

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою
Державного університету
«Житомирська політехніка»
протокол від 10 лютого 2023
року, № 2

ПРОГРАМА

переддипломної практики

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

факультет бізнесу та сфери обслуговування

(назва факультету)

кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні
кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

(назва кафедри)

14 грудня 2022 р.,
протокол № 8

Розробники: д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК,
д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК, к.т.н., доцент Андрій ЧАГАЙДА,
к.е.н., доцент Анна ШЕСТАКОВА, ст. викл. Людмила ГОРШКОВА

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

Програма переддипломної практики для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно ресторанна справа» обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи «14» грудня 2022 р., протокол №8 та на засіданні Вченої ради факультету бізнесу та сфери обслуговування «26» січня 2023 р., протокол № 1

Затверджено Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування (протокол № 1 від «26» січня 2023 р.)

Розробники: д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК
д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК
к.е.н., доцент Андрій ЧАГАЙДА
к.е.н., доцент Анна ШЕСТАКОВА
ст. викл., Людмила ГОРШКОВА

Рецензенти: ВИГОВСЬКА Наталія Георгіївна – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри фінансів та цифрової економіки
ОСТАПЧУК Тетяна Петрівна – професор, завідувач кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

Програма переддипломної практики для здобувачів вищої освіти, освітнього ступеня «бакалавр», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Програма вимог щодо проходження переддипломної практики, вимоги до написання та оформлення звіту, індивідуального завдання.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 37 / 3</i>

Зміст

Вступ.....	3
1. Організація та керівництво переддипломною практикою.....	5
2. Зміст переддипломної практики	10
3. Індивідуальне завдання.....	14
4. Підведення підсумків практики.....	20
5. Форми контролю виконання завдань практики.....	21
6. Вимоги до оформлення звіту.....	22
7. Список рекомендованих джерел.....	24
Додатки.....	28

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

Вступ

Практична підготовка студентів є складовою освітнього процесу, що спрямована на поглиблення теоретичних знань та набуття практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання, формування необхідних компетентностей відповідно до кваліфікаційних вимог первинних посад освітнього ступеню «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Практична підготовка бакалавра зорієнтована на одержання студентами базового кваліфікаційного рівня у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що забезпечить здійснення професійної діяльності на посадах адміністративно-управлінського персоналу і фахівців в різних лінійних та функціональних підрозділах на підприємствах; направлена на формування навичок з організаційної, технологічної, контрольної, планувальної та управлінської функцій.

Підґрунтям місця практичної підготовки в освітньому процесі є змістовний аналіз дисциплін робочого навчального плану.

Метою практичної підготовки є поглиблення та закріплення у студентів набутих теоретичних знань, надбання практичного досвіду у здійсненні виробничих функцій, вирішенні завдань професійної діяльності, розв'язанні практичних проблем на підприємствах.

Завданнями практичної підготовки є формування фахових компетентностей шляхом якісної підготовки фахівців, що володіють, крім глибоких теоретичних знань, практичними знаннями, навичками і вміннями, отриманими у процесі практичної підготовки, яка поєднує навчання з продуктивною працею.

Відповідно до Порядку проведення практичного навчання студентів у Державному університеті «Житомирська політехніка» в умовах карантинних обмежень, воєнного стану практична підготовка студентів організовується у змішаному форматі, безпосередньо на виробничих підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та дистанційно.

Практична підготовка забезпечить набуття студентами наступних компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1 Арк 37 / 5	

свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

спеціальні компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.

СК 15. Здатність організувати надання дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

СК 16. Здатність застосовувати міжнародний досвід збільшення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.

Студенти-практиканти повинні розробити, обговорити з керівником практики і запропонувати за місцем її проходження власні науково-обґрунтування пропозиції удосконалення діяльності підприємства. Передбачається, що базами практики можуть виступати підприємства готельного та ресторанного бізнесу, навчальна лабораторія технології продукції ресторанного господарства Державного університету «Житомирська політехніка», а також інші заклади розміщення туристів включаючи туристично-рекреаційного призначення.

Програму переддипломної практики розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти зв спеціальності «Готельно-ресторанна справа», «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Державного університету «Житомирська політехніка», «Положення про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка», «Положення про оцінювання знань студентів в умовах кредитно-модульної системи організації навчального процесу», та ін., наказів та рішень МОН України щодо організації практики студентів та робочого навчального плану за відповідним напрямом підготовки.

Програма складається із таких структурних розділів:

1. Організація та керівництво переддипломною практикою
2. Зміст переддипломної практики
3. Індивідуальне завдання
4. Підведення підсумків практики
5. Форми контролю виконання завдань практики
6. Вимоги до оформлення звіту
7. Список рекомендованих джерел

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

1. Організація та керівництво переддипломною практикою

Відповідно до Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Державного університету «Житомирська політехніка» загальне методичне керівництво переддипломною практикою здійснює кафедра туризму та готельно-ресторанної справи факультету бізнесу та сфери послуг.

