

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталія КИРИЧЕНКО

“01 ” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

КОМПЛЕКСНА ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА З ФАХУ

	(назва навчальної дисципліни)
освітній ступінь	<u>другий (магістерський)</u> (молодший бакалавр, бакалавр, магістр)
спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)
освітня програма	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (назва освітньої програми)
факультет	<u>економічний</u> (назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма «Комплексна виробнича практика з фаху» для
(назва навчальної дисципліни)
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою
«Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Вікторія Дуга, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Протокол від „ 28 ” серпня 20 23 року № 1

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

В.о.завідувача
кафедри

готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу й
іноземних мов

(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 01 ” вересня 20 23 року

1. Опис

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 12	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин –	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		1-й	-
Загальна кількість годин – 360		Семестр	
		2-й	-
		Лекції	
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		360 год.	-
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: звіт	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – самостійної роботи здобувача – 45	Освітній ступінь: <u>другий (магістерський)</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – -/360

для заочної форми навчання – -/-

2. Мета та завдання комплексної виробничої практики з фаху

Метою проходження комплексної виробничої практики з фаху є закріплення та поглиблення теоретичних знань здобувачів з організації сервісно-виробничих процесів у закладах готельного та/або ресторанного господарства, ознайомлення з сучасним оснащенням закладів, здійснення відповідних технологічних операцій, оволодіння професійними вміннями та навичками в індустрії гостинності та формування готовності до самостійної професійної діяльності в умовах конкурентного ринкового середовища.

Завданнями комплексної виробничої практики з фаху є:

- удосконалення вмінь самостійно здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку, аналізувати її, виявляти основні чинники, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства;
- ознайомлення з організацією сервісно-виробничих процесів на підприємствах готельного та/або ресторанного господарства;
- ознайомлення з інноваційними технологіями готельного та ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями;
- формування знань і умінь щодо реалізації технологічних та управлінських процесів для забезпечення ефективного виробництва і споживання готельних, ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності;
- ознайомлення з нормативними документами та технологічними стандартами послуг тимчасового розміщення та харчування на підприємстві-базі практики, системою контролю за дотриманням якості послуг;
- ознайомлення з сучасними тенденціями проектування технологічного устаткування та обладнання підприємств готельного та/або ресторанного господарства;
- здійснення відповідних до завдань практики розрахунків та підготовки висновків щодо діяльності підприємства на підставі проаналізованої інформації.

Під час проходження практики здобувачі-практиканти повинні ознайомитися зі статутом підприємства, нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємства, видами діяльності, організаційною структурою, посадовими інструкціями, розподілом обов'язків між працівниками, специфікою діяльності різних служб підприємства, фінансовою звітністю, результатами господарської діяльності підприємства та зробити обґрунтовані висновки щодо ефективності діяльності підприємства.

3. Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Комплексна виробнича практика з фаху для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких **компетенцій**:

інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
загальні компетентності (ЗК)

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

програмні результати навчання (ПР)

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

4. Програма практики

1. Характеристика підприємства-бази практики

Охарактеризувати тип (категорію, розрядність) та статус підприємства (дату створення, юридичну адресу, форму власності, належність до певної організаційно-правової форми, основні цілі та обмеження діяльності, загальну стратегію), використовуючи інформацію Статуту, Установчого договору, Ліцензії на право здійснення відповідного виду підприємницької діяльності, Сертифікату відповідності, тощо.

Визначити стратегічні одиниці бізнесу (СОБ) підприємства. Оцінити вигідність місця розташування підприємства з точки зору характеру бізнесу, зручності для клієнтів, тощо.

Оцінити внутрішній вигляд будівлі та інтер'єру приміщень підприємства, відповідність стандартам (надати, по можливості, в додатках фото, відео, інші інформаційні матеріали підприємства).

Визначити та схематично показати основні господарські зв'язки підприємства (з діловими партнерами, посередниками, постачальниками, тощо), указати джерела отримання даної інформації на підприємстві.

