

# 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

### ВИРОБНИЧА ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь

другий (магістерський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

Робоча програма «Виробнича переддипломна практика» 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 – 8	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)	<b>Рік підготовки:</b>	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		2-й	-
Загальна кількість годин – 240		<b>Семестр</b>	
		1-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – самостійної роботи здобувача – 44	Освітній ступінь: <u>другий (магістерський)</u>	<b>Лекції</b>	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		<b>Лабораторні</b>	
		-	-
		<b>Самостійна робота</b>	
		240 год.	-
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
		-	-
		Вид контролю: <b>звіт</b>	

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

для денної форми навчання – -/240

для заочної форми навчання – -/-

## 2. Мета та завдання виробничої переддипломної практики

Виробнича переддипломна практика здобувачів другого (магістерського) рівня є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми з галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та здійснюється відповідно до навчального плану.

Виробнича переддипломна практика – частина навчального процесу, яка передбачає поглиблене засвоєння здобувачами теоретичних знань в процесі оволодіння практичними навичками, необхідними для роботи на підприємстві готельно-ресторанного господарства у конкретних умовах.

Головним навчально-методичним документом, що забезпечує комплексний підхід до організації практичної підготовки здобувачів, системності, безперервності, послідовності навчання, є програма виробничої переддипломної практики.

Програма та методичні рекомендації містять зміст, цілі і завдання переддипломної практики, види і терміни її проходження, бази та організацію практики, форми звітності, норми оцінювання роботи здобувачів другого (магістерського) рівня під час практики.

**Метою** виробничої переддипломної практики є поглиблення та закріплення здобувачами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи на підприємствах готельно-ресторанної сфери та набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах гостинності у сучасних умовах.

**Завдання** виробничої переддипломної практики:

- сформуванню у здобувачів цілісне уявлення про роботу організації, підприємства готельно-ресторанної сфери завдяки вивченню функціональної взаємодії їх підрозділів і зв'язків із «зовнішнім середовищем»;
- сприяти закріпленню та поглибленню практичних умінь та навичок, оволодінню новітніми технологіями, професійним досвідом в закладах готельної та/або ресторанної сфери;
- розвиток у здобувачів навичок аналітичної діяльності, планування, контролю і організації поточної виробничої роботи, пов'язаної з виконанням основних посадових обов'язків;
- сформуванню вміння приймати рішення;
- отримати досвід управління персоналом та спілкування у колективі.

Під час проходження переддипломної практики здобувачі повинні ознайомитися зі статутом підприємства, нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємства, ознайомитись та проаналізувати організаційну структуру та тип підприємства готельно-ресторанної індустрії, особливості його діяльності в умовах ринку, реалізацію функцій управління, особливості комунікаційного процесу, кадрову роботу, модель забезпечення якості готельно-ресторанних послуг, вміння проектувати основні об'єкти готельно-ресторанного бізнесу та устаткування й обладнання для них, зробити обґрунтовані висновки щодо ефективності діяльності підприємства, обґрунтовувати інноваційні рішення стосовно розвитку об'єкта дослідження.

### 3. Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Виробнича переддипломна практика 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)

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

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

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

програмні результати навчання (ПР)

ПРН 1. 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.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

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

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

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**

Зміст практики формується із таких розділів:

##### ***1. Характеристика підприємства***

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.

Проаналізувати всі можливі показники господарської діяльності підприємства в динаміці (за два-три роки) та за структурою згідно даних форм статистичної звітності (форма «1-готель», форма «1-торг»), побудувавши аналітичні таблиці, графіки, діаграми. Форми статистичної звітності навести у додатках.

Визначити форми реалізації спеціальних функцій менеджменту на підприємстві (загальне адміністративне управління підприємством (стратегічний та тактичний рівень); управління операційною (виробничою) діяльністю; управління безпекою; управління логістикою; управління маркетингом; управління кадрами; планування, облік і аналіз господарської діяльності; управління фінансами; управління інвестиціями; управління інноваціями; автоматизація, інформаційні інноваційні технології, інформаційно-технічне забезпечення управління; управління зовнішньоекономічною діяльністю (за наявністю).

