

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**Н. В. Рогова, Т. В. Капліна, О. В. Володько**

# **НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

Освітньо-професійна програма  
Спеціальність

Галузь знань  
Рівень вищої освіти

Готельно-ресторанна справа  
J2 Готельно-ресторанна  
справа та кейтеринг  
J «Транспорт та послуги»  
другий (магістерський)

**Полтава  
ПУЕТ  
2026**

- Укладачі:** *Н. В. Рогова*, канд. техн. наук, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, доцент;  
*Т. В. Капліна*, д-р техн. наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі;  
*О. В. Володько*, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, доцент.
- Рецензенти:** *С. В. Яхін*, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри будівництва та професійної освіти Полтавського державного аграрного університету;  
*Н. О. Однойко*, директор готелю «Алмаз» ПП «Алмаз-Полтава».

*Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ  
18 листопада 2025 р., протокол № 4*

**Наскрізна** програма практики. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа. Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Галузь знань J «Транспорт та послуги». Рівень вищої освіти другий (магістерський) / *Н. В. Рогова, Т. В. Капліна, О. В. Володько*. – Полтава : ПУЕТ, 2026. – 25 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

Відповідальні за зміст навчально-методичного видання укладачі, рецензенти та завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
***Н. В. Рогова***

Повне чи часткове відтворення, тиражування, передрук і розповсюдження цього видання без дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі **ЗАБОРОНЕНО**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ ПРАКТИКИ.....	5
ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ.....	9
1. Керівництво практикою .....	9
2. Бази практики .....	10
3. Обов'язки та права ЗдВО та керівників при проходженні практики .....	11
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ ПРАКТИК.....	12
ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ.....	14
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ.....	14
ВИМОГИ ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ .....	16
1. Загальні вимоги .....	16
2. Структура звіту з виробничої практики на 1 курсі та переддипломної практики на 2 курсі. Методичні рекомендації щодо його змістовного наповнення .....	17
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	19
ДОДАТКИ.....	23

## ВСТУП

У сучасних реаліях готельно-ресторанного бізнесу, який характеризується високою конкуренцією, головним пріоритетом для освітніх закладів стає підготовка дійсно кваліфікованих спеціалістів. Успіх у цій справі можливий лише за умови тісного поєднання академічної теоретичної бази з практичним досвідом, який студенти набувають на реальних підприємствах індустрії.

Практична підготовка здобувачів вищої освіти (далі ЗдВО) другого (магістерського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» є основною і обов'язковою складовою частиною підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» та регламентується відповідно до:

– законодавства (Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII (зі змінами та доповненнями); Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII (зі змінами та доповненнями);

– Статуту Полтавського університету економіки і торгівлі, 2023 р.;

– Положення про проведення практики студентів вищих та професійно-технічних навчальних закладів України від 08.04.93 № 93 із змінами, внесеними згідно з наказом Міносвіти від 20.12.1994 р. № 351;

– Положення про організацію освітнього процесу (ДПСЯ ПД -9-8.1-46-05-24);

– Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти (ДПСЯ ПД - 9-7.5.1-118-38-23).

**Мета практичної підготовки** полягає у формуванні висококваліфікованого, конкурентоздатного фахівця, здатного досягати найвищих стандартів сервісу через глибоке оволодіння сучасними інструментами та методами управління.

**Наскрізна практична підготовка** спрямована на надання магістрам глибокого, системного досвіду професійної діяльності. Вона забезпечує не лише вдосконалення високорівневих професійних компетенцій, а й становлення лідерських якостей та стратегічного мислення, необхідних для керівних посад та інноваційної трансформації в галузі. Це реалізується через єдину методологічну основу, яка гарантує системність, безперервність та еволюційність практичної підготовки.

Наскрізна практична підготовка складається з навчальної та виробничої практик на 1 курсі та переддипломної на 2 курсі.

**Навчальна практика на 1 курсі** спрямована на набуття майбутніми фахівцями сфери обслуговування готельно-ресторанного бізнесу

знань з автоматизованої системи управління готелем HMS «Servio» для створення високого рівня комфорту споживачів готельних послуг.

