

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій

ПОГОДЖЕНО

Проректор
з навчально-методичної
роботи



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

рівень вищої освіти Другий (магістерський)
галузь знань J Транспорт та послуги
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітня програма Готельно-ресторанна справа

Завідувач кафедри

(підпис)

Давидова О.Ю.

(прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми

(підпис)

Давидова О.Ю.

(прізвище та ініціали)

Укладачі

(підпис)

Давидова О.Ю.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Балацька Н.Ю.

(прізвище та ініціали)

Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2025

наб. з мех. 2025
05.10.26.

УДК 640.4(076.034)

Н31

Укладачі: Давидова О.Ю. д.е.н., професор, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій; Балацька Н.Ю. д.е.н., доцент, професор кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій

Протокол від «1» вересня 2025 року, № 1

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Наскрізна програма практики для здобувачів спеціальності Н31 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. О. Ю. Давидова, Н. Ю. Балацька. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. – 15 с.

Наскрізну програму практики розроблено для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Нормативну основу документа становлять Закон України «Про вищу освіту», стандарти вищої освіти, а також чинні положення ХНЕУ ім. С. Кузнеця щодо організації освітнього процесу та проведення практики здобувачів.

Видання регламентує мету, завдання, зміст та організаційно-методичне забезпечення всіх етапів практичної підготовки магістрів. Програма спрямована на поглиблення теоретичних знань, отриманих під час навчання, та формування у майбутніх фахівців здатності вирішувати складні професійні завдання й проблеми у сфері індустрії гостинності.

Призначено для здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників, керівників практики від університету та підприємств.

УДК 640.4(076.034)

© Харківський національний економічний

Вступ

Наскрізню програму практики складено відповідно до Положення про проведення практики здобувачів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, розробленого згідно із Законом України «Про вищу освіту», Положенням про проведення практики здобувачів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.1993 р. № 93, Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця, уведеного в дію наказом ректора університету від 16.05.2025 р. № 160, стандарту вищої освіти, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Програма практичної підготовки дозволяє здобувачам вищої освіти скласти чітке уявлення про елементи, які необхідно виконати під час практики.

Здобувачі вищої освіти набудуть необхідний обсяг практичних знань та умінь відповідно до складених робочих програм практик.

Практична підготовка здобувачів має на меті поглиблення і систематизацію знань, отриманих під час вивчення спеціальних навчальних дисциплін та закріплення здатності вирішувати складні завдання і проблеми у професійній діяльності з надання послуг у сфері гостинності.

Завданнями практики є:

- визначення загальної характеристики практичної діяльності підприємства на підставі вивчення чинних нормативних документів (статуту, стандартів, технічних умов, посадових інструкцій, положень тощо) щодо діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;

- вивчення організації процесів надання послуг (перелік послуг, зокрема інноваційних; їхня характеристика та умови надання; процеси виробництва та обслуговування тощо);

- визначення структури управління підприємством та функційних обов'язків персоналу;

- вивчення сучасних інформаційних технологій щодо надання готельних та ресторанних послуг.

1. Види, загальні характеристики, мета і заплановані результати практик

1.1 Види та характеристики практик (табл. 1):

Таблиця 1

Види та характеристики практик

Курси	Назви практик	Кількість кредитів	Форми контролю	Кафедри, що забезпечують організацію	Тривалість практики	Семестри
II	Комплексна практика за фахом	14	Звіт	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій	6 тижнів	3
II	Переддипломна практика	6	Звіт	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій	3 тижні	3

Усі види практик є обов'язковими освітніми компонентами.

1.2. Мета практик (визначення основних завдань).

1.2.1. Комплексна практика за фахом має за мету поглибити і систематизувати знання, отримані під час вивчення спеціальних навчальних дисциплін та закріпити здатність вирішувати складні завдання і проблеми у професійній діяльності з надання послуг у сфері гостинності.

1.2.2. Переддипломна практика має за мету формування фахівців, здатних відшуковувати, аналізувати та оцінювати необхідні дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності, інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації, здійснювати дослідження та 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.

1.3. Заплановані компетентності та результати навчання (відповідно до освітньо-професійних програм) (табл. 2):

Таблиця 2

**Заплановані компетентності та результати навчання
за видами практик**

Спеціальні компетентності (СК)	Загальні компетентності (ЗК)	Результати навчання (РН)
Комплексна практика за фахом		
СК11		РН 1
СК11, СК 12	–	РН 11.
СК 10, СК 11, СК 13	ЗК 4, ЗК 6	РН 12.
СК11		РН 13
Переддипломна практика		
СК11		РН 1
СК11, СК 5, СК 12	ЗК 2, ЗК 6	РН 11.
СК11, СК 13.	ЗК 4, ЗК 6	РН 12
СК11, СК 13.		РН 13.

Примітка.

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

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

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

СК11. 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.

СК 13. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

РН 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.

РН 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.

РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

2. Зміст практик

2.1. Комплексна практика за фахом:

1. Визначення загальної характеристики практичної діяльності підприємства на підставі вивчення діючих нормативних документів.

2. Вивчення номенклатури та умов надання послуг готельного і ресторанного господарства.

3. Вивчення організації бізнес-процесів у підприємстві готельного господарства.

4. Дослідження бізнес-процесів виробництва продукції та обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства.

5. Визначення структури управління підприємством та функціональних обов'язків персоналу та розроблення структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

6. Дослідження інноваційної діяльності та генерування нових технологій та видів послуг у підприємстві готельно-ресторанного господарства.

2.2. Переддипломна практика:

1. Аналіз та оцінка даних ринкових можливостей підприємства готельно-ресторанного бізнесу; систематизування, упорядковування формулювання бізнес-ідеї та розроблення маркетингових заходів.

2. Аналіз та планування ресурсного забезпечення діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

3. Аналізу системи безпеки в підприємстві готельно-ресторанного господарства.

4. Аналіз економічної діяльності підприємства.

5. Аналіз та оцінка відповідності якості продукції та послуг закладу готельно-ресторанного господарства вимогам нормативних документів та споживачів.

3. Вимоги до баз практик

3.1. Комплексна практика за фахом:

Комплексна практика з фаху здобувачів проводиться на базових підприємствах, організаціях і установах, які мають можливості забезпечити виконання затвердженої програми. При наявності цільових замовлень на підготовку фахівця місце проходження практики здобувачем може визначитись підприємством, яке видало таке замовлення.

Здобувачі можуть самостійно з дозволу керівника практики від ЗВО підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для реалізації, уклавши договір між підприємством та Університетом.

Проходження практики здобувачами здійснюється у відповідності з цією програмою та індивідуальним завданням, а також методичними рекомендаціями безпосередньо на робочому місці.

3.2. Переддипломна практика:

Переддипломна практика здобувачів проводиться на базових підприємствах, організаціях і установах готельно-ресторанного господарства, які мають можливості забезпечити виконання затвердженої програми. При наявності цільових замовлень на підготовку фахівця місце проходження практики здобувачем може визначитись підприємством, яке видало таке замовлення.

Здобувачі можуть самостійно з дозволу керівника практики від ЗВО підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для реалізації. Проходження практики здобувачами здійснюється відповідно до цієї програми та індивідуального завдання, а також методичних рекомендацій безпосередньо на робочому місці.

4. Організація проведення та керівництво практиками

4.1. Комплексна практика за фахом:

1. Науковий керівник ознайомлює здобувача з метою й завданнями практики.
2. Науковий керівник надає консультації.
3. Науковий керівник перевіряє звіти з практики.
4. Науковий керівник здійснює зв'язок «університет – підприємство».
5. Здобувачі зобов'язані почати й завершити практику в термін, встановлений наказом ректора університету.
6. Здобувачі зобов'язані повністю виконати програму й завдання практики.
7. Здобувачі зобов'язані підпорядковуватися правилам внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві.
8. Здобувачі зобов'язані вивчати та суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки і санітарних норм та правил.
9. Здобувачі зобов'язані нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні зі штатними робітниками.
10. Здобувачі зобов'язані збирати й обробляти інформаційний матеріал для виконання індивідуальних завдань.
11. Здобувачі зобов'язані оформити щоденник.
12. Здобувачі зобов'язані надати керівникам практики від університету письмовий звіт про виконання всіх завдань і захистити його у встановлений термін.

4.2. Переддипломна практика:

1. Науковий керівник ознайомлює здобувача з метою й завданнями практики.
2. Науковий керівник надає консультації.
3. Науковий керівник перевіряє звіти з практики.
4. Науковий керівник здійснює зв'язок «університет – підприємство».
5. Здобувачі зобов'язані почати й завершити практику в термін, встановлений наказом ректора ЗВО.

6. Здобувачі зобов'язані повністю виконати програму й завдання практики.
7. Здобувачі зобов'язані підпорядковуватися правилам внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві.
8. Здобувачі зобов'язані вивчати та суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки й санітарних норм та правил.
9. Здобувачі зобов'язані нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні зі штатними робітниками.
10. Здобувачі зобов'язані збирати й обробляти інформаційний матеріал для виконання індивідуальних завдань.
11. Здобувачі зобов'язані оформити щоденник.
12. Здобувачі зобов'язані надати керівникам практики від ЗВО письмовий звіт про виконання всіх завдань і захистити його у встановлений термін.

5.Оцінювання результатів практики

З метою запобігання академічному плагіату (запозичень), підвищення рівня якості звітів з практики, забезпечення високого рівня показника їхньої оригінальності, активізації самостійності та індивідуальності здобувачів вищої освіти *не пізніше ніж за місяць до захисту* звітів проводять перевірку оригінальності тексту роботи. Перевірку здійснюють із використанням інтернет-сервісу *StrikePlagiarism.com* (<http://strikeplagiarism.com>), застосування якого регламентовано відповідними угодами університету (Договір №51-58 від 02.02.2022), на основі внутрішньої бази документів університету (синхронізованої з репозитарієм університету) та відкритих інтернет-ресурсів. Перевірку для здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця проводять безкоштовно. Здобувача, звіт якого має дуже низьку унікальність (нижчу за 50 %), до захисту не допускають.