##### ***2. Система адміністративного менеджменту підприємства***

Визначити та охарактеризувати систему планів, що розроблені та використовуються на підприємстві (підрозділах підприємства). Навести конкретні приклади.

Визначити та охарактеризувати організаційну структуру управління підприємства. Побудувати відповідну органіграму, дати пояснення до неї, використовуючи результати опитування, дані штатного розкладу, посадових інструкцій, положень про підрозділи, тощо (надати використані первинні документи в додатках).

Визначити вищий, середній та низовий шабель управління на підприємстві, наявність та характер різних типів зв'язків в структурі управління.

Відобразити схематично комунікаційну структуру управління, де показати основні інформаційні потоки між керівниками (менеджерами), визначити основні види носіїв комунікацій.

Критично оцінити якість проектування робіт на підприємстві (аналіз роботи, параметри, відносини). Визначити які моделі проектування робіт використовуються в апараті управління, навести приклади.

Вивчити та охарактеризувати систему адміністративного контролю, що функціонує на підприємстві (підрозділі). Навести приклади.

На основі спостереження, охарактеризувати процес прийняття одного з управлінських рішень керівником (менеджером) підприємства згідно з елементами процесу управління (мета, ситуація, проблема, рішення).

Охарактеризувати види управлінських цілей, що розробляються на підприємстві (підрозділі), навести приклади. Визначити основні форми та методи прийняття управлінських рішень, що використовуються на підприємстві.

Визначити ступінь централізації / децентралізації управлінських повноважень при прийнятті управлінських рішень на підприємстві.

Визначити основні типи регламентів, що розроблені та використовуються на підприємстві.

Охарактеризувати зміст, призначення та структуру основних стабілізуючих регламентів підприємства (статут, установчий договір, колективний договір, правила внутрішнього трудового розпорядку, тощо).

Охарактеризувати зміст та структуру положень про підрозділи, посадових інструкцій та інших регламентів, що розроблені на підприємстві.

### ***3. Особливості управління операційною (виробничою) діяльністю підприємства***

Охарактеризувати та схематично відобразити виробничу структуру підприємства, визначивши основні виробничі та інфраструктурні підрозділи підприємства, їх взаємозв'язки.

Коротко описати основні ділові процеси виробничої діяльності на підприємстві. Критично оцінити якість організації праці підлеглих в одному з підрозділів підприємства. На основі результатів опитування операційного персоналу визначити ставлення працівників до змісту, умов праці та оснащення робочих місць, задоволеність/незадоволеність змістом та обсягами роботи.

Визначити моделі проектування робіт, що використовуються, навести приклади. Охарактеризувати зміст та форми оперативного планування діяльності одного з підрозділів підприємства.

Оцінити рівень технологій та обладнання, що використовуються в операційних підрозділах підприємства, навести приклади. Оцінити якість послуг, що надаються одним з підрозділів підприємства, визначивши найбільш адекватні показники оцінки якості. Охарактеризувати систему управління якістю послуг в підприємстві, навести приклади та відповідні регламенти.

#### ***4. Аналіз логістичної системи підприємства***

Визначити мету і завдання управління в основних функціональних складових логістичної системи підприємства, навести приклади.

Описати механізм функціонування закупівельної логістики на підприємстві: її завдання, функції, планування закупок, вибір постачальників, правові основи закупок.

Охарактеризувати організацію управління роботою по зберіганню матеріалів, сировини (інформації для туристичної фірми), навести приклади.

Розкрити сутність виробничої логістики на підприємстві, описавши організацію взаємодії продуктових, матеріальних, інформаційних та фінансових потоків в системі підприємства, навести приклади.

Проаналізувати логістику розподілу та збуту послуг підприємства, навести приклади. Розкрити зміст функціонування інформаційної логістичної системи підприємства (інформаційну інфраструктуру, інформаційні потоки), навести приклади.