Підприємства мають відповідати сучасним вимогам ведення господарської діяльності, які застосовують передові форми та методи організації виробничого процесу, управління й організації комерційної і маркетингової діяльності, бухгалтерського обліку, впроваджуватись прогресивні технології обслуговування, організації праці персоналу; штат підприємства має бути укомплектований висококваліфікованими фахівцями, здатними створити відповідні умови студентам у здобутті професійних навичок.

З такими підприємствами Державний університет «Житомирська політехніка» завчасно укладає договори на її проведення. Вибір підприємств і розподіл студентів здійснюється випускною кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи з урахуванням напрямів науково-дослідної роботи. Студенти можуть також самостійно підбирати для себе базу практики й пропонувати її для проходження практики за наявності належним чином оформленого паспорта підприємства.

Розподіл студентів за об'єктами практики і призначення керівників від університету здійснюється випусковою кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи, погоджується з деканом факультету бізнесу та сфери послуг та навчальним відділом і оформляється наказом ректора.

В основу переддипломної практики покладено професійні та спеціальні компетентності сформовані у студентів за результатами виконання ними реальних практичних завдань щодо організації діяльності підприємства, управління працею, управління людьми та управління організацією як єдиного цілого, які об'єднані у цілісну систему.

Перед початком практики студент повинен отримати на кафедрі індивідуальне завдання з науково-дослідної роботи та щоденник, також пройти інструктаж щодо порядку проходження практики.

До керівництва практикою студентів залучаються досвідчені викладачі випускової кафедри.

Керівники практики від університету:

- перед початком практики контролює підготовленість баз практики та вважає за потребу до прибуття практикантів проведення відповідних заходів;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів: інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання здобувачам вищої освіти необхідних документів;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

- повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, а саме: подання письмового звіту, вигляду оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовка доповіді, повідомлення, виступу тощо;

- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;

- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту здобувачів вищої освіти та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;

- контролює виконання здобувачами вищої освіти правил внутрішнього трудового розпорядку, веде або організовує ведення табеля відвідування здобувачами вищої освіти бази практики;

- у складі комісії приймає заліки з практики;

- подає завідувачу кафедри письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо поліпшення практики здобувачів вищої освіти.

Керівництво студентами-практикантами на об'єктах практики здійснюють керівники підприємств, їх заступники та інші кваліфіковані фахівці, що мають повну вищу освіту.

Обов'язками керівників практики від підприємства (організації) є:

- створення необхідних організаційно-технічних умов для проходження практики;

- забезпечення студентів необхідною економічною, фінансовою, статистичною та іншою інформацією, документами, нормативними та іншими матеріалами з питань аналізу і планування господарської діяльності підприємства (організації);

- залучення студентів-практикантів до активної участі в поточній роботі структурного підрозділу за місцем практики;

- контроль за виконанням як окремих завдань, так і робочої програми виробничої практики в цілому.

При здійсненні комплексного дослідження об'єкта практики до студентів-практикантів висуваються наступні вимоги:

- до початку практики оформити санітарну книжку;

- до початку практики одержати від керівника практики консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

- своєчасно прибути на базу практики;

- пройти інструктаж з техніки безпеки;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

- регулярно відвідувати консультації на кафедрі;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно скласти залік з практики.

Під час проходження практики кожен студент щодня повинен вести щоденник, а в кінці надати його керівнику практики від підприємства для перевірки і відмітки про виконання отриманих завдань.

Студенти під час проходження практики зобов'язані виконувати правила внутрішнього розпорядку та інші вимоги, встановлені на даному підприємстві. На студентів-практикантів, які не виконують програму практики, порушують правила внутрішнього розпорядку, керівники практики на підприємстві можуть накласти стягнення, про що повідомляється завідувачу кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідно до навчальних планів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», передбачено переддипломну практику на 4 курсі 8 семестр (табл. 1).

Таблиця 1

Структура та тривалість виробничої та переддипломної практики

№ з/п	Вид практики	Курс	Семестр	Кредити	Вид контролю
1	Переддипломна практика	IV	8	4	Залік диференційований

Переддипломна практика проводиться за робочим навчальним планом на підприємствах різних форм власності, видів господарської діяльності, організаційно-правового статусу, які є фізичними та юридичними особами і функціонують на ринку не менше двох років та здійснюють господарську діяльність у туристичній, готельній та/або ресторанній сфері.

Перелік первинних посад для проходження практики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: керівник служби продажів, фахівець з комерційних питань, адміністратор готелю, менеджер з персоналу, виконавчий директор, менеджер служби харчування, менеджер служби кейтерингу.

Терміни проведення переддипломної практики визначаються графіком навчального процесу.

Студенти-практиканти повинні розробити, обговорити з керівниками практики і запропонувати за місцем її проходження власні науково обґрунтовані висновки та пропозиції удосконалення діяльності підприємства.