2. Ознайомлення з системою управління закладом

В цьому розділі необхідно дослідити організацією управління закладом готельно-ресторанного бізнесу, зокрема:

- ознайомитися із реалізацією на підприємстві таких функцій, як: планування, мотивація, організація, контроль;
- ознайомитись з організаційною структурою підприємства-бази практики, діючими методами управління. Графічно зобразити схему організаційної структури управління підприємством;
- ознайомитися із реалізацією складових системи управління підприємством-бази практики: виробничою (операційною) (основне та допоміжне виробництво, організація надання послуг, управління якістю), логістичною (матеріально-технічного забезпечення, транспортування, зберігання, збуту продукції та послуг), маркетинговою, інноваційною, управління кадрами, управління фінансами, тощо;
- ознайомитись із штатним розкладом, посадовими інструкціями (надати приклади посадових інструкцій), положеннями про підрозділи, дослідити систему набору, підбору, адаптації, розстановки, оцінки та підготовки кадрів на підприємстві, тощо;
- ознайомитися із документаційним забезпеченням процесу управління, організацією системи діловодства, засобами автоматизації управлінської праці.

3. Аналіз основних показників діяльності підприємства

Здобувачу необхідно ознайомитися з основними статистичними формами планово-економічної, фінансової, кадрової та іншими видами документації, що використовуються в практиці діяльності підприємства та здійснити аналіз:

- провести аналіз показників експлуатаційної програми готельного комплексу, загальних показників діяльності закладів;
- ступінь виконання плану та динаміку наданих додаткових послуг, реалізації послуг підсобних підрозділів, доходів від здачі в оренду житлових і нежитлових приміщень, ін.;
- проаналізувати стан та розвиток матеріально-технічної бази підприємства готельного та / або ресторанного господарства;
- проаналізувати наявність та рух основних фондів підприємства у звітному періоді відповідно до їх структури в залежності від: характеру використання, цільового призначення, участі у виробничо-експлуатаційному процесі, джерела формування, визначити показники ефективності використання основних фондів підприємства у звітному періоді (фондовіддачу у фактичних та порівняльних цінах, фондомісткість, фондоозброєність праці, прибутковість основних фондів (рентабельність), обчислити показники інтенсивності відтворення основних фондів підприємства (коефіцієнт здатності, коефіцієнт зносу, коефіцієнт оновлення, коефіцієнт вибуття, коефіцієнт приросту);
- визначити часткові показники ефективності використання основних фондів (коефіцієнт завантаження засобів розміщення; коефіцієнт використання виробничої потужності та пропускної спроможності підрозділів громадського харчування; оборотність одного ліжка-місця та одного місця в торговому залі

ресторану; валовий дохід на 1 м загальної площі, на 1 номер, на 1 місце; товарооборот на 1 м² торговельної площі, тощо);

- визначити показники ефективності використання оборотних фондів у звітному періоді (швидкість обороту оборотних фондів, рентабельність оборотних фондів, фондоемкість обороту за оборотними фондами, матеріалоемкість обороту), їх динаміку, вплив на обсяг обороту, рівень поточних витрат, розмір прибутку підприємства;

- дослідити кількісний і якісний склад працівників підприємства в цілому і по окремих підрозділах у динаміці, показники плинності кадрів та стабільності кадрового складу, визначити динаміку продуктивності праці робітників у цілому по підприємству, у тому числі основних категорій робітників по виробничих підрозділах (у натуральних, вартісних, умовних показниках), дати оцінку ефективності використання робочого часу робітників і визначити основні причини, що обумовлюють її певний рівень;

- дослідити форми і системи оплати праці, що застосовуються на підприємстві щодо окремих категорій працівників, тарифну сітку з системою посадових окладів і тарифних ставок;

- проаналізувати структуру собівартості основних і додаткових послуг підприємства;

- проаналізувати динаміку чистого прибутку, показників рентабельності;

- охарактеризувати систему цін і тарифів, що застосовується на підприємстві на основні, додаткові та спеціальні послуги, товари і продукцію, узагальнити інформацію щодо застосування цінових знижок у підприємстві;

- охарактеризувати систему маркетингових комунікацій підприємства, визначивши та описавши її структуру. Визначити та проаналізувати елементи фірмового стилю підприємства та охарактеризувати його участь у виставковій діяльності;

- дати характеристику видів реклами, що застосовуються на підприємстві, за різними класифікаціями. Проаналізувати план рекламних заходів, рекламний бюджет, витрати на рекламу, ефективність проведення виставок-продажів, сезонних базарів, ярмарок тощо. Оцінити ефективність реклами, достатність та повноту інформації для покупців, що надається підприємством.