Оцінювання результатів проходження та захисту практики проводиться за 100-бальною системою оцінювання результатів навчання, прийнятою в університеті.

Підсумкова кількість балів, набута здобувачем вищої освіти за результатами проходження практики, ураховує:

- рекомендовану кількість балів від бази практики;
- рекомендовану кількість балів керівника від кафедри;
- презентацію здобувачем вищої освіти результатів проходження практики під час захисту звіту;
- відповіді на запитання.

Здобувачі вищої освіти, які не захистили у призначений термін звіт із практики, матимуть академічну заборгованість.

Критерії оцінювання звіту із практик:

– комплексна практика за фахом:

1 – 59 балів – незадовільно (якщо здобувач не володіє теоретичними знаннями; не виконав завдання практики; на запитання членів комісії не може відповісти; відгуки керівників про проходження практики негативні; документацію про проходження практики не оформлено відповідно до вимог);

60 – 73 бали – задовільно (під час написання звіту про проходження практики здобувач виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені здобувачем не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту здобувач показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства готельно-ресторанного господарства);

74 – 89 балів – добре (під час написання звіту про проходження практики здобувач виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства);

90 – 100 балів – відмінно (під час написання звіту про проходження практики здобувач виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував заходи із вдосконалення діяльності підприємства

готельно-ресторанного господарства, до розробки яких підійшов творчо).

– переддипломна практика:

1 – 59 балів – незадовільно (якщо здобувач не володіє теоретичними знаннями; не виконав завдання практики; на запитання членів комісії не може відповісти; відгуки керівників про проходження практики негативні; документацію про проходження практики не оформлено відповідно до вимог);

60 – 73 бали – задовільно (під час написання звіту про проходження практики здобувач виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені здобувачем не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту здобувач показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства готельно-ресторанного господарства);

74 – 89 балів – добре (під час написання звіту про проходження практики здобувач виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства готельно-ресторанного господарства);

90 – 100 балів – відмінно (під час написання звіту про проходження практики здобувач виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував заходи із вдосконалення діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства, до розробки яких підійшов творчо).

Рекомендована література

1. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова.- 2-ге вид. переробл. і доповн. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2024. 494 с. <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/32675>.
2. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2026. – 318 с. <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/41291>.
3. Давидова О.Ю. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда. – Харків : нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с. <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/31380>.
4. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила. URL : https://lib.mphu.edu.ua/upload/intext/dstu_3582_2013.pdf.
5. ДСТУ 88302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. URL : <http://lib.pnu.edu.ua/files/dstu-8302-2015.pdf>.
6. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. URL : https://science.kname.edu.ua/images/dok/derzhstandart_3008_2015.pdf.
7. Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця. URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>.
8. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця (нова редакція). URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/08/Polozhennya-pro-atestatsiyu-vypusknykiv-HNEU.pdf>.
9. Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця. URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Polozhennya-pro-organizatsiyu-osvitnogo-protsesu-u-HNEU.pdf>.

10. Положення про організацію практики студентів в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця (в новій редакції). URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/Polozhennya-pro-organizatsiyu-praktyky-studentiv.pdf>.

11. Положення про організацію практики студентів за кордоном в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця. URL : <https://hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/Polozhennya-pro-organizatsiyu-praktyky-za-kordonom-studentiv-HNEU-im.-S.-Kuznetsya.pdf>.

12. Порядок проведення атестації здобувачів вищої освіти в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця під час введення воєнного стану в Україні URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/05/Poryadok-provedennya-atestatsiyi-v-HNEU-pid-chas-vvedennya-voyennogo-stanu-v-Ukrayini.pdf>.

13. Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом. URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/1/Reglament-perevirky-na-unikalnist-akademichnyh-tekstiv.pdf>.

14. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/01/12/241-hotelno-restoranna-sprava-mahistr.doc>

Зміст

Вступ.....	3
1. Види, загальні характеристики, мета та заплановані результати практик.....	4
2. Зміст практик.....	6
3. Вимоги до баз практик.....	7
4. Організація проведення та керівництво практиками.....	7
5. Оцінювання результатів практики.....	9
Рекомендована література.....	12

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

для здобувачів спеціальності J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" освітньої програми "Готельно-ресторанна справа" другого (магістерського) рівня

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Укладачі: **Давидова** Оксана Юріївна,
Балацька Наталя Юріївна

Відповідальний за видання О.Ю. Давидова
(завідувач(ка) кафедри)

Редактор
Коректор

План 20____р. Поз. № ____ЕВ. Обсяг 15 с.

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру ДК № 4853 від 20.02.2015 р.