2. Зміст переддипломної практики

Проходження здобувачем вищої освіти практики здійснюється згідно

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

календарного плану, зафіксованого у щоденнику практики і затвердженого керівником практики від кафедри.

Для виконання здобувачем вищої освіти програми практики рекомендується дотримуватися строків, визначених в нижченаведеному календарному плані (табл.2).

Таблиця 2

Календарний план проходження переддипломної практики на підприємстві готельного/ресторанного бізнесу

№ пор.	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1.	Оформлення на практику, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки	2
2.	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом підприємницької діяльності	3
3.	Ознайомлення з управлінською діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	3
4.	Ознайомлення з планово-економічною діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	3
5.	Ознайомлення з маркетинговою діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу	3
6.	Оформлення документації. Підготовка до захисту практики	2
7.	Виконання індивідуального завдання (за темою бакалаврської кваліфікаційної роботи)	2
8.	<i>Звітування перед керівником практики від університету про результати проходження практики:</i> представлення презентації доповіді по результатам проходження практики та презентації індивідуального завдання керівнику практики від кафедри Державного університету «Житомирська політехніка» (захист звіту з практики)	3
Разом		21

Наведений календарний план є орієнтовним. В конкретних умовах терміни виконання окремих етапів практики можуть змінюватися, залежно від специфіки підприємства. Загальна кількість тижнів виконання тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах.

2.1. Оформлення на практику, інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки

Перед початком практики студент знайомиться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього розпорядку і своїм графіком виходу на роботу. Проходить інструктаж з протипожежної безпеки і техніки безпеки. На період проходження практики студентом, відділ кадрів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 11

підприємства створює наказ, в якому закріплюється керівник від бази практики.

2.2. Ознайомлення з базою практики як суб'єктом підприємницької діяльності:

- ознайомлення з правилами охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємстві;
- знайомлення зі Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності;
- визначення ступеня організаційно-господарської самостійності підприємства;
- визначення характеру управління діяльністю підприємства з боку власників (права власників, органи управління та контролю, вищий орган управління підприємством, орган нагляду та контролю за діяльністю підприємства, періодичність їх зборів, характер питань, що розглядаються);
- ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями, навичками та компетентностями;
- ознайомлення зі сферою майбутньої професійної діяльності, посадами, що можуть обіймати фахівці у готельно-ресторанному бізнесі;
- ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві;
- ознайомлення з дислокацією підрозділів та працівників підприємства.

2.3. Ознайомлення з планово-економічною діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу

В підприємствах *готельного господарства* в даному розділі необхідно проаналізувати:

- ступінь виконання плану та динаміку обсягу наданих послуг проживання в натуральних (людино-днів) і вартісних показниках (у фактичних і порівняльних цінах);
- ступінь виконання плану та динаміку наданих додаткових послуг, реалізації послуг підсобних підрозділів, доходів від здачі в оренду житлових і нежитлових приміщень, ін.;
- структуру наданих послуг проживання по окремим сегментам ринку послуг гостинності (громадяни України, СНГ, іноземці, бізнесмени, туристи, інші);
- зміну обсягу наданих послуг по місяцях року, визначити сезонні коливання в реалізованому попиті на послуги підприємства готельного господарства впродовж року (сезонна хвиля);
- вплив основних факторів на зміну обсягів реалізованих послуг з використанням методів ланцюгових підстановок, індексного, процентних чисел.

При обґрунтуванні експлуатаційної програми підприємств готельного господарства:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 12

- показати розрахунок планового обсягу реалізації основних і додаткових послуг, окремих послуг підсобних підрозділів, послуг, пов'язаних з іншою експлуатацією засобів розміщення, виходячи з укладених угод на використання житлової і нежитлової площі юридичними і фізичними особами (під офіс, інші);

- визначити обсяг надання основних і додаткових послуг в підприємстві на плановий період, який забезпечить беззбиткову діяльність підприємства та одержання мінімально необхідного прибутку;

- обґрунтувати структуру послуг у прогностичному періоді.

Якщо студент проходить практику в закладі *ресторанного господарства* йому необхідно здійснити аналіз і планування товарообороту підрозділів ресторанного господарства, а саме:

- проаналізувати у фактичних і порівняльних цінах виконання плану товарообороту у звітному періоді і в порівнянні з минулим роком як у цілому по підрозділах, так і по окремих його структурних одиницях (ресторан, бар, їдальня, відділ продовольчих і непродовольчих товарів); в розрізі окремих видів товарообороту (роздрібний, оптовий) і окремих його складових частин (продукція власного виробництва, купівельні товари);

- проаналізувати асортиментну структуру товарообороту підрозділів ресторанного господарства і торгівлі окремо;

- індексним методом та методом ланцюгових підстановок визначити вплив на обсяг товарообороту факторів, які обумовлені змінами матеріально-технічної бази, трудових ресурсів, цін на сировину і товари;

