресторанна справа: навчально методичне видання. Книга 1 / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268с.
4. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К.: Центр учбової літератури. 2013. 304с.
5. Мальська М., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
6. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / за заг. ред. Г. Т. П'ятницької. К. КНТЕУ, 2015. 430с.
7. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2017. 343с.
8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, І. Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
9. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, І. Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с.

### Допоміжний

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
4. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с.
5. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2012. 384 с.
6. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: КНТЕУ, 2018. 215 с.
7. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. К.: Кондор, 2016. 502 с.
8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

## **З В І Т**

з проходження навчальної практики з організації готельного і ресторанного  
господарства

---

(назва організації)

здобувача вищої освіти

\_\_\_\_\_

(ім'я, прізвище)

II курсу \_\_\_\_\_ групи

Керівник практики:

Члени комісії:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Умань (рік)

**Відгук**

на роботу здобувача вищої освіти

II курсу \_\_\_ групи Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти  
Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

(ім'я, прізвище здобувача вищої освіти)

---

---

---

---

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 р.

Посада керівника практики \_\_\_\_\_  
від організації (підпис) (ім'я, прізвище)

печатка

Необхідно зазначити про:

- рівень теоретичних знань, отриманих в університеті;
- наявність практичних навичок самостійного вирішення завдань за програмою практики;
- якості, які продемонстрував здобувач вищої освіти під час проходження практики;
- вміння дотримуватись етичних правил поведінки;
- активність та ініціативність;
- ступінь володіння й використання методами професійної діяльності;
- вміння будувати стосунки з клієнтами та колективом;
- повноту виконання програми та індивідуального завдання;
- загальну оцінку проходження практики.

**Додаток В**

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

**Індивідуальний план на практику**

---

(вид і назва практики)

Період проходження практики \_\_\_\_\_

Освітній ступінь \_\_\_\_\_

Спеціальність \_\_\_\_\_

Освітня програма \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курс, група \_\_\_\_\_

Здобувач (ка) \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

---

(база практики)

**Календарний план проходження практики**

№ з/ п	Завдання	Кількість год на виконання завдання	Примітка
1	2	3	4

Керівники практики:

від НН інституту економіки та бізнес-освіти \_\_\_\_\_  
(підпис) (Ім'я та прізвище)

від підприємства (організації, установи) \_\_\_\_\_  
(підпис) (Ім'я та прізвище)

Здобувач (ка) \_\_\_\_\_  
(Ім'я та прізвище)



Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини  
Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

## **МАТЕРІАЛИ ПРАКТИКИ**

---

(назва організації)

здобувача вищої освіти

\_\_\_\_\_

(ім'я, прізвище)

II курсу \_\_\_\_\_ групи

Керівник практики:

\_\_\_\_\_

Умань (рік)