

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-
педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО



2025 року

**ПРОГРАМА
ВИРОБНИЧОЇ ФАХОВОЇ ПРАКТИКИ**

(назва компонента освітньої програми)

спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

факультет економічний

(назва факультету)

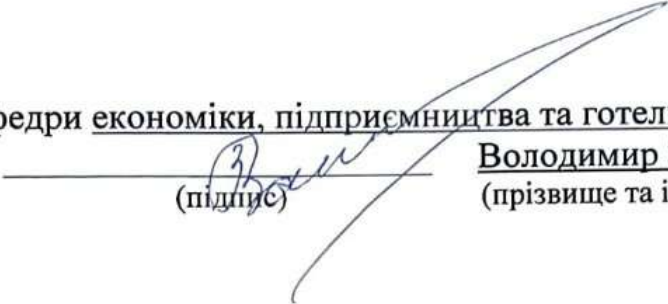
2025–2026 навчальний рік

Розробники: ЗАЙЧЕНКО Володимир Васильович, д.е.н., проф.;
РУТИНСЬКИЙ Михайло Йосипович, к.г.н., доц.;

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи

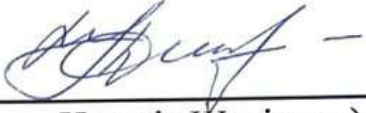
Протокол від «27» серпня 2025 року, № 1

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи


(підпис)

Володимир Зайченко)
(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічного


(підпис)

Наталія Шалімова)
(прізвище та ініціали)

© Зайченко В.В., Рутинський М.Й., 2025 рік
© ЦНТУ, 2025 рік

1. ОПИС КОМПОНЕНТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика компонента освітньої програми
		денна / заочна форма навчання
Кількість кредитів ЕКТС – 9	Галузь знань: <u>J «Транспорт та послуги»</u> (шифр і назва)	Практичної підготовки
Загальна кількість годин – 270	Спеціальність: <u>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> Освітня програма: <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки:
		1-й
		Семестр
		2-й
	Ступінь освіти: магістр	

Мова навчання українська

2. Мета і завдання компонента освітньої програми

Метою виробничої фахової практики є вдосконалення та узагальнення отриманих студентами знань, практичних навичок на базі підприємств (закладів) готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності, а також отримання професійного досвіду для підготовки здобувачів вищої освіти до самостійної трудової діяльності.

Завданням виробничої фахової практики є:

- набуття практичних умінь та поглиблення теоретичних знань з різних аспектів професійної діяльності шляхом вивчення досвіду роботи підприємства (закладу) готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення з роботою та специфікою структурних підрозділів підприємства (закладу) готельно-ресторанного господарства, особливостями надання основних і додаткових послуг;
- вивчення структури управління підприємством, розподілу посадових обов'язків та системи комунікації між керівництвом, фахівцями та споживачами готельно-ресторанних послуг;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства (закладу) готельно-ресторанного господарства (*бажано, якщо керівництво закладу надасть доступ до даної інформації*).

Передумови для вивчення дисципліни. Для успішного проходження виробничої фахової практики потрібні знання та навички з дисциплін «Методологія сучасних наукових досліджень», «Development індустрії HoReCa», «Креатологія та інноваційний інжиніринг в готельно-ресторанному бізнесі», «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі», «Диджиталізація бізнес-процесів в індустрії гостинності», «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі», «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі», «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі».

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності

ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

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

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 9.* Знання та розуміння правових основ цивільного захисту, дотримання основних принципів його забезпечення.

Спеціальні компетентності

СК 02. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 05. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

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

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.

СК 13*. Здатність ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону.

Програмні результати навчання

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

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 за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 6. Відшуковувати 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 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

ПРН 13*. Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності.

ПРН 14*. Досліджувати, аналізувати та ідентифікувати небезпеки навколишнього середовища, класифікувати надзвичайні ситуації, здійснювати їх прогнозування. Розробляти заходи з превентивного та аварійного планування, управляти заходами цивільного захисту та забезпеченням техногенної безпеки об'єктів і територій.

3. Політика компонента освітньої програми та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотехнічному національному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (URL: <https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Положення про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти Центральнотехнічного національного університету (URL: <https://kntu.kr.ua/file/content/440/polozhennia-pro-dotrymannia-akademichnoi-dobrochesnosti-npp-ta-zdobuvachamy-vyshchoi-osvity-tsntu.pdf>), Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти Центральнотехнічного національного університету (URL: <https://kntu.kr.ua/file/content/427/polozhennia-pro-praktychnu-pidhotovku-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-tsntu.pdf>)

4. Особливості освітнього компонента освітньої програми

Виробнича фахова практика здобувачів вищої освіти проводиться на базах практики, які відповідають профілю освітньої програми та можуть забезпечити виконання освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Відповідність закладу (підприємства) профілю освітньої програми підтверджує наявність у нього документу, що засвідчує дозвіл на проведення господарської діяльності згідно КВЕД переважно за класом 55.10 «Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування» чи класом 56.10 «Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування». В цілому наявність дозвільного документу на проведення господарської діяльності будь-

якого (хоча б одного) класу з секції I «Тимчасове розміщення й організація харчування» є підставою вважати, що дане підприємство (заклад) відповідає профілю освітньої програми J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Здобувачі вищої освіти можуть самостійно, за погодженням керівництва кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, вибирати підприємство (заклад) готельно-ресторанного господарства й пропонувати його для проходження практики.

Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої фахової практики зобов'язані:

- перед початком практики отримати в керівника практики від Університету направлення, методичні матеріали та консультації щодо оформлення необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити та дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки й виробничої санітарії, а також внутрішнього розпорядку;
- своєчасно оформити необхідну звітну документацію та скласти залік із практики.

Зміст і послідовність складання «Звіту про проходження виробничої фахової практики» носить індивідуальний характер який визначається програмою практики та керівником від кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи.

Зміст виробничої фахової практики та відповідно зміст звіту про її проходження обумовлюється специфікою бази практики (заклад ресторанного господарства, заклад тимчасового розміщення, заклад готельно-ресторанного господарства чи інший заклад індустрії гостинності), безпековою ситуацією в регіоні де знаходиться база практики та цілями і завданнями практики визначеними безпосередньо керівником практики перед її початком.

У загальному випадку «Звіт про проходження виробничої фахової практики» повинен містити:

- 1) титульний аркуш;
- 2) індивідуальне завдання на проходження виробничої фахової практики в залежності від специфіки підприємства (*не обов'язково*);
- 3) зміст;
- 4) вступ;
- 5) основну частину;
- 6) висновки;
- 7) список джерел інформації;
- 8) додатки (за наявності);
- 9) щоденник практики.

(Фото та інші ілюстративні матеріали можна розміщувати, як в основній частині так і виносити окремо в розділ «Додатки»).

Індивідуальне завдання на проходження виробничої фахової оформлюється до початку проходження практики.

В основній частині звіту повинно бути відображено три розділи:

1. Характеристика підприємства чи закладу;
2. Аналіз діяльності різних підрозділів та сфер підприємства чи закладу;
3. Розробка рекомендацій для покращення діяльності підприємства – бази практики.

Обсяг основної частини звіту про проходження виробничої фахової практики повинен бути в межах 25...35 сторінок.

5. Система оцінювання та вимоги

№	Елементи оцінювання	Кількість балів
1	Оформлення звітних матеріалів про проходження практики	10
1.1	Відповідність змісту поставленим завданням	2
1.2	Оформлення звіту відповідно вимог (оформлення титульного листа, наявність нумерації сторінок, наявність чи відсутність помилок, дотримання вимог щодо шрифту, міжрядкового інтервалу, полів, абзаців та ін.)	4
1.3	Наявність фото та іншого візуального матеріалу, який розширює інформативність звіту (допускається розміщення як в основній частині так і в додатках)	4
2	Вимоги до змісту звітних матеріалів	50
2.1	Повнота виконання індивідуального завдання з практики	10
2.2	Достовірність та актуальність поданої у звіті інформації (підтверджується відгуком керівника від бази практики та іншими джерелами інформації, в тому числі і з мережі Інтернет)	10
2.3	Наявність у звіті реальних рекомендацій щодо вдосконалення господарської діяльності (закладу) підприємства-бази практики	20
2.4	Повнота оформлення щоденника з практики	10
3	Захист звіту з практики	40
3.1	Вміння чітко і логічно в межах встановленого регламенту викласти суть та зміст практики та звіту	25

3.2	Повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, та здатність аргументовано відстоювати свою думку	15

Критерії оцінювання при захисті матеріалів практики.

Критерії оцінювання знань і вмінь здобувачів визначені Положенням про організацію освітнього процесу в ЦНТУ (URL: <https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf> (С. 28–35)).

Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання в Україні та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка		
		За національною системою (іспит, диференційований залік, курсова робота, проект, практика)	За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	Зараховано	90–100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	Зараховано	82–89
C	ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю грубих помилок		Зараховано	74–81
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3(задовільно)	Зараховано	64–73
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		Зараховано	60–63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескладати	2(не задовільно)	Не зараховано	35–59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота			1–34

6. Рекомендована література Нормативно-правові документи Основна література

1. Методичні рекомендації для проходження виробничої фахової практики : для здобув. ВО 1 курсу ОКР «Магістр» ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спец. J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» ден. та заоч. форми навч. / [уклад.: М. Й. Рутинський, В. В. Зайченко, В. В. Дуб, Г. В. Савеленко, О. С. Хачатурян, Н. В. Ковальчук,] ; М-во освіти і науки України, Центральноукраїн. нац. техн. ун-т. – Кропивницький : ЦНТУ, 2025. – 30 с.
2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с
4. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Дуб, Д. В. Горелков, В.М. Червоний – Київ: ЦУЛ, 2025. – 286 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
6. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : Світ Книг, 2016. – 389 с.
7. Інноваційні технології у готельному господарстві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.
8. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
9. Організація готельно-ресторанної справи: Навч. Посібник / Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. – К.: Кондор-Видавництво, 2024. – 752 с
10. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. - Харків : Світ Книг, 2018. – 288 с
11. 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.

Інформаційні ресурси

1. Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти Центральноукраїнського національного технічного університету (URL: <https://kntu.kr.ua/file/content/427/polozhennia-pro-praktychnu-pidhotovku-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-tsntu.pdf>)

2. Класифікація видів економічної діяльності. URL:
https://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html
3. Система YouControl – онлайн-сервіс перевірки компаній. URL:
<https://youcontrol.com.ua/>