**Виробнича практика на 1 курсі** є складовою частиною професійної підготовки здобувачів вищої освіти ступеня магістра. Відповідно до освітньо-професійної програми підготовка здобувачів другого рівня вищої освіти ступеня магістра спрямована на досягнення здобувачами вищої освіти рівня, що забезпечує виконання професійних обов'язків і завдань інноваційного характеру у науково-дослідницькій, організаційно-управлінській, інженерно-технічній, маркетинговій, планово-економічній діяльності.

**Переддипломна практика на 2 курсі** є складовою формування професійних умінь і навичок із підготовки та прийняття самостійно обґрунтованих організаційно-економічних рішень у реальних умовах господарювання; розвиток потреб у постійному підвищенні інтелектуального потенціалу і творчих здібностей; збір матеріалів для кваліфікаційної роботи.

Проходження практики організовується на базі підприємств готельно-ресторанної сфери України та за кордоном, які відібрані відповідно до критеріїв освітньої програми. Критерії відбору включають різноманітність форм власності, видів діяльності та організаційно-правових статусів. Обов'язковими вимогами до бази практики є стабільне положення на ринку, наявність досвідченого персоналу та здатність забезпечити якісне наставництво для студентів.

Студенти зобов'язані проходити практику згідно з графіком освітнього процесу, виконувати програму практики та складати відповідний звіт. Під час практики вони повинні дотримуватися правил техніки безпеки та охорони праці, встановлені на підприємстві.

Наскрізна програма практики складається з розділів, які визначають мету та завдання практики; загальні, спеціальні компетентності та програмні результати, які повинні отримати ЗдВО; основні положення щодо її організації; контролю та обов'язків студентів і керівників практики від закладу вищої освіти та підприємства; тематичного плану підготовки; підбиття підсумків практики; вимоги та методичні рекомендації щодо оформлення звіту з практики; додатків.

Політика щодо академічної доброчесності під час написання звіту з виробничої практики визначається Положенням про запобігання випадкам академічного плагіату (ДПСЯ ПД-9-8.5.1-198-05-24):

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

**Загальний обсяг практичної підготовки** складає 20 кредитів ЄКТС (600 годин).

## **МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ ПРАКТИКИ**

### **Загальною метою практичної підготовки є:**

- застосування передових теорій та методик для аналізу складних бізнес-процесів, оптимізації діяльності та проектування інноваційних рішень на реальних підприємствах;
- набуття досвіду у: проведенні самостійних прикладних досліджень; критичному аналізі ринкових тенденцій; оцінці ефективності та формуванні науково-обґрунтованих прогнозів;
- оволодіння високорівневими навичками організації, контролю та стратегічного планування, здатністю керувати командними проектами та змінами в гостинній індустрії;
- формування здатності ідентифікувати виклики, ініціювати та впроваджувати зміни, а також мотивувати команду до досягнення високих стандартів якості та бізнес-результатів;
- формування професійної відповідальності та усвідомлення важливості дотримання стандартів якості обслуговування;
- усвідомлення соціальної, економічної та культурної відповідальності керівника;
- розвиток навичок етичного прийняття рішень у кризових та невизначених ситуаціях;
- виховання любові до обраної професії та формування мотивації до постійного професійного розвитку.

### **Основними завданнями практичної підготовки студентів є:**

- поглиблення і розширення теоретичних знань із спеціальних і профільюючих дисциплін, застосування їх у вирішенні конкретних завдань під час практики;
- формування умінь професійного спілкування з колективом підприємства, закладу;
- оволодіння сучасними методами і формами організації праці в готельно-ресторанному комплексі;
- самостійне виконання конкретних виробничих завдань;
- виховання морально-етичних якостей, індивідуального творчого стилю діяльності, потреби в самоосвіті;
- автоматизація всього процесу обслуговування гостя від бронювання до розрахунку і виселення;
- детальна карта гостя із зазначенням його переваг і будь-якої іншої додаткової інформації (наприклад, позначка VIP-клієнт або внесення до «чорного списку»);
- розширений пошук для зручності управління гостьовою базою;
- швидка робота з групами гостей (поселення, розподіл за номерами, виселення);

