

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Т. В. Капліна, Н.В. Рогова, А.С. Капліна

ПРОГРАМА

виробничої практики

для здобувачів другого рівня
вищої освіти 1 курсу ступеня магістра зі
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа освітня програма
«Готельно-ресторанна справа»

Полтава
ПУЕТ
2024

Укладачі: *Т. В. Капліна*, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі;

Н. В. Рогова, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі;

А. С. Капліна, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рецензенти: *С. В. Яхін*, к.т.н., доцент, завідувач кафедри будівництва та професійної освіти Полтавського державного аграрного університету;

Ю. В. Балковий, директор готелю «Аристократ 1»

Обговорено і схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи «28» червня 2024 р., протокол № 11

Зав. кафедри *Т. В. Капліна* проф. Т. В. Капліна

Рекомендовано до розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ 29 серпня 2024 р., протокол № 1

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Мета і завдання практики	4
Організація практики.....	5
Програмні питання практики.....	7
Вимоги до звіту	9
Підведення підсумків практики	9
Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	10
Список рекомендованих інформаційних джерел.....	12
Додатки.....	14

ВСТУП

На сучасному етапі розвитку економічних відносин на ринку праці висувуються високі вимоги до випускників вищих навчальних закладів, які повинні мати не тільки теоретичні знання з широкого кола питань, але й достатню практичну підготовку.

Виробнича практика 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 та завдань інноваційного характеру у науково-дослідницькій, організаційно-управлінській, інженерно-технічній, маркетинговій, планово-економічній діяльності.

Виробнича практика проводиться відповідно до навчального плану і графіка навчального процесу. Тривалість практики 12 тижнів.

Місце проведення практики – сучасні підприємства готельно-ресторанного господарства різних форм власності м. Полтава, міст України та зарубіжжя.

МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета практики – 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.

Завдання практики:

- 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.

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

ЗК4. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», переддипломна практика спрямована на формування здобувачами вищої освіти таких **програмних результатів навчання (ПРН)**:

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

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед від'їздом на практику здобувачі вищої освіти отримують документи: направлення на практику, робочу програму, календарний графік проходження практики (додаток А).

На початку практики здобувачі повинні отримати інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів.

У разі зарахування здобувачів на штатні посади на час проходження практики на них розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства. На здобувачів, не зарахованих на штатні посади, також розповсюджуються правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження практики:

– виконати в повному обсязі програму практики та індивідуальні завдання;

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

– 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. Адміністрація бази практики має право залучати здобувача до участі у виконанні професійних завдань та обов'язків;

– систематично підбирати матеріал для звіту відповідно до програми практики;

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

– захистити звіт із практики у встановлений кафедрою термін.

Здобувач вищої освіти має право:

– обирати місце проходження практики з урахуванням його індивідуальних особливостей;

– вимагати надання робочого місця згідно з програмою практики;

– звертатися за консультаціями до керівників практики, провідних фахівців;

– користуватися фондом законодавчих актів, нормативних та інструктивних матеріалів із програмних питань практики;

– користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства, обговоренні питань його діяльності на зборах, нарадах тощо.

Навчально-методичне керівництво і контроль за організацією практики від університету здійснює кафедра готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки кафедри щодо організації практики:

– визначати бази практики;

– розподіляти здобувачів за базами практики;

– укладати договори про проведення практики між університетом та підприємством, організацією;

– призначати керівниками практики досвідчених викладачів;

– підготувати методичне забезпечення практики;

– провести інструктаж з організації проходження практики;

– здійснювати контроль за ходом практики;

– оцінювати якість практичного навчання і підведення підсумків.

Керівництво практикою здійснює викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки керівника:

- бере участь у настановному інструктажі здобувачів в університеті та в підсумковій конференції;
- ставить окремі завдання, які потребують теоретичного та практичного вирішення на виробництві;
- у випадку неявки здобувачів на практику, порушення ними трудової дисципліни, виникненні конфліктних ситуацій повідомляє про ситуацію письмово кафедру і директорат інституту;
- перевіряє звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;
- на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження та підсумки практики.

ПРОГРАМНІ ПИТАННЯ ПРАКТИКИ

1. Характеристика підприємства – бази практики: тип, назва, категорія, клас, характер бізнесу; підпорядкованість, юридичний статус, юридична адреса. Склад підприємств, що входять у структуру готельно-ресторанного комплексу.