- оцінити вплив на обсяг товарообороту факторів товарного забезпечення (надходження товарів, товарних запасів та іншого вибуття товарів);

- проаналізувати стан товарних запасів та товарооборотність в цілому та по основних товарних групах. Методом ланцюгових підстановок оцінити фактори, які впливають на суму запасів. Виявити причини відхилення запасів від нормативів або попереднього періоду, прискорення (уповільнення товарооборотності);

- оцінити надходження товарів та забезпечення товарними ресурсами і сировиною валового товарообороту;

- показати розрахунок:

- планового товарообороту в підрозділах ресторанного господарства і торгівлі;

- складу товарообороту і асортиментної структури та їх обґрунтування в підрозділах ресторанного господарства і торгівлі;

- нормативу товарних запасів та його плану у цілому та по основних товарних групах (у сумі і в днях обороту).

2.4. Ознайомлення з маркетинговою діяльністю підприємства

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

готельно-ресторанного бізнесу

Описати функціональні обов'язки співробітників служби маркетингу, представити схему організаційної структури служби маркетингу. В разі відсутності функціональної служби визначити на кого покладені обов'язки щодо маркетингової діяльності та зміст цих обов'язків.

Дати характеристику організації практичної реалізації наступних функцій маркетингу: аналітичної (як на підприємстві функціонує система збору та аналізу маркетингової інформації, чи визначено чітко цільовий сегмент (сегменти) споживачів), планової (хто відповідає за розробку стратегії і тактики маркетингу), виробничої (хто здійснює практичну реалізацію маркетингової політики), контролюючої (на кого покладені обов'язки по маркетинговому контролю).

Визначити рівень конкуренції та конкурентну позицію підприємства на ринку.

Дати характеристику товарної політики досліджуваного підприємства, визначивши широту та глибину асортименту та застосувавши для аналізу чотирьох рівневу концепцію товару.

Визначити, які цінові стратегії використовує підприємство та охарактеризувати застосовані методи ціноутворення.

Здійснити аналіз системи розповсюдження послуг підприємства за наступними показниками: види посередників підприємства, їх особливості, переваги і недоліки застосованих каналів розповсюдження

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. Оцінити якість організації персонального продажу на підприємстві. Визначити методи стимулювання збуту, які використовує підприємство.

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.

Визначити доцільність використання окремих рекламних заходів. Виявити резерви та дати пропозиції щодо поліпшення організації рекламних заходів та інформування покупців.

Під час проходження практики студент може відвідувати збори, наради, семінари, публічні заходи, що проводять на підприємстві з участю відповідних фахівців.

При дистанційному проходженні практики студент під керівництвом

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1 Арк 37 / 14	

викладачів кафедри самостійно вивчає інформацію з джерел Інтернет, електронних матеріалів, наданих йому підприємством.

3. Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання складається керівником переддипломної практики, який у період практики здійснює керівництво практики і контролює виконання даного завдання.

Індивідуальне завдання має націлювати студента на проведення самостійного наукового дослідження відповідно до теми своєї кваліфікаційної роботи.

Необхідно, ґрунтуючись на цифрах, фактах, думках експертів, визначити маркетингове середовище, в якому буде функціонувати підприємство, що проектується відповідно до теми кваліфікаційної роботи, обраної студентом перед початком практики та затвердженої наказом ректора університету.

В сучасних умовах господарювання необхідно повністю виключити можливість надання послуг, що не відповідає потребам потенційних споживачів. Саме так можна сформулювати основну задачу маркетингового обґрунтування майбутнього проекту. Необхідно, також, сформулювати концептуальні засади функціонування підприємства готельно-ресторанного – господарства.

Згідно завдання, визначеного темою кваліфікаційної роботи, дослідження проводяться у визначеному ареалі з використанням статистичних даних, періодичних видань, Національних стандартів України ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» та ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» та інших джерел інформації. Маркетингове обґрунтування проекту має містити такі етапи:

1. Характеристика маркетингового середовища.

Подати результати маркетингового аналізу:

- туристичної привабливості та туристичної інфраструктури території для проєктованого готелю;
- засобів розміщення, які формують конкурентне середовище на ринку готельних послуг;
- прямих конкурентів.

Туристична привабливість визначається географічними, історичними, культурними та іншими особливостями території. Основу туристичної інфраструктури становлять: об'єкти тимчасового розміщення, санаторно-курортні та оздоровчі заклади, транспортні засоби, об'єкти харчування та розваг, об'єкти пізнавального, ділового, оздоровчого та спортивного призначення, суб'єкти що надають екскурсійні послуги та гідів-перекладачів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 15

Основна задача – довести, що дана територія цікава туристам, показати динаміку туристів протягом року, який відсоток може зацікавитись готелем, що проектується.

2. Аналіз ринку послуг готельного та ресторанного господарства району.

Аналіз ринку готельних та ресторанних послуг – це визначення кількісної та якісної структури ринку (потенційний, дійсний), його місткості.