- налаштування різних типів оплат, можливість швидкої зміни тарифів завдяки гнучкій установці сезонів, спеціальних прейскурантів;
- можливість комбінованого закриття рахунку;
- можливість управляти бізнес-процесами на підприємстві за допомогою системи автоматизації, оптимізувати, виявляти слабкі місця, усувати їх і підвищувати продуктивність;
- здатність організувати сервісний і виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів і забезпечити його ефективність;
- можливість виявити проблемні зони в обслуговуванні споживачів ресторанних послуг, оцінити рівень їх задоволеності, виявити вузькі місця в обслуговуванні та усунути їх;
- застосування їх у вирішенні конкретних завдань у практичній діяльності готельно-ресторанних комплексів;
- формування умінь професійного спілкування з колективом підприємства, закладу;
- виховання морально-етичних якостей, індивідуального творчого стилю діяльності, потреби в самоосвіті;
- опрацювання наукових та інформаційних джерел із проблеми наукового дослідження;
- пошук і опрацювання методик проведення досліджень.

**Передумовою проведення навчальної та виробничої практики на 1 курсі навчання** є опанування здобувачами магістерського рівня вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа» таких освітніх компонент:

OK1	Методологія і організація наукових досліджень
OK2	Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі
OK3	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві
OK7	Курсова робота зі спеціальності
OK8	Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії

### **Мета підготовки на 1 курсі навчання:**

- набуття майбутніми фахівцями сфери обслуговування готельно-ресторанного бізнесу знань з автоматизованої системи управління готелем HMS «Servio» для створення високого рівня комфорту споживачів готельних послуг;
- оволодіння сучасними методами, формами організації праці в галузі майбутньої спеціальності;
- формування професійних умінь і навичок із підготовки та самостійного прийняття обґрунтованих організаційно-економічних і технологічних рішень у реальних умовах господарювання на основі здобутих знань;
- розвиток потреб у постійному підвищенні інтелектуального потенціалу і творчих здібностей;

– збір матеріалів для виконання кваліфікаційної магістерської роботи.

**Завдання практики. Студент повинен:**

– виконати в повному обсязі програму практики та індивідуальне завдання;

– своєчасно розпочати проходження практики і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;

– накопичувати необхідні практичні матеріали відповідно до програми практики;

– суворо дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку, що діють в організації або на підприємстві;

– вивчити правила охорони праці і техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;

– за умови проходження практики дублером виконувати доручені йому завдання, нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні із працівниками підприємства;

– після закінчення практики подати на кафедру звіт, підписаний здобувачем і керівником практики. До звіту додати характеристику з місця практики;

– захистити звіт із практики у встановлений кафедрою термін.

Відповідно до ОП «Готельно-ресторанна справа» проведення навчальної та виробничої практики на 1 курсі сприяє формуванню, розвитку та закріпленню у ЗдВО таких **програмних результатів:**

PH02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

PH12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

PH13. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію під час вирішення науково-дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.

**Проведення переддипломної практики на 2 курсі навчання** є складовою частиною професійної підготовки спеціалістів ступеня магістра освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Відповідно до освітньо-професійної програми підготовка магістрів спрямована на досягнення здобувачами вищої освіти рівня, що забезпечує виконання професійних обов'язків і завдань інноваційного характеру у науково-дослідницькій, педагогічній, організаційно-управлінській, інженерно-технічній, маркетинговій, планово-економічній видах діяльності.

## Освітні компоненти:

OK04	Управління розкішними брендами
OK05	Ревеню менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі
OK 06	Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)

**Мета практичної підготовки на 2 курсі навчання** проходження практики передбачає виконання одного або декількох індивідуальних завдань з метою надбання магістрами під час практики умінь і навичок самостійного розв'язання виробничих, наукових, дослідницьких або організаційних завдань. Виконання завдань активізує діяльність практикантів, розширює їх світогляд, підвищує ініціативу і робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим. Матеріали, отримані магістрами під час виконання індивідуального завдання, можуть у подальшому бути використані для виконання кваліфікаційної магістерської роботи, підготовки доповіді, статті.

### **Завдання практики:**

- систематизація теоретичних знань, набутих під час навчання і застосування їх у вирішенні конкретних завдань у практичній діяльності готельно-ресторанних комплексів;
- формування умінь професійного спілкування з колективом підприємства, закладу;
- виховання морально-етичних якостей, індивідуального творчого стилю діяльності, потреби в самоосвіті;
- опрацювання наукових та інформаційних джерел із проблеми наукового дослідження;
- пошук і опрацювання методик проведення досліджень.