2. Організація роботи готелю

- 2.1. Організаційна схема готелю, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам.
- 2.2. Характеристика послуг, що надає готельний комплекс.
- 2.3. Організація процесу обслуговування гостей готелю.
- 2.4. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств.
- 2.5. Організація праці в готельному господарстві.
- 2.6. Організація виробничого процесу у підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль.
- 2.7. Пропозиції щодо удосконалення форм і технологій надання послуг, розширення асортименту додаткових послуг.

3. Організація роботи закладів ресторанного господарства при готелі

3.1. Організаційна схема закладу ресторанного господарства при готелі, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам, режим роботи;

3.2. Організація обслуговування споживачів готелю у закладі ресторанного господарства: види харчування, порядок обслуговування, меню.

3.3. Організація обслуговування туристів.

3.4. Вимірювання та оцінювання якості продукції і послуг підприємств готельно-ресторанного господарства.

4. Організація управління готелем

4.1. Організація управління готельно-ресторанним комплексом.

4.2. Формування системи адміністративного менеджменту закладу готельно-ресторанного господарства.

4.3. Формування інформаційного забезпечення управління підприємством чи його підрозділами.

4.4. Обґрунтування альтернативних варіантів управлінських рішень.

5. Планово-економічна діяльність

5.1. Оцінка резервів раціоналізації витрат та доходів підприємства, збільшення прибутків за рахунок різноманітних джерел формування.

5.2. Оцінювання фінансово-майнового стану підприємства, розробка програми його оптимізації.

5.3. Аналізування і планування фінансово-економічних результатів діяльності підприємства, управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства.

5.4. Оцінювання конкурентоспроможності та економічного потенціалу підприємства.

За період практики здобувачі вищої освіти повинні:

- провести комплексні маркетингові дослідження та визначити ринкові можливості закладу;
- визначити перспективний цільовий сегмент споживачів;
- обґрунтувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику;
- оцінити стан приміщень підрозділів готельно-ресторанних комплексів;
- провести розрахунок виробничо-експлуатаційної програми готелю за даними, отриманими під час проходження практики.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ

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	TimesNewRoman
Розмір шрифту	Основного тексту – 14 таблиць – 12
Міжрядковий інтервал	1,5
Вирівнювання тексту	По ширині
Автоматична розстановка переносів	Включена
Абзацний відступ	1,25 см
Нумерація сторінок	На титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці
Ілюстрації (схеми, графіки)	Необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці
Орієнтовний обсяг звіту	20–25 сторінок.
Мова	Українська.

Звіт комплектують у такій послідовності: титульний аркуш, зміст, вступ, основна частина (розкривається виконання індивідуального завдання), висновки, додатки, список використаних джерел. Нумерація сторінок, використання формул, діаграм, таблиць,

оформлення додатків та посилання на літературні джерела здійснюється відповідно до загальних вимог, що встановлені для написання курсових та дипломних робіт.

ПОРЯДОК ДОПУСКУ ЗВІТУ ДО ЗАХИСТУ ПРАКТИКИ

До захисту звітів допускаються студенти, які своєчасно оформили всі необхідні документи для проходження практики, повністю виконали програму та індивідуальні завдання практики, написали звіт згідно з встановленими вимогами.

Допуск до захисту звіту здійснюється керівниками практики, що підтверджується підписом керівника на титульному аркуші звіту.

Звіти, в яких виявлені недоліки (недотримання вимог щодо оформлення, не виконання індивідуальних завдань) до захисту не допускаються. Відповідне рішення приймається керівниками навчальної практики за погодженням завідувача кафедри.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики здобувач подає на кафедру письмовий звіт із відмітками про проходження практики і характеристику, підписану керівником практики (додатки Г, Д). Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від кафедри. Після перевірки недоліки (якщо такі виявлено) повинні бути автором звіту усунені, а матеріали подані на повторну перевірку.

Задля проведення захисту практики завідувач кафедрою затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється шляхом індивідуального захисту звіту кожним здобувачем. Під час захисту здобувач розповідає комісії про проходження практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати. За результатами захисту виставляється диференційна оцінка, яка враховується нарівні з іншими оцінками, що характеризують успішність магістрів. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

Здобувач, що не виконав програму практики і отримав незадо-

вільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку під час захисту звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження здобувачами практики обговорюються на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

1. Оцінювання звіту, повнота виконання програми практики (максимальна кількість балів – 60).