#### ***5. Характеристика фінансово-економічної діяльності підприємства***

Проаналізувати структуру і динаміку, доходів, витрат, прибутку та рентабельності в цілому по підприємству в звітному періоді, темп їх змін. Зробити висновки.

Визначити кількісну оцінку впливу факторів на розмір прибутку від операційної діяльності підприємства. Проаналізувати поточні витрати господарської діяльності та собівартість продукції (послуг) підприємства.

Визначити склад необоротних активів підприємства, частку основних засобів в їх складі, забезпеченість ними підприємства і раціональність їх розподілу між ділянками основного і допоміжного виробництв.

Проаналізувати наявність та рух основних засобів підприємства у звітному періоді.

Визначити показники ефективності використання основних засобів підприємства у звітному періоді (фондовіддачу (у фактичних та порівняльних цінах), фондомісткість, фондоозброєність праці; прибутковість основних засобів та часткові показники (у фактичних та порівняльних цінах).

Проаналізувати обсяг та структуру інвестицій підприємства у звітному періоді. Оцінити ефективність інвестиційних проектів, що здійснюються на підприємстві. Проаналізувати активи підприємства, визначити їх розмір за звітний період. Проаналізувати капітал підприємства, визначити його розмір на звітний період. Проаналізувати показники ліквідності та фінансової стійкості підприємства.



## ***6. 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 структуру 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).

## ***7. 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.

## ***8. Оцінка системи автоматизації управління та застосування сучасних інформаційних технологій на підприємстві***

Оцінити рівень автоматизації праці та використання сучасних інформаційних технологій на підприємстві в цілому та рівень автоматизації праці управлінського персоналу зокрема. Визначити рівень автоматизації діловодства на підприємстві, організацію електронного документообороту.

Описати функціональні можливості програмного продукту щодо автоматизації операційної діяльності, бухгалтерського обліку, управління персоналом, планово-економічних розрахунків; складського обліку, тощо.

Визначити основні засоби зв'язку та обміну інформації, що використовуються менеджерами підприємства.

Охарактеризувати рівень та напрямки використання Internet-технологій в діяльності підприємства. Охарактеризувати види оргтехніки, що використовуються менеджерами. Оцінити рівень, раціональність та напрямки використання комп'ютерної техніки менеджерами підприємства.

## ***9. Характеристика системи стратегічного управління на підприємстві***

Оцінити тип управління вищого керівництва підприємства (стратегічний, тактичний), підтвердити прикладами.

Визначити наявність на підприємстві розробленої місії та стратегічних цілей. Оцінити основні елементи внутрішнього середовища підприємства з точки зору їх відповідності стратегічним цілям підприємства, підтвердити прикладами.

Оцінити ступінь та характер впливу (позитивний, негативний) факторів внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства, (SWOT-, STEEP- (PEST), SNW-аналіз), зробити посилання на використані інформаційні джерела.

На основі виділених стратегічних одиниць бізнесу підприємства, охарактеризувати основний сегмент(и) (цільові аудиторії) споживачів послуг підприємства.

Визначити основних конкурентів підприємства за різними видами конкуренції, побудувати конкурентну карту. Визначити конкурентні переваги та конкурентні слабкості підприємства.

Визначити рівень конкуренції та тенденції розвитку (спад, зростання) ситуації в галузі (галузях) функціонування підприємства, зробити посилання на використані інформаційні джерела; визначити частку ринку досліджуваного підприємства (в тому числі частку СОБ підприємства на певному сегменті/сегментах ринку).

Зробити посилання на використані інформаційні джерела. Визначити види стратегій (в т.ч. маркетингові), які обрало і використовує підприємство (за різними критеріями класифікації стратегій).

### ***10. Аналіз інноваційної діяльності на підприємстві***

Охарактеризувати зміст управління інноваційними процесами на підприємстві, навести приклади. Визначити основні напрямки впровадження інновацій на підприємстві. Визначити основні етапи створення і реалізації інноваційного проекту. Оцінити інвестиційну стратегію підприємства та напрями її реалізації.