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» проведення переддипломної практики на 2 курсі сприяє формуванню, розвитку та закріпленню у ЗдВО таких **програмних результатів:**

РН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

### **1. Керівництво практикою**

Керівництво практикою від підприємства призначається наказом по підприємству та здійснюється кваліфікованими спеціалістами готель-

но-ресторанних закладів відповідно до укладеного договору на проведення практики з Полтавським університетом економіки і торгівлі.

Від університету – викладачами кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ, які визначені під час розподілу педагогічного навантаження.

Загальне керівництво організацією практики студентів за кордоном та контроль за її проведенням здійснює відповідальна особа Міжнародного центру ПУЕТ відповідно до чинного законодавства. Відбір студентів на практику проводиться університетом та організатором (фірмою, компанією, підприємством) практики за кордоном у межах визначеної у контракті кількості осіб на конкурсній основі.

Основними критеріями відбору студентів на практику за кордон є:

- навчання на денній формі;
- володіння іноземною мовою;
- успішне виконання навчального плану.

Під час проходження практичної підготовки *забороняється* використовувати працю здобувачів вищої освіти для цілей, не передбачених освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

## **2. Бази практики**

**2.1.** Визначення баз практики на підприємствах готельно-ресторанного господарства міст України та міжнародних партнерів для ЗдВО освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здійснюється гарантом освітньої програми та завідувачем кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ.

**2.2.** ЗдВО з відривом від виробництва, які поєднують навчання з роботою, можуть проходити практичну підготовку шляхом навчання на робочому місці у процесі виконання посадових обов'язків, якщо це забезпечує виконання програми практики та погоджено із гарантом освітньої програми та/або завідувачем кафедри.

**2.3.** ЗдВО без відриву від виробництва проходять усі види практики, що визначені навчальним планом освітньої програми. Таким здобувачам вищої освіти можуть пропонуватися як бази проходження виробничої практики установи, підприємства й організації за їх основним місцем роботи.

**2.4.** ЗдВО без відриву від виробництва за умови проходження практичної підготовки в установах, на підприємствах й організаціях за обраною спеціальністю за їх основним місцем роботи, можуть зараховуватися за практику кредити, передбачені навчальним планом без її проходження, на підставі довідки з місця роботи або витягу з трудової книжки та виконаного звіту відповідно до програми практики.

**2.5.** ЗдВО з дозволу гаранта освітньої програми та/або завідувача кафедри можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики (базу практики), узгоджуючи його з керівником виробничої практики Центру зв'язків з виробництвом.

### **3. Обов'язки та права ЗдВО та керівників практики**

#### **3.1. Обов'язки ЗдВО:**

- виконати в повному обсязі програму практики;
- своєчасно розпочати проходження практики і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;
- суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку, що діють в організації або на підприємстві;
- вивчити правила охорони праці і техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні зі штатними робітниками;
- по закінченні практики подати на кафедру звіт, підписаний керівниками практики, завірений печаткою підприємства на аркуші «ВІДМІТКИ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ»;
- публічно захистити звіт із практики у встановлений кафедрою термін.

#### **3.2. Права ЗдВО:**

- обирати місце проходження практики з врахуванням індивідуальних особливостей;
- вимагати надання робочого місця згідно із програмою практики;
- звертатися за консультаціями до керівників практики, провідних фахівців;
- користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства.

#### **3.3. Обов'язки керівників практики**

*Керівник практики від кафедри:*

- бере участь у настановному інструктажі здобувачів в університеті та у підсумковій конференції при захисті звіту з практики;
- здійснює навчально-методичний супровід виконання програми практики;
- ставить окремі завдання, які потребують теоретичного та практичного вирішення на виробництві;
- перевіряє звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;
- на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження практики та її підсумки.