Збір інформації необхідно здійснювати, користуючись джерелами зовнішньої маркетингової інформації (данні власних маркетингових досліджень та (або) результатів досліджень експертів – інформації офіційних інформаційних джерел: матеріалів організацій, періодичних видань, статистичних збірників, довідників, телебачення і радіо, мультимедійних видань, ресурсів Internet (з обов’язковим посиланням на джерело).

Конкурентне середовище повинен встановити, які сили визначають ступінь інтенсивної конкурентної боротьби. До них належать: розміри ринку, темпи зростання ринку та стадії життєвого циклу, потужності, цінові пропозиції, швидкість технологічних змін, прибутковість галузі, швидке реагування на потреби споживачів через пропозицію послуг. Прямі конкуренти – це суб’єкти готельного бізнесу, які пропонують аналогічні послуги одним і тим самим сегментам споживачів.

Таблиця 3

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Києва

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об’єкта
1	Готель Holiday Inn ***, вул. Горького 79	210	420	Міжнародний готельно-офісний комплекс, 10 поверхів, зал-засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг

Проаналізувати інфраструктуру готелів, їх місце розташування, доступність, сегмент ринку, на який вони працюють.

Дослідження ЗРГ, що є конкурентами проєктованого закладу ресторанного господарства, котрий проєктується при готелі

Перелік закладів з зазначенням адреси, потужності, режиму роботи надають у таблиці 4.

Таблиця 4

Характеристика ринку ресторанного господарства.....району

Назва, тип закладу	Клас	Концептуальне спрямування	Адреса закладу	Потужність місць (кг продукції)	Режим роботи, год./хв.
--------------------	------	---------------------------	----------------	---------------------------------	------------------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015		Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1		Арк 37 / 16

				або тис. виробів)	
Кафе «Васильок»	Перший	фьюжн	Броварський проспект 16Б	50	10. ⁰⁰ – 23. ⁰⁰
Ресторан «Дзеркало»	Люкс	фьюжн	Броварський проспект 12	80	12. ⁰⁰ – 23. ⁰⁰
.....

З переліку підприємств необхідно виділити ті, що можуть скласти конкуренцію проектуваному закладу.

За результатами таблиці визначають зміни на ринку ресторанного господарства, роблять висновки про тенденції у досліджуваному регіоні, а саме:

- доступність (або дефіцит) якісних ресторанних послуг;
- маркетингові напрями готельного та ресторанного бізнесу;
- одночасне охоплення кількох сегментів ринку;
- поява (або відсутність) нових типів закладів і нових форм обслуговування;
- глобалізація та концентрація бізнесу (у випадку наявності закладів, що входять до операційних ланцюгів та мереж, союзів, асоціацій на ринку регіону).

3. Дослідження конкурентів в ареалі діяльності закладу.

Для здійснення аналізу конкурентного середовища необхідно визначити заклади ресторанного господарства та готелі, які працюють у районі де планується розміщення закладу, що проектується.

Діяльність проектуваного закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Ключові фактори успіху у конкурентній боротьбі можна виявити методом спостереження, наприклад:

- потужність;
- асортимент основних і додаткових послуг;
- іноваційність;
- якість, рівень і швидкість обслуговування (сервісу);
- сучасне обладнання;
- прогресивна технологія;
- автоматизація і комп'ютеризація;
- ціна;
- місце розташування;
- кваліфікованість і зовнішній вигляд персоналу;
- фірмовий стиль;
- реклама,
- екстер'єр та інтер'єр;
- застосовані методи стимулювання збуту;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 17

- інші.

Заклади-конкуренти необхідно оцінити за всіма обраними критеріями порівняння за п'ятибальною шкалою від 1 (дуже погано) до 5 (дуже добре).

Результати аналізу слід представити у вигляді таблиці 5.

Таблиця 5

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показник	Назва готелю		
	Ramada	Кооператор	Мир
Місце розташування			
транспортна доступність			
Екстер'єр та інтер'єр			
Якість обслуговування			
Асортимент додаткових послуг			
Рівень ресторанного обслуговування			
Система бронювання			
Вартість проживання			
Рівень безпеки туристів			
Середній бал			

Визначити їх сильні та слабкі сторони готелів – конкурентів, які задовольняють вимоги певного типу туристів, на який розрахований готель, що проектується.

Підсумовуючі результати досліджень необхідно визначити найближчих конкурентів та дати їм характеристику.

4. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу.

В умовах конкуренції, споживач є головною фігурою, тому дослідження споживачів ресторанних послуг необхідно спрямувати на всебічне і комплексне дослідження попиту. Це є першочерговою задачею маркетингових досліджень, оскільки місією будь-якого закладу ресторанного господарства є якісне задоволення потреб споживачів.

Для дослідження споживачів в ареалі діяльності закладу необхідно визначити основні місця скупчення людей – потенційних споживачів проектного закладу та згрупувати їх у вигляді таблиці 6.

Таблиця 6

Зосередження контингенту споживачів ЗРГ

Місце зосередження	Кількість	% охоплення харчування	Потенціальні споживачі
Житлові будинки (мешканці)	4350	50%	2175
Школи (старші класи)	100	10%	10
Банки (працівники)	40	15%	6

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

Ринок «Пасаж» (відвідувачі)	40	5%	2
«Тайм-аут» (відвідувачі)	60	10%	3
Магазини (працівники)	200	40%	80
Перукарня (працівники)	40	50%	20

Результатом аналізу ринку споживача являється складання розширеного профілю потенційного споживача готельних та ресторанних послуг проектованого закладу.

5. Визначення концептуальних засад закладу.

Концептуальне рішення готелю – це початкова стадія проектування, на які визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту. Місія готелю – це сервіс та затишна атмосфера споживача. Мета господарської діяльності – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

У розробку концепції включається:

- обґрунтування назви готелю та ЗРГ при ньому;
- концептуальна розробка логотипу та емблеми закладу готельно-ресторанного господарства;
- концептуальна розробка екстер'єру;
- концептуальна розробка дизайну, інтер'єру;
- вибір меблів;
- концептуальна розробка стилю форми персоналу;
- визначення основних вимог до персоналу;
- вибір концептуального меню.

Саме від цих моментів більшою мірою залежатиме успішність вашого проекту. Маркетингове дослідження допоможе вам вибрати потрібний напрям цінової політики і розробити чіткий план маркетингу.

Навіть якщо Ви вирішите відкрити ресторан, що спеціалізується на певній кухні, потрібно розуміти, в якому ціновому сегменті він працюватиме. Чи відкривати ресторан національної або європейської кухні? У якій тематиці відкривати ресторан? Яка площа буде оптимальною для вибраного формату і тематики? Ось лише невеликий перелік питань, на які зможе дати відповідь грамотна і добре продумана концепція, що є по суті мінімальною запорукою успіху майбутнього справи в будь-якій справі.

Доцільно представити ознаки концепції готелю в таблиці 7.

Таблиця 7

Концептуальне рішення готелю « _____ », у місті _____	
Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

Адміністративний вид території				
Адреса розташування готелю				
Система проживання і харчування				
Тип підприємства				
Категорія				
Кадровий склад				
Система управління				
Стиль управління				
Цільовий сегмент споживачів				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень				
Розміщення				
Вид				
Рівень комфорту				
Місткість				
Дизайнерський стиль				
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів				
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар	
Організація харчування				
Кількість місць				
Режим роботи				
Форма обслуговування				
Дизайнерський стиль				
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
Побутове обслуговування				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
Культурно-дозвіллеві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека				
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр	
Режим роботи				
Торгівля				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів		

Під час розроблення концептуального рішення готелю необхідно:

- обрати спосіб організації та взаємозв'язку усіх груп приміщень;
- охарактеризувати межі земельної ділянки (площу, відстань до вокзалу, аеропорту, центру міста);
- обґрунтувати режим та форму роботи об'єкта;
- кількість номерів та їх місткість, які будуть забезпечувати послуги проживання гостей;
- дизайнерське рішення приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, описати стиль та матеріали які будуть застосовуватися.

4. Підведення підсумків переддипломної практики

Після закінчення терміну практики студенти представляють керівнику практики від Державного університету «Житомирська політехніка» виконаний звіт та індивідуальне завдання, щоденник практики з відміткою про виконання завдань.

Щоденник з практики повинен містити:

- позначки про прибуття студента на підприємство для проходження практики та вибуття з нього (засвідчені печатками та підписами керівників підприємства);
- заповнений календарний план практики з позначками про виконання запланованих етапів;
- робочі записи за час проходження практики;
- відгук керівника практики від підприємства про виконання студентом завдань практики (засвідчений печаткою підприємства) та оцінкою.

Після закінчення практики керівник від підприємства у щоденнику дає відгук-характеристику щодо роботи студента-практиканта. У характеристиці зазначається якість виконання програми практики, його ставлення до роботи, трудової дисципліни та участь студента у громадському житті колективу підприємства, ступінь оволодіння ним практичними навичками. Відгук повинен бути підписаний керівником практики від підприємства і завірений печаткою.

Щоденник з практики подається на кафедру наступного дня після закінчення практики.

При проходженні практики *дистанційно* студент заповнює щоденник з практики, але не відмічає прибуття та вибуття з практики на підприємстві.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 21

За результатами практики виставляється диференційований залік.

5. Форми контролю виконання завдань практики

Контроль знань, умінь та навичок, набутих в процесі проходження практики, відбувається таким чином:

1) **щотижнева перевірка** виконаних завдань керівниками практики від підприємства – бази практики, а за умови проходження за кордоном перевірка та консультації керівника практики по zoom-зв'язку чи google-meet зв'язку;

захист практики, який відбувається не пізніше ніж в останній день проходження практики. Захист практики проводить комісія з викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, що призначені наказом про створення комісій по захисту звітів з практики студентами.