### ***11. Оцінка використання ефективних методів в роботі керівника підприємства***

Дати комплексну характеристику організації управлінської праці одного з менеджерів (керівників) підприємства, наводячи приклади. При цьому:

- визначити права, обов'язки та відповідальність менеджера;
- охарактеризувати форму та систему його оплати праці;
- зробити фотографію робочого дня та дати оцінку ефективності використання робочого часу;
- оцінити організацію та ефективність планування особистої праці;
- визначити найбільш притаманний стиль керівництва;
- оцінити манеру ведення менеджером телефонної розмови, переговорів, прийняття відвідувачів та роботу з секретарем;
- описати та схематично відобразити організацію робочого місця, оснащення та зонування робочого кабінету; оцінити зовнішній вигляд, ділові та комунікаційні здібності менеджера;
- взяти інтерв'ю та описати використання менеджером свого вільного часу, форми відпочинку, хобі, тощо.

## Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання визначається керівником практики від кафедри і видається кожному здобувачу. Зміст індивідуального завдання повинен урахувати 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 виробничої переддипломної практики визначається її завданнями та темою кваліфікаційної роботи бакалавра: здобувач має поглиблено вивчити окремі аспекти діяльності підприємства, з метою збору та опрацювання інформації для виконання кваліфікаційної роботи. Під час переддипломної практики виконується індивідуальне завдання, зміст та порядок якого затверджується керівником кваліфікаційної роботи. Завдання можуть бути пов'язані не тільки з написанням кваліфікаційної роботи, а й з підготовкою доповідей на наукову конференцію здобувачів вищої освіти та написанням наукових статей.

За період практики здобувачі вищої освіти повинні виконати роботу відповідно до тематики практики.

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	усього	денна форма					Заочна форма					
		у тому числі					усього	у тому числі				
	л	п	лаб	інд	с.р.			л	п	лаб	інд	с.р.
<b>Тема 1.</b> Характеристика підприємства	26	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 2.</b> Система адміністративного менеджменту підприємства	20	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 3.</b> Особливості управління операційною (виробничою) діяльністю підприємства	26	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 4.</b> Аналіз логістичної системи підприємства	14	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	-

<b>Тема 5.</b> Характеристика фінансово-економічної діяльності підприємства	24	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 6.</b> Особливості маркетингової діяльності підприємства	24	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 7.</b> Система управління персоналом на підприємстві	24	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 8.</b> Оцінка системи автоматизації управління та застосування сучасних інформаційних технологій на підприємстві	18	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 9.</b> Характеристика системи стратегічного управління на підприємстві	20	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 10.</b> Аналіз інноваційної діяльності на підприємстві	26	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-
<b>Тема 11.</b> Оцінка використання ефективних методів в роботі керівника підприємства	18	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-
<b>Усього годин</b>	240	-	-	-	-	240	-	-	-	-	-	-

## 6. Методи контролю

Контроль знань здобувачів з виробничої переддипломної 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 виробничої переддипломної практики

Критерії	Кількість балів
<b>1. Звіт з практики – 60 балів</b>	
<b>Оформлення матеріалів виробничої переддипломної практики:</b>	<b>20</b>
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
<b>Вимоги до змісту звіту з виробничої переддипломної практики:</b>	<b>40</b>
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
<b>2. Захист матеріалів виробничої переддипломної практики – 40 балів</b>	
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 аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	10

Таким чином, якість виконання звіту з виробничої переддипломної 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	<b>A</b>	Відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	Добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Незадовільно	не зараховано
1-34	<b>F</b>	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, 2022. – 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:

1. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю.- К.: Центр учбової літератури, 2016. -312 с.
2. 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.
3. 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.
4. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2017. -370 с.

### Додаткова:

1. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. –К. : Академія, 2016. – 312 с.
2. 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.

3. Румянцев А.П. Світовий ринок послуг: Навчальний посібник/ А. П. Румянцев, Ю.О. Коваленко. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 456 с
4. 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:**

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