*Керівник практики від підприємства:*

- безпосередньо організовує і контролює проходження практики ЗдВО відповідно до робочої програми практики;
- дає відгук про роботу студента;
- у випадку неявки ЗдВО на практику, порушення ними трудової дисципліни, виникненні конфліктних ситуацій повідомляє про це кафедру готельно-ресторанної та курортної справи і директорат ННІДО/ННІЗДН ПУЕТ.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

**Таблиця 1 – Тематичний план програми виробничої практики на 1 курсі**

№ з/п	Перелік питань, що опрацьовуються під час практики	Години
1	Інтерфейс та загальні принципи роботи з програмою «HMS Servio»	10
2	Способи бронювання готельних номерів	10
3	Переселення та виселення гостей	10
4	Оплата послуг готельного підприємства	10
5	Характеристика автоматизованої системи управління рестораном	10
6	Робота з рахунками	10
7	Функції управління. Опис функціоналу	10
8	Прейскурант	10
9	Проходження залікового тесту	10
	Разом	<b>90</b>

**Таблиця 2 – Тематичний план програми виробничої практики на 1 курсі**

№ з/п	Перелік питань, що опрацьовуються під час практики	Години
1	Настановчі збори з проходження практики. Проведення цільового інструктажу з техніки безпеки та охорони практиці на робочому місці в період проходження практики	2
2	Характеристика підприємства – бази практики: тип, назва, категорія, клас, характер бізнесу; підпорядкованість, юридичний статус, юридична адреса. Склад підприємств, що входять у структуру готельно-ресторанного комплексу. Організаційна схема готелю, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам. Види та форми додаткових послуг у готелі та технологія їх надання. Способи удосконалення форм і технологій надання додаткових послуг, розширення асортименту додаткових послуг	10

№ з/п	Перелік питань, що опрацьовуються під час практики	Години
3	Організаційна схема закладу ресторанного господарства при готелі, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам, режим роботи. Організація обслуговування споживачів готелю у закладі ресторанного господарства: види харчування, порядок обслуговування, меню. Вимірювання та оцінювання якості продукції і послуг підприємств готельно-ресторанного господарства	10
4	Організація управління готельно-ресторанним комплексом. Формування системи адміністративного менеджменту закладу готельно-ресторанного господарства. Формування інформаційного забезпечення управління підприємством чи його підрозділами	10
5	Оцінка резервів раціоналізації витрат і доходів підприємства, збільшення прибутків за рахунок різноманітних джерел формування. Аналізування і планування фінансово-економічних результатів діяльності підприємства, управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства. Оцінювання конкурентоспроможності та економічного потенціалу підприємства	10
6	Практична діяльність у закладі готельно-ресторанного господарства	210
7	Оформлення звіту	18
	Разом	<b>270</b>

**Таблиця 3 – Тематичний план програми переддипломної практики на 2 курсі**

№ з/п	Перелік питань, що опрацьовуються під час практики	Години
1	Настановні збори з проходження практики. Проведення цільового інструктажу з техніки безпеки та охорони праці на робочому місці в період проходження практики	2
2	Характеристика бази практики: назва, тип, клас, характер бізнесу, підпорядкованість, юридичний статус, юридична адреса. Склад підприємств, що входять у структуру готельно-ресторанного комплексу	10
3	Аналіз стану та динаміки попиту на продукцію та послуги готельно-ресторанного комплексу	10
4	Діагностика конкурентного середовища підприємства	10
5	Моніторинг і впровадження нововведень	10

№ з/п	Перелік питань, що опрацьовуються під час практики	Години
6	Організація ділових контактів підприємства із зовнішнім середовищем	10
8	Практична діяльність у закладі готельно-ресторанного господарства	170
9	Оформлення звіту	18
	Разом	<b>240</b>

### ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Після закінчення терміну кожної практики ЗдВО звітують про виконання програми практики. обов'язковою формою підсумку проходження практики є звіт, структура та вимоги до якого визначаються Програмою та методичними рекомендаціями щодо проходження практики.

Звіт з практики захищається ЗдВО в комісії у складі 3-х викладачів, яка призначається завідувачем кафедри та/або гарантом освітньої програми.

Під час захисту здобувач доповідає комісії про місце проходження практики, формулює завдання практики, пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати (довідь до 5–7 хвилин) та відповідає на запитання членів комісії.

Загальна оцінка за практичну підготовку ЗдВО складається з сумарної кількості балів, отриманих за звіт та за публічний захист звіту.

Оцінка за практику вноситься у відомість обліку успішності й залікову книжку ЗдВО та засвідчується підписами членів комісії.

ЗдВО, який не виконав програму практики без поважних причин або отримав негативну оцінку з практики, може бути надано право на проходження практики повторно при виконанні умов, визначених ПУЕТ.