4. Особливості маркетингової діяльності підприємства

Визначити (при наявності) структуру на функції маркетингової служби підприємства (маркетолога).

Охарактеризувати та оцінити ефективність організації маркетингових досліджень на підприємстві (застосовувані методи, інструментарій, об'єкти дослідження, завдання, які були вирішені за допомогою досліджень).

Проаналізувати систему маркетингової інформації, яка використовується керівництвом підприємства при прийнятті рішень (джерела внутрішньої та зовнішньої інформації, наявність банків даних).

Дати загальну оцінку продуктової політики підприємства та описати продуктову пропозицію підприємства, використовуючи чотирьохрівневу концепцію продукту. Результат оформити у вигляді таблиці.

Проаналізувати продуктовий асортимент підприємства за основними показниками та структурою додаткових послуг.

Охарактеризувати та проаналізувати методи ціноутворення та маркетингові цінові стратегії, що використовуються на підприємстві.

Визначити тип та конфігурацію збутових каналів розповсюдження послуг підприємства (прямі, непрямі, комбіновані).

Вивчити практику організації рекламної діяльності на підприємстві, визначити структуру комплексу маркетингових комунікацій підприємства.

Описати використання реклами на підприємстві за такими напрямками: види реклами; рекламні носії, характеристики каналів розповсюдження рекламних анонсів (тираж, аудиторія, вартість рекламного простору, формат, періодичність виходу та редакційний зміст видання або програми); навести приклади та відповідні інформаційні матеріали в додатках.

Охарактеризувати зміст діяльності підприємства по зв'язкам з громадськістю, у т.ч. при реалізації послуг підприємства та для створення, підтримки його іміджу. Охарактеризувати форми та методи стимулювання продажу послуг на підприємстві, спрямовані на споживачів, посередників та продавців.

Оцінити заходи, спрямовані на проведення та удосконалення персонального продажу при реалізації послуг підприємства, оцінити роботу підприємства з корпоративними клієнтами. Визначити кількісні та якісні характеристики основних адресатів комплексу маркетингових комунікацій підприємства (враховуючи особливості послуг, що реалізуються).

5. Аналіз конкурентного середовища підприємства

В цьому розділі слід сформулювати і обробити необхідну інформаційну базу щодо конкурентного середовища підприємства:

- ознайомитися з кліматично-географічними умовами населеного пункту. Рівень забезпечення сировиною, наявність підприємств харчової і переробної промисловості, оптових баз (магазинів). Наявність культурно-просвітницьких, спортивних, адміністративних установ. Стан роздрібною мережі з торгівлі продовольчими товарами;

- провести аналіз видів продукції, що користується найбільшим попитом. Національні особливості та традиції. Вплив розвитку харчової промисловості та спеціалізації сільського господарства на формування попиту на продукцію ресторанного господарства;

- здійснити оцінку платоспроможності населення, визначити потенціальних відвідувачів підприємства;

- визначити та проаналізувати вплив факторів макросередовища на діяльність підприємства, провести аналіз споживачів, постачальників, конкурентів.

6. Система управління персоналом на підприємстві

Охарактеризувати при наявності зміст, повноваження та функції діяльності кадрової служби підприємства (менеджера по кадрах).

Проаналізувати штатний розклад підприємства, визначити чисельність працівників та їх динаміку протягом періоду, який аналізується (за три останні роки).

Визначити структуру персоналу за різними ознаками: за категорією, віком, статтю, за рівнем кваліфікації, за освітою, за стажем роботи на даному підприємстві.

Проаналізувати показники руху персоналу, розрахувати коефіцієнти плинності, абсентеїзму, внутрішньої мобільності.

Охарактеризувати організацію кадрового планування на підприємстві: стратегія, плани заходів, основні принципи та методи.

Оцінити систему пошуку, набору та відбору персоналу на підприємстві, навести приклади та відповідні документи.

Охарактеризувати технології розвитку персоналу, які впроваджено у діяльність підприємства: розвиток ділової кар'єри, система навчання працівників, підвищення кваліфікації, тощо.