2) Диференційована оцінка із захисту практики заноситься у заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку студента.

Оцінка «відмінно». Виставляється за якісно складений звіт: повністю розкритий зміст проходження практики за всіма розділами, що передбачені програмою. Наявність відмінної оцінки за звіт керівника практики від підприємства. Студент має щоденник з відмітками керівника практики від підприємства, характеристику про роботу на базі практики з оцінкою «відмінно», дає чіткі і повні відповіді на запитання членів комісії під час захисту звіту з практики.

Оцінка «добре». Виставляється у тому разі, коли у звіті з практики не розглянуті окремі питання, визначені програмою практики (не більше двох), допущені помилки при письмовому викладенні у звіті зібраного матеріалу, які мають другорядний характер і дають змогу в цілому визнати відповідний рівень знань студента на підставі його доповіді під час захисту звіту, або коли допущені незначні помилки у відповідях на запитання під час захисту звіту, виконане індивідуальне завдання, наявність позитивної оцінки за звіт керівника практики від бази практики.

Оцінка «задовільно». У звіті питання, передбачені тематичним планом розкриті поверхово, за окремими розділами відсутній аналіз показників, що характеризують господарську діяльність підприємства – бази практики. Студент має щоденник з відмітками керівника практики від підприємства, характеристику з підписом керівника підприємства з оцінкою «задовільно», під час захисту звіту з практики на запитання членів комісії дає поверхові відповіді.

Оцінка «незадовільно». Виставляється за невиконання програми практики: частковий розгляд питань, передбачених тематичним планом проходження практики, звіт має незадовільну оцінку керівника практики від об'єкта практики щодо проходження практики студентом, негативну

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1 Арк 37 / 22	

характеристику. Відповіді на запитання членів комісії під час захисту звіту з практики нечіткі і неповні. У випадку не пред'явлення студентом щоденника про практику, характеристики, звіту або одержання незадовільної оцінки за результатами практики студент направляє на повторне проходження практики або вирішується питання про перебування студента в університеті.

Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, може повторно пройти практику при виконанні умов, визначених кафедрою.

Шкала оцінювання

За шкалою ECTS	За національною шкалою	За 100-бальною шкалою
	Диференційований залік	
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

6. Вимоги до оформлення звіту

На оформлення звіту надається 2-3 дні в кінці практики, що повинно бути відображено в графіку проходження практики.

Загальні вимоги. Текстовий матеріал звіту друкується комп'ютерним способом на одному боці аркуша паперу формату А4 з розрахунку не більше 40 рядків на сторінці за умови рівномірного її заповнення. Розміри відступів: верхній, лівий і нижній – не менше 20 мм, правий – не менше 10 мм. Шрифт – Times New Roman, 14 кегль, міжрядковий інтервал – 1,5, масштаб 100%, звичайний, абзац 1,0-1,25 см.

ЗМІСТ включає назви та номери початкових сторінок усіх розділів, підрозділів та висновків, починаючи зі вступу і закінчуючи переліком посилань та додатками.

Заголовки змісту повинні точно повторювати заголовки в тексті. Заголовки у змісті починаються з великої літери без крапки в кінці. Останнє слово кожного заголовка з'єднують крапками з відповідним номером сторінки у крайньому правому положенні в рядку.

Заголовки всіх структурних частин друкують великими літерами, 16 кегль, жирний шрифт, відстань між заголовком та текстом становить 2 інтервали. Заголовки розділів та підрозділів звіту з переддипломної практики друкують малими літерами (окрім першої великої), 14 кегль, жирний шрифт. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

Сторінки слід нумерувати арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації впродовж усього тексту. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Усі сторінки нумеруються, окрім титульного аркуша та змісту.

Кожна структурна частина звіту починається з нової сторінки.

Структурні елементи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» не нумерують, а їх назви виступають заголовками структурних елементів.

Рисунки, таблиці, формули. Рисунки і таблиці розташовують після першого посилання на них у тексті, або не далі як на наступній сторінці. На рисунки та таблиці у тексті роблять посилання скороченням слів та порядковим номером, наприклад, рис. 1.2. (другий рисунок першого розділу), табл. 2.3 (третя таблиця другого розділу). На всі таблиці та рисунки повинні бути посилання в тексті.

Таблиці. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над нею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назва таблиці друкується з великої літери, жирним шрифтом і розміщується по центру. Заголовки граф таблиці починаються з великої літери, а підзаголовки – з малої, якщо вони складають одне речення з заголовком.

В таблиці використовують шрифт Times New Roman, 12 кегль, міжрядковий інтервал – 1.

Рисунки. Рисунки (схеми, діаграми і т. ін.) слід розміщувати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або не далі як на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання у тексті роботи. Назву рисунку розміщують під ілюстрацією. За необхідності під ілюстрацією розміщують пояснювальні дані (підрисунковий текст). Назви рисунків оформлюються так: «Рисунок 1.2. Організаційна структура підприємства».