Підсумки захисту обговорюються на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Таблиця 4 – Оцінка звіту (максимальна кількість балів – 60)

Ступінь відповідності встановленим вимогам, програми практики	Кількість балів
Повністю відповідає	40–60
Частково відповідає	20–39
Не відповідає	10

**Таблиця 5 – Публічний захист (максимальна кількість балів – 40)**

<b>Оцінка за захисті</b>	<b>Якісні критерії оцінювання</b>
Оцінка «відмінно» (31–40 балів)	ЗдВО показує глибоке знання теоретичного і практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно і повно відповідає на питання членів комісії, виразно і чітко викладає власну точку зору і може її аргументувати
Оцінка «добре» (20–30)	ЗдВО показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно і по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру
Оцінка «задовільно» (11–19 балів)	ЗдВО доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає правильні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок при відповіді на більшість питань з програм практики
Оцінка «незадовільно» (1–10 балів)	ЗдВО не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді

**Таблиця 6 – Шкала нарахування підсумкових балів**

<b>Оцінка за системою ECTS</b>	<b>Оцінка за шкалою ПУЕТ</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>	<b>Якісні критерії оцінки виробничої практики</b>
A	90–100	5 (відмінно)	ЗдВО вільно володіє обсягом теоретичного матеріалу, успішно застосовує його під час практичної підготовки. Висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них
B	82–89	4 (добре)	ЗдВО вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача
C	74–81		

Оцінка за системою ECTS	Оцінка за шкалою ПУЕТ	Оцінка за національною шкалою	Якісні критерії оцінки виробничої практики
D	64–73	3 (задовільно)	ЗдВО може відтворити значну частину теоретичного матеріалу під час практичної підготовки, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки
E	60–63		
FX	35–59	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання	Програма практики виконана ЗдВО не в повному обсязі. Більшість програмних результатів у ЗдВО не сформовано
F	0–34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики	ЗдВО володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, Програма практики ЗдВО не виконана. Програмні результати не сформовані

## ВИМОГИ ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

### 1. Загальні вимоги

Загальні вимоги розроблено на підставі ДСТУ 3008:2015 «Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення».

Формат	A4, орієнтація – книжкова, формат Microsoft Word (*.doc або *.docx)
Поля	Верхнє, нижнє – 2 см, ліве – 2,5 см, праве – 1 см
Основний шрифт	Times New Roman
Розмір шрифту	Основного тексту – 14 пунктів, таблиць – 12 пунктів
Міжрядковий інтервал	1,5 для основного тексту, у таблиці – 1,0
Вирівнювання тексту	По ширині
Абзацний відступ	1,25 см
Нумерація сторінок	Сторінки нумерують наскрізно арабськими цифрами, охоплюючи додатки. Номер сторінки проставляють праворуч у верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Нумерація сторінок	<i>Сторінки титульного аркушу, відмітки про проходження практики, відгуку і оцінки роботи здобувача вищої освіти на практиці, змісту звіту</i> входять до загальної нумерації сторінок, але номери сторінок на них не проставляють. Тобто нумерація роботи арабськими цифрами починається з п'ятої сторінки
Спеціальні символи	Лапки використовуються друкарські (« »). Вигляд апострофу має відповідати шрифту Times New Roman, а саме ('). В якості тире використовуються знак короткого тире (–), а не дефісу (-). Перед та після короткого тире (–) робиться пробіл. В якості позначки номеру при цифрах використовується символ (№) шрифту Times New Roman
Орієнтовний обсяг звіту	До 15–20 сторінок
Мова	Українська

## **2. Структура звіту з виробничої практики на 1 курсі та переддипломної практики на 2 курсі. Методичні рекомендації щодо його змістовного наповнення**

### ***Структура звіту з виробничої та переддипломної практики:***

**ТИТУЛЬНИЙ АРКУШ** (зразок оформлення наведено у додатку А).

**ВІДМІТКИ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ** (зразок оформлення наведено у додатку Б).

**ВІДГУК І ОЦІНКА РОБОТИ ЗДОБУВАНА ВИЩОЇ ОСВІТИ НА ПРАКТИЦІ** (зразок оформлення наведено у додатку В).

**ЗМІСТ** (містить перелік структурних розділів звіту з посиланням на сторінки)

**ЗВІТ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ** (структура змістовного наповнення звіту за програмою практики наведено у таблиці 3.2, 3.3).

### **ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ.**

### **ДОДАТКИ.**

Додатки позначають послідовно великими літерами української абетки, крім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь.

Оформлення переліку стандартів, нормативно-правової літератури, посилання на сайт підприємства у звіті наводиться з урахуванням ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Наприклад:

1) ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація).

2) Про Концепцію вдосконалення інформування громадськості з питань євроатлантичної інтеграції України на 2017–2020 роки : Указ Президента України від 21.02.2017 р. № 43/2017. Урядовий кур'єр. 2017. 23 лют. (№ 35). С. 10.

*Приклад оформлення електронних ресурсів:*

1) Сайт «Premier Hotel Palazzo». URL: <https://palazzo-hotel.phnr.com/ua> (дата звернення: 27.06.2024).

2) Указ Президента України від 03 грудня 2020 року № 533/2020 «Про забезпечення створення безбар'єрного простору в Україні». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/533/2020#Text> (дата звернення 27.06.2024).

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Готелі. Будинки і споруди : ДБН В.2.2-20-2008. – [Чинний від 2008-07-23]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 42 с. – (Національний стандарт України).
2. Готелі. Будинки і споруди : ДБН В.2.2-20-2008. Зміна № 1. – [Чинний від 2019-10-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – 18 с. – (Національний стандарт України).
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
4. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2009-12-30]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Національний стандарт України).
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2010. – 9 с. – (Національний стандарт України).
6. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – Київ : Держстандарт України, 2010. – 18 с. – (Національний стандарт України).
7. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2004. – 18 с. – (Національний стандарт України).
8. Основні вимоги до будівель і споруд. Безпека життя і здоров'я людини та захист навколишнього природного середовища : ДБН В.1.2-8-2008. – [Чинний від 2008-10-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2008. – 22 с. – (Національний стандарт України).
9. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту». – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. – 28 с. – (Національний стандарт України).
10. Володько О. В. Готельно-ресторанний бізнес у воєнний час: поточний стан та глобальні тенденції / Володько О. В., Рогова Н. В., Куц Л. І., Дудник С. О. // Міжнародний науковий журнал: Грааль науки – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа», 2023. – № 26. – С.42–45.
11. Капліна Т. В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Т. В. Капліна, А. С. Капліна – Полтава : ПУЕТ, 2019.

12. Капліна Т. В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
13. Капліна Т. В. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 240 с.
14. Капліна А. С., Капліна Т. В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів – відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference “European scientific discussions” (February 1–3, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy, 2021. – 800 p.
15. Капліна Т. В., Капліна А. С., Тагільцева Я. М. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2022. – №. 1 (105). – С. 138–147.
16. Капліна Т. В. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності / Т. В. Капліна, А. С. Капліна, Л. І. Куш, С. О. Дудник // Електронний журнал «Ефективна економіка». – 2022. – № 3. – С. 282–289.
17. Капліна Т. В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю : навчальні завдання до практичних занять та метод. рек. до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.
18. Global tourism industry – Statistics & Facts [Електронний ресурс] : [веб-сайт]. – Режим доступу: <https://www.statista.com/topics/962/global-tourism> (дата звернення 27.06.2024). – Назва з екрана.
19. Developments and challenges in the hospitality and tourism sector [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed\\_norm/@relconf/documents/meetingdocument/wcms\\_166938.pdf](http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_norm/@relconf/documents/meetingdocument/wcms_166938.pdf) (дата звернення 27.06.2024). – Назва з екрана.
20. The Evolution of Hotel Industry [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://thehospitalityconcepts.blogspot.com/2010/12/evolution-of-hotelindustry.html> (дата звернення 26.06.2024). – Назва з екрана.
21. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. – Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с.

22. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Г. Я. Круль. – Київ : Центр учб. л-ри, 2019. – 368 с.
23. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. / Г. Круль, О. Заячук. 2-ге вид., перероб. і допов. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
24. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-к, 2024. – 166 с.
25. Рогова Н., Альбещенко О. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом: досвід розвинених країн // Економіка та суспільство. 2024. № 63. Видавничий дім «Гельветика».
26. Сенишин О. С. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. С. Сенишин, О. В. Кривешко. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2020. – 347 с. – Режим доступу: [https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING\\_NAVCH.POSIBNYK\\_SENISHYN-KRYVESHKO\\_FINAL\\_ALL.pdf](https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING_NAVCH.POSIBNYK_SENISHYN-KRYVESHKO_FINAL_ALL.pdf) (дата звернення: 27.06.2024). – Назва з екрана.
27. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник. – Львів : Магнолія-2006, 2024. – 328 с.
28. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. – Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с.
29. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя, [та ін.]. – Київ : Ліра-К, 2018. – 764 с.
30. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Г. Я. Круль. – Київ : Центр учб. л-ри, 2019. – 368 с.
31. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. – Київ : Центр учб. л-ри, 2017. – 336 с.
32. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / за ред. А. О. Старостіна. – Київ : НВП «Інтерсервіс», 2018. – 216 с. – Режим доступу: <https://kmaesm.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/starostina-a.o.-kravchenko-v.a.-prygara-o.yu.-yarosh-dmytrenko-l.o.-2018-marketynng.pdf> (дата звернення: 27.06.2024). – Назва з екрана.
33. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головка. – Київ : Кондор, 2018. – 410 с.

34. Сенишин О. С. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. С. Сенишин, О. В. Кривешко. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2020. – 347 с. – Режим доступу: [https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING\\_NAVCH.POSIBNYK\\_SENYSHYN-KRYVESHKO\\_FINAL\\_ALL.pdf](https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING_NAVCH.POSIBNYK_SENYSHYN-KRYVESHKO_FINAL_ALL.pdf) (дата звернення: 27.09.2022). – Назва з екрана.
35. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник. – Львів : Магнолія-2006, 2017. – 328 с

# ДОДАТКИ

## Додаток А

### Форма титульного аркуша звіту

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут \_\_\_\_\_

Форма навчання \_\_\_\_\_

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## ЗВІТ

з \_\_\_\_\_ практики  
(виробничої, організаційної (міжнародної), виробничої комплексної)

здобувачем вищої освіти \_\_\_\_ курсу  
спеціальності \_\_\_\_\_  
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
ступеня магістра

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

База практики \_\_\_\_\_

### Керівники практики

від підприємства, установи, організації

\_\_\_\_\_  
(посада, прізвище, ініціали, підпис)

від кафедри

\_\_\_\_\_  
(посада, вчене звання, прізвище, ініціали, підпис)

Звіт захищено « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Оцінка \_\_\_\_\_

Члени комісії \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ініціали, підпис)

ПОЛТАВА 20\_\_

## Додаток Б

### Форма «Відмітки про проходження практики»

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_  
*(прізвище, ім'я, по батькові)*

прибув(-ла) на підприємство, організацію, установу

---

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ року

\_\_\_\_\_ *(підпис)* \_\_\_\_\_ *(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)*

М.П.

Вибув(-ла) з підприємства, організації, установи

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ року

\_\_\_\_\_ *(підпис)* \_\_\_\_\_ *(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)*

М.П.

## Додаток В

### **Форма «Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці»**

---

---

(назва підприємства, установи, організації)

---

---

---

Керівник практики від підприємства, установи, організації

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

м.п.                    « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

#### ***Приблизний перелік питань, які повинні бути відображені у відгуку на здобувача-практиканта***

1. Прізвище, ім'я, по батькові.
2. Назва організації, у якій проходив практику і на якій посаді.
3. Виявлені теоретичні знання, уміння та практичні навички.
4. Нові знання, уміння та навички, які здобув за час практики.
5. Завдання, які виконував.
6. Виявлені особисті якості здобувача: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність, тощо.
7. Повнота виконання програми. При невиконанні будь-яких питань або завдань вказати причину.

Навчально-методичне видання

**РОГОВА** Наталія Володимирівна  
**КАПЛІНА** Тетяна Вікторівна  
**ВОЛОДЬКО** Ольга Василівна

# **НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

Редагування *Л. М. Діденко*  
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 1,5.  
Зам. № 410/2278.

Видавець і виготовлювач  
Полтавський університет економіки і торгівлі  
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.  
E-mail: [pvv.puet@gmail.com](mailto:pvv.puet@gmail.com).

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників  
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.