Оцінити систему ділової оцінки (в т.ч. атестації) працівників: методи, умови, періодичність, результати.

Охарактеризувати систему компенсації праці та морального стимулювання працівників до високопродуктивної діяльності. Проаналізувати динаміку та структуру фонду оплати праці (основна заробітна плата, додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати).

Визначити форми і системи оплати праці на підприємстві для різних категорій працівників, відповідність тарифних ставок (штатних окладів) працівників їх кваліфікації, обґрунтованість диференціації тарифних ставок (окладів).

Ознайомитися з організацією кадрового діловодства на підприємстві (паперові та електронні варіанти). На основі спостережень та опитування, оцінити морально-психологічний клімат та ступінь згуртованості колективу підрозділу, навести приклади. Визначити рівень конфліктності в колективі та основні види та причини конфліктів.

7. Ознайомлення з організацією забезпечення охорони праці та техніки безпеки на підприємстві-базі практики

При написанні даного розділу необхідно описати і проаналізувати особливості забезпечення охорони праці і техніки безпеки на аналізованому підприємстві, зокрема:

- дотримання санітарних та протиепідемічних умов праці та обслуговування споживачів послуг (санітарний та спеціальний одяг персоналу, своєчасність медичних оглядів, дотримання режиму дезінфекції, дезінсекції, дератизації усіх підрозділів закладу, організація транспортування, прийому і зберігання продовольчих та інших товарів, матеріальних цінностей);

- торгові та виробничі приміщення за рівнем небезпеки ураження електричним струмом, тепловою енергією тощо;

- організацію робочих місць з урахуванням вимог безпеки праці, ергономіки та технічної естетики;

- оцінити безпечність технологічного обладнання та виробничих процесів;
- умови попередження пожежі та захист людей і матеріальних цінностей (організація інструктування персоналу та гостей щодо заходів безпеки, перевірка обізнаності персоналу щодо дій у разі виникнення небезпеки, шляхи евакуації гостей, персоналу та матеріальних цінностей тощо);
- оснащення закладу первинними засобами пожежогасіння (тип та кількість вогнегасників, наявність пожежних гідрантів, кранів, рукавів, їх стан, розташування, доступність);
- оснащення виробничих приміщень системами контролю та забезпечення нормативних умов мікроклімату в усіх приміщеннях закладу.

8. Аналіз інноваційної діяльності підприємства

Охарактеризувати зміст управління інноваційними процесами на підприємстві, навести приклади. Визначити основні напрямки впровадження інновацій на підприємстві. Визначити основні етапи створення і реалізації інноваційного проекту.

Проаналізувати структурні елементи нововведень у діяльності підприємства за звітний період (нові технології, нові види продукції та/або послуг, нові форми організації виробництв, нові форми організації обслуговування споживачів, інновації у сфері управління, нові організаційні форми господарювання, раціоналізаторські пропозиції). Оцінити ефективність інноваційних проектів, які реалізувались на підприємстві.

Оцінити інвестиційну стратегію підприємства та напрями її реалізації. Розробити пропозиції щодо перспективи розвитку інноваційної та напрямів інвестиційної діяльності підприємства.

9. Узагальнення інформації щодо технології та організації діяльності підприємства-бази практики та розробка рекомендацій

Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання визначається керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу. Зміст індивідуального завдання повинен ураховувати конкретні умови та можливості організації, відповідати її потребам і одночасно відповідати цілям і завданням навчального процесу.

Здобувачу при виконанні індивідуального завдання необхідно:

- сформулювати ціль і завдання дослідження;
- коротко розкрити теоретичні положення проблеми, що досліджується;
- обґрунтувати методику розв'язання практичного завдання;
- здійснити необхідні розрахунки за даними досліджуваної організації;
- оцінити отримані результати, зробити необхідні висновки та подати пропозиції.

5. Структура практики

Зміст комплексної виробничої практики з фаху визначається її завданнями. За період практики здобувачі вищої освіти повинні особисто виконати роботу відповідно до тематики практики.

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Тема 1. Характеристика підприємства-бази практики	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Ознайомлення з системою управління закладом	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Аналіз основних показників діяльності підприємства	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Особливості маркетингової діяльності підприємства	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Аналіз конкурентного середовища підприємства	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Система управління персоналом на підприємстві	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Ознайомлення з організацією забезпечення охорони праці та техніки безпеки на підприємстві-базі практики	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 8. Аналіз інноваційної діяльності підприємства	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Узагальнення інформації щодо технології та організації діяльності підприємства-бази практики та розробка рекомендацій	40	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Усього годин	360	-	-	-	-	360	-	-	-	-	-	-

6. Методи контролю

Контроль знань студентів з практики здійснюється в усній формі та у формі звіту. Усі форми контролю включені до 100-бальної шкали оцінювання.

Метою контролю є виявлення та усунення недоліків і надання допомоги здобувачам вищої освіти у виконанні програми практики. На кожному етапі контролю застосовуються такі методи.

Попередній контроль здійснюється до проходження практики, під час інструктажу, під час якого пояснюються цілі практики, порядок її проходження, форма звітування, а також під час видачі щоденників і програми практики.

Поточний контроль здійснюється протягом періоду проведення практики, а також під час бесід зі здобувачами у дні, встановлені кафедрою для консультування.

Підсумковий контроль відбувається під час захисту звіту про виконання програми практики.

7. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Критерії оцінювання змістовних аспектів і знань здобувачів при захисті звіту про проходження комплексної виробничої практики з фаху

Критерії	Кількість балів
1. Звіт з практики – 60 балів	
Оформлення матеріалів практики:	20
Відповідність змісту звіту поставленим цілям і завданням, пропорційність структури звіту	2
Правильність оформлення звіту (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	10
Наявність та якість оформлення додатків до звіту та відповідність їх оформлення встановленим критеріям (вимогам)	4
Правильність оформлення звіту (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу тощо), відсутність редакційних помилок	4
Вимоги до змісту звіту з практики:	40
Якість і глибина виконання поставлених завдань	10
Наявність, системність і глибина аналізу діяльності бази практики	10
Наявність та якість самостійного виконання індивідуальних практичних завдань	20
2. Захист матеріалів комплексної виробничої практики з фаху – 40 балів	
Глибина оволодіння практичними навичками роботи	20
Вміння стисло, послідовно й чітко викласти сутність і результати практики	10
Повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, здатність	10

аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	
--------------------------------------------------------	--

Таким чином, якість виконання звіту з практики оцінюється в діапазоні від 0 до 60 балів, а результати захисту матеріалів практики – у діапазоні від 0 до 40 балів. Загальна підсумкова оцінка під час захисту матеріалів практики складається з суми балів, отриманих за якість виконання звіту з практики, та кількості балів, отриманих під час захисту.

8. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

9. Методичне забезпечення

Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є:

1. Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
2. Наскрізна програма практичної підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. – Кропивницький, 2023. – 40 с.

10. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Нормативно-правові акти, рекомендовані до вивчення при виконанні програми комплексної виробничої практики з фаху:

1. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004.
4. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003.
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006.
6. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003.
7. Про курорти: Закон України від 5.10.2000 р. № 2026-III.

Основна:

8. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю.- К.: Центр учбової літератури, 2016. -312 с.
9. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.
11. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2017. -370 с.

Додаткова:

12. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. –К. : Академія, 2016. – 312 с.
13. Буднікевич І.М., Крупенна І.А., Гавриш І.І. Нові послуги в системі маркетингу готельних підприємств: практика впровадження, адаптації та модифікації. *Маркетинг*. Випуск III(67), 2017. С.101-116.
14. Румянцев А.П. Світовий ринок послуг: Навчальний посібник/ А. П. Румянцев, Ю.О. Коваленко. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 456 с
15. Уніфіковані технології готельних послуг: Навчальний посібник/ За ред. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук`янова, Т.Т. Дорошенко. – К.: Вища школа, 2017. – 237с.

Інформаційні ресурси:

16. Електронне видання журналу «Персонал» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://personal.in.ua/>
17. Журнал «Академія гостинності. – Режим доступу: <http://hotel-rest.com.ua>
18. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: <http://prohotelia.com/magazine/>
19. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: <http://www.restorator.ua>
20. Інтернет-портал для управлінців Менеджмент.com.ua [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.management.com.ua/about.php>
21. Портал готельного і ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.