Формули. Формули та рівняння розташовують безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються, посередині сторінки. Вище і нижче кожної формули або рівняння повинно бути залишено не менше одного вільного рядка. Їх слід нумерувати порядковою нумерацією в межах розділу. Номер формули або рівняння складається з номера розділу і порядкового номера, відокремлених крапкою, наприклад, формула (1.3) – третя формула першого розділу. Номер зазначають на рівні формули або рівняння в круглих дужках, у крайньому положенні в рядку на рівні відповідної формули.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів слід наводити безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони наведені у формулі чи рівнянні. Пояснення значення кожного символу та числового коефіцієнта надається з нового рядка. Перший рядок пояснення починають з абзацу словом «де» без двокрапки.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 24

Нумерація сторінок. Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку №. Першою сторінкою звіту про проходження практики є титульна сторінка, яка включається до загальної нумерації сторінок і на якій номер сторінки не ставиться. Нумерація без крапки після неї і проставляється у правому нижньому куті подальших сторінок.

Структурні елементи ЗМІСТ, ВСТУП, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ не нумерують як розділи.

Додатки. Додатки до звіту з практики мають містити інформаційні матеріали, що становлять базу аналітичних досліджень згідно завданням. У додатки доцільно включати допоміжний матеріал, потрібний для повноти сприйняття звіту:

- реальні документи підприємства (статут, баланс, звіт про фінансові результати, інші форми статистичної звітності);
- рекламні матеріали;
- проміжні математичні доведення, формули, розрахунки;
- таблиці допоміжних цифрових даних;
- ілюстрації допоміжного характеру.

Додатки оформлюються як продовження звіту по практиці і розміщуються в порядку посилань у тексті та повинен починатись з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, написаний або надрукований малими літерами з першої великої літери симетрично до тексту сторінки.

Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і поряд – велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ъ, наприклад, додаток А. Єдиний додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад: «А.2» – другий розділ додатка А; «В.3.1» перший підрозділ третього розділу додатка В.

Ілюстрації, таблиці і формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: «Рис. – Д. 1.2» – другий рисунок першого розділу додатка Д; «формула (А. 1)» – перша формула додатка А.

Додатки повинні мати спільну з рештою записки наскрізну нумерацію сторінок.

7. Список використаних джерел

Нормативні та інструктивні матеріали

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

1. Господарський кодекс України №436-IV від 16.01.2003 (зі змінами та доповненнями).
2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. – К.; Атака, 2004. – 16 с.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 32 с.
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 36 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 46 с.
7. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинний від 01.07.97. К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 52 с.
8. Кодекс законів про працю України (зі змінами та доповненнями). - К.: Атіка, 2002. - 96 с.
9. Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні: Закон України від 21.12.2000 р. № 2157-III / Верховна Рада України. - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
10. Про порядок відкриття, використання і закриття рахунків у національній та іноземних валютах: Інструкція; затв. Постановою Нацбанку 12 листоп. 2003 р. № 492 / Верховна Рада України. - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
11. Про створення Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України: Постанова Кабінету Міністрів України №118; за станом на 22 черв. 2005 р. / Верховна Рада України. - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://rada.gov.ua>.
12. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців: Закон України № 755-15; за станом на 2 черв. 2009 р. / Верховна Рада України. - [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
13. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг – Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

Основної навчальної літератури

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
2. Бутко М.П. Виробничий менеджмент / підручник /М.П. Бутко. – К. : ЦУЛ, 2015. – 400 с.
3. Кнодель Л.В. Hotel management (готельний менеджмент): підручник / Л. В. Кнодель. – К.: 2014. – 430 с.
4. Кнодель Л.В. Restaurant business (ресторанна справа): навчальний посібник / Л.В. Кнодель. – К.: 2014. – 418 с.
5. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
6. Мальська М. П., Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.
7. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новикова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
8. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів, 2-ге видання, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
9. Осовська Г.В. Менеджмент: підручник/ Г.В. Осовська, О.А. Осовський. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 563 с.
10. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. – К.: Ліра-К, 2015. – 346 с.
11. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2010.- 286 с.
12. Проектування підприємстві (закладів) ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] /За. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
13. Проектування готелів: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / За. ред. Мазаракі А.А.: Київ. нац. торг. -екон. ун-т, 2012 р.-340 с.
14. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах. / Х.Й.Роглев, В.М. Маркелов.– К.: КУТЕП, 2006. – 174 с.
15. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
16. Старченко Г.В. Операційний менеджмент: навч. посіб./ Г.В. Старченко, І.В. Калінько, І.А. Косач. - К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 264 с.

Електронні ресурси

1. Українське право [Електронний ресурс]. – www.ukrpravo.com.ua.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	

2. Індустрія гостинності: прогноз на 2013 рік. – [Електронний ресурс