Ступінь відповідності програмі практики	Кількість балів
Повністю відповідає	36–60
Частково відповідає	16–35
Не відповідає	1–15

2. Оформлення звіту: текстова частина, таблиці, графіки, діаграми, список джерел та ін. (максимальна кількість балів – 10).

Ступінь відповідності встановленим вимогам	Кількість балів
Повністю відповідає	7–10
Частково відповідає	3–6
Не відповідає	1–2

3. Публічний захист звіту під час засідання комісії (максимальна кількість балів – 30).

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
«Відмінно» (21–30 балів)	Здобувач показує глибокі знання теоретичного та 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
«Добре» (11–20)	Здобувач 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
«Задовільно» (6–10 балів)	Здобувач доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає правильні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок під час відповіді на більшість інших питань із програм практики
«Незадовільно» (1–6 балів)	Здобувач не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді

Шкала нарахування підсумкових балів

Оцінка за системою ЄКТС*	Оцінка за шкалою ПУЕТ	Оцінка за національною шкалою	Якісні критерії оцінювання знань
A	90–100	5 (відмінно)	Глибокі знання, можлива незначна кількість помилок
B	82–89	4 (добре)	Міцні знання з можливими кількома помилками
C	74–81		
D	64–73	3 (задовільно)	Непогані знання, але значна кількість помилок
E	60–63		
FX	35–59	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання	Недостатні знання, слабо засвоєний матеріал, невміння самостійно викласти його зміст
F	0–34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Невміння осмислити зміст теми і публічно чи письмово представити його

* ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

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., Рогова Н.В., Куш Л.І., Дудник С.О. Готельно-ресторанний бізнес у воєнний час: поточний стан та глобальні тенденції//Міжнародний науковий журнал: Грааль науки. Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа», 2023. №26. С.42-45.
11. Капліна Т. В., Капліна А.С. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава : ПУЕТ, 2019.
12. Капліна Т. В. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
13. Капліна Т. В. Столярчук В.М. Основи наукових досліджень і

- технічної творчості : навчальний посібник 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. Т. В. Капліна, А. С. Капліна, Л. І. Куш, С. О. Дудник. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності / // Електронний журнал «Ефективна економіка». 2022. № 3. С. 282–289.
 17. Капліна Т.В., Володько О.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 Полтава : ПУЕТ, 2019. 38 с.
 18. Global tourism industry – Statistics & Facts: [веб-сайт].URL: <https://www.statista.com/topics/962/global-tourism> (дата звернення 27.06.2024).
 19. Developments and challenges in the hospitality and tourism sector URL: http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_norm/@relconf/documents/meetingdocument/wcms_166938.pdf (дата звернення 27.06.2024).
 20. The Evolution of Hotel Industry [URL: <http://thehospitalityconcepts.blogspot.com/2010/12/evolution-of-hotelindustry.html>] (дата звернення 26.06.2024).
 21. В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с.
 22. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : Центр учб. л-ри, 2019. 368 с.
 23. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп.. Г. Круль, О. Заячук. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
 24. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навч. посіб. / Київ: Видавництво ліра-к, 2024. 166 с.

25. Рогова Н., Альбещенко О. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом: досвід розвинених країн / № 63 (2024): Економіка та суспільство. Видавничий дім «Гельветика», 2024.
26. Сенишин О. С. Маркетинг: 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_SEN_YSHYN-KRYVESHKO_FINAL_ALL.pdf (дата звернення: 27.06.2024).
27. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник. Львів : Магнолія-2006, 2024. 328 с.
28. 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.
29. М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учб. л-ри, 2017. 336 с.
30. Маркетинг: навч. посіб. / за ред. А. О. Старостіна. Київ : НВП «Інтерсервіс», 2018. 216 с. URL: <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).

ДОДАТКИ

Додаток А

Зразок оформлення графіка проходження практики

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник практики

(підпис)

(ініціали, прізвище)

« _____ » _____ р.

Графік

проходження виробничої практики здобувачем
другого рівня вищої освіти ступеня магістра
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(прізвище, ім'я, по батькові)

В _____

(організація)

з « _____ » _____ р. по « _____ » _____ р.

№ з/п	Розділи і теми програми практики	Основні завдання	Робоче місце	Тривалість днів
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
	Усього			

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Додаток Б

Зразок титульного аркуша звіту
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут _____
Форма навчання _____
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗВІТ із практики

здобувачем вищої освіти _____ курсу
спеціальності _____
освітньої програми _____
ступеня _____

_____ (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 В

Відмітки про проходження практики

Здобувач вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство, організацію, установу _____

« _____ » _____ 20 _____ року

_____ (підпис) _____ (посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)

М.П.

Вибув із підприємства, організації, установи

« _____ » _____ 20 _____ року

_____ (підпис) _____ (посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)

М.П.

Додаток Г

Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці

_____ (назва підприємства, установи, організації)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики від підприємства, установи, організації

_____ (підпис)

_____ (посада, прізвище, ініціали)

М.П.

«_____» _____ 20__ року

Додаток Д

Приблизний перелік питань, які повинні бути відображені в оцінці роботи здобувача-практиканта

1. Прізвище, ім'я, по батькові.
2. Назва організації, у якій проходив практику і на якій посаді.
3. Виявлені теоретичні знання, уміння і практичні навички.
4. Нові знання, уміння і навички, які здобув за час практики.
5. Завдання, які виконував.
6. Схильність до науково-дослідної (управлінської, педагогічної, організаторської) діяльності.
7. Виявлено особисті якості здобувача: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність тощо.
8. Участь у суспільному житті колективу і вміння працювати з людьми.
9. Повнота виконання програми. У разі невиконання будь-яких питань або завдань вказати причину.

Додаток Ж
Приклади оформлення обов'язкових таблиць і рисунків
у «Звіті з виробничої практики»

Таблиця 1 – Номерний фонд готелю «назва» категорії «*, або****»(приклад)**

Категорія номеру	Характеристика номеру			Кількість номерів
	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа м ²	
Апартамент	2	1	40,0	1
Люкс	2	2	30,0	4
Номер I категорії	1	1	10,0	17
Номер I категорії	1	2	14,0	62
Номер I категорії для інвалідів	1	1	14,0	1
<i>Разом:</i>				85

Таблиця 2 – Склад та площа приміщень приймально-вестибюльної групи(приклад)

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	90,0
Бюро прийому і реєстрації	10,0
Пункт оперативного зв'язку	6,0
Кімната чергового персоналу	8,0
Службовий санітарно-технічний блок	6,0
Кімната чергового адміністратора	8,0
Сейфова	6,0
Приміщення носильників	6,0
Камера схову	10,0
Приміщення охорони	8,0
Приміщення посильних	8,0
Санвузол	9,0
Жіночий	5,0
чоловічий	4,0
Відділення зв'язку	12,0
Комора прибирального інвентарю	3,0
Гардероб	9,0
Медпункт	14,0
<i>Разом</i>	213,0

Таблиця 3 – Структура і площа приміщень поповерхового обслуговування (приклад)

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Хол	80,0
Кімната чергового персоналу	10,0
Комора брудної білизни	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0
Площадка розбирання брудної білизни	4,0
Кімната побутового обслуговування	8,0
Приміщення для зберігання візків	8,0
Санвузол персоналу (душ)	
Жіночий	4,0
Чоловічий	4,0
Разом	128,0

Таблиця 4 – Склад і площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі(приклад)

Назва приміщення	Площа, м ²
Перукарня + манікюрний кабінет	21,0+12,0=33,0
Торговельний кіоск	4,0+4,0=8,0
Каса для квитків	6,0
Комплексний пункт прання і прасування	12,0
Разом	59,0

Таблиця 5 – Склад і площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення (приклад)

Назва приміщення	Площа, м ²
Конференц-зала загального призначення	130,0
Разом	130,0

Таблиця 6 – Склад і площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення (приклад)

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Кімната інструктора	8,0
Фітнес- зала	200,0
Роздягальні (чоловіча і жіноча)	16,0×2=32,0
Господарська комора	4,0

Сауна	50,0
Разом	294,0

Таблиця 7 – Склад і площа групи адміністративних приміщень готелю (приклад)

Назва приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12,0
Кімната завгоспа	10,0
Архів	8,0
Бухгалтерія (у тому числі):	16,0
Робочі приміщення	12,0
Каса	4,0
Санвузли:	8,0
Жіночий	4,0
Чоловічий	4,0
Разом	54,0

Таблиця 8 – Склад і площі приміщень господарсько-виробничого призначення (приклад)

Назва приміщення	Площа, м ²
Майстерні:	
а) електротехнічна	8,0
б) слюсарна	8,0
в) столярна	16,0
г) малярна	8,0
Складські приміщення:	
а) резервний склад білизни	6,0
б) матеріально-технічні склади	20,0
в) склад видаткових матеріалів	12,0
г) склад меблів	20,0
д) склад пиломатеріалів	16,0
Приміщення господарське	3,0×4=12,0
Разом	126,0

Таблиця 9 – Склад і площа закладів ресторанного господарства при готелі категорії «*» (приклад)**

Тип закладу ресторанного господарства	У відсотках до місткості готелю (%)	Кількість місць
Ресторани	75,0	113
Кафе	15,0	23
Буфет	5,0	8
Бари:	–	–
– при вестибюлі,	1,5	2
–на житлових поверхах,	5,0	8

Таблиця 10 – Загальна схема виробничого процесу в ресторані (приклад)

Стадія процесу, тривалість виконання	Назва (вид) приміщення	Назва обладнання
Приймання сировини, 6.00 – 14.00	Рампа, завантажувальний майданчик	Візок вантажний, ваги товарні
Зберігання сировини, 6.00 – 21.00	Охолоджувальні камери, неохолоджувальні комори	Підтоварники та стелажі
Механічне кулінарне оброблення сировини, 6.30 – 20.00	М'ясо-рибний цех	Столи, ванни, м'ясорубка
	Овочевий цех	Столи, ванна, підтоварники, картопличистка, овочерізка
Приготування продукції, 7.00 – 21.00	Гарячий цех	Ваги, плити, сковорода, фритюрниця, пароконвектомат
	Холодний цех	Ваги, ванни, слайсер, льодогенератор

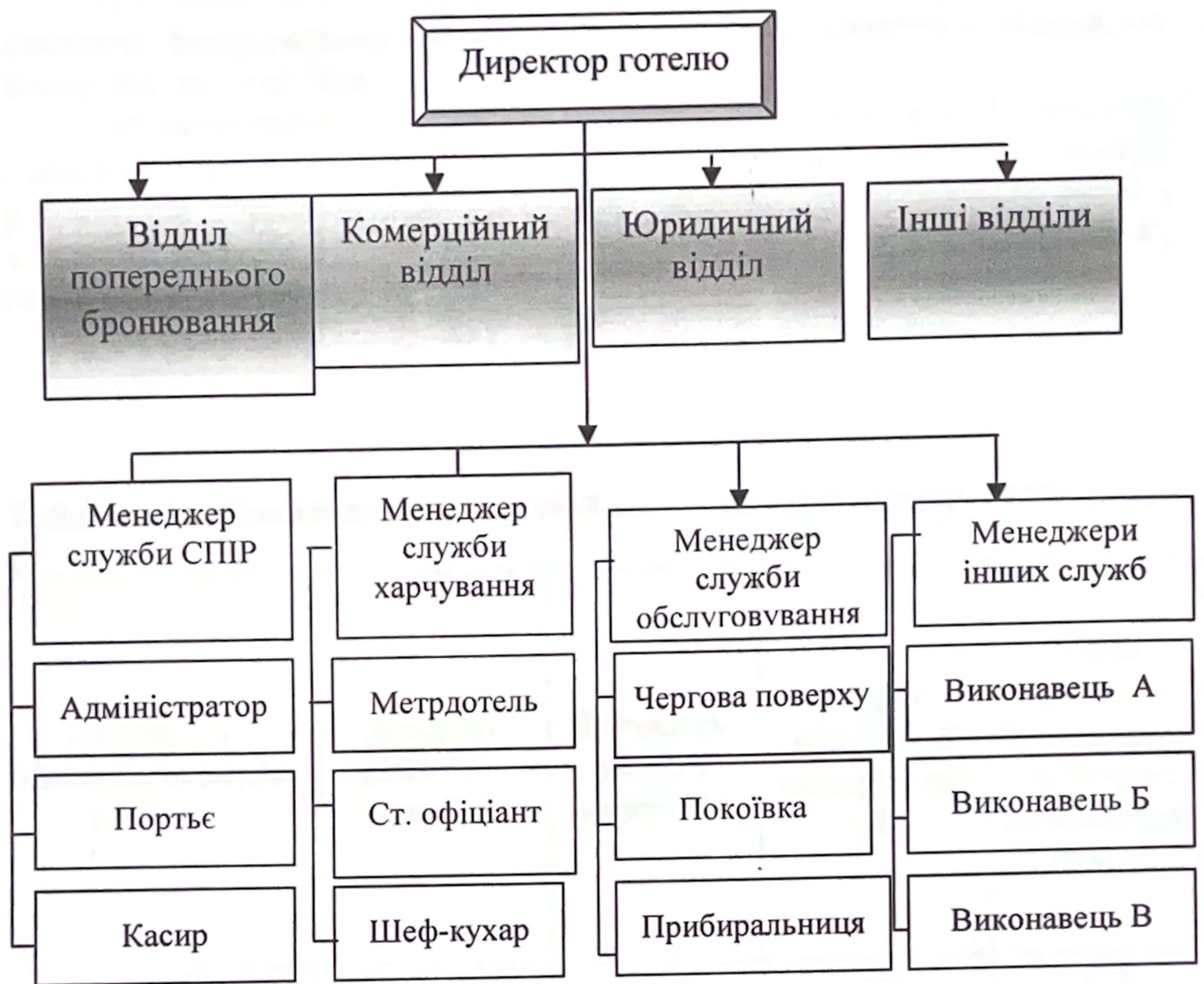


Рисунок 1 – Лінійно-функціональна структура управління готелем (приклад)

РОЗРОБКА ВИРОБНИЧО-ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЇ ПРОГРАМИ

У процесі розрахунку виробничо-експлуатаційної програми готелю визначаються наступні показники: одночасна місткість, можлива пропускна спроможність, пропускна спроможність, планова пропускна спроможність, плановий коефіцієнт завантаження готелю. Пропускна спроможність готелю розраховується за формулою:

$$ПС = \sum N_i \times M_i \times Д \quad (1)$$

де ПС – пропускна спроможність готелю, місце-днів;

N_i – кількість номерів i -ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, од.;

M_i – кількість місць у номері i -ого типу і категорії у плановому році, місць;

$Д$ – тривалість роботи готелю у плановому році, днів.

При розрахунку пропускної спроможності готелю (у натуральних одиницях вимірювання) використовуємо дані про структуру номерного фонду під час практики.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг ($Q_{пл}$) готелю на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю і планового коефіцієнту їх завантаження K_3 (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл} = ПС \times K_3 \quad (2)$$

Таблиця 11–Показники пропускної спроможності готелю «***» на ... р.

Категорії і місткість номерів готелю	Кількість номерів у готелі (Н)	Кількість місць у номері (М)	Термін експлуатації номерів, дні (Д)	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів (ПС)
Апартамент+	1	2	365	730
Апартамент	4	2	365	2920
Люкс	11	2	365	8030
Напівлюкс	41	2	365	29930
Стандарт	21	2	365	15330
Економ	7	2	365	5110
Всього	85			62050

Отже, річна пропускна спроможність готелю становить 31755,0 люд.-днів.

Дохід (виручку) від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання) розраховується за формулою:

$$D_{нф} = Q_{пл} \times Ц_i \quad (3)$$

де $D_{нф}$ – дохід (виручка) від продажу номерів, грн;

$Ц_i$ – ціна за номер i -тої категорії за добу, грн.

При розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовуються ціни існуючі в готелі під час проходження практики. Розрахунок планового обсягу доходів (виручки) від реалізації послуг з

тимчасового розміщення (продажу номерів) у готелі здійснюємо за формою табл. 12.

Таблиця 12 – Показники доходів (виручки) від продажу номерів в готелі «*» на рік**

Категорії і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів (ПС)	Коефіцієнт завантаження номерів плановий (К _з)	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів (Q _{пл})	Ціна за місце (номер) за добу, грн. (Ц).	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн. D _{нф}
Апартамент+	730	0,6	438	1740,0	762,12
Апартамент	2920	0,6	1752	1290,0	2260,08
Люкс	8030	0,6	4818	1020,0	4914,36
Напівлюкс	29930	0,6	17958	786,0	14114,99
Стандарт	15330	0,6	9198	534,0	4911,73
Економ	5110	0,6	3066	463,0	1419,56
Всього	62050				28382,84

Отже, плановий річний дохід для готелю – **28382,84** тис.грн.

Окрім вказаних обов'язкових додатків, за бажанням студента можуть бути наведені інші документи відповідно до програми практичної підготовки. Додатки позначають послідовно великими літерами української абетки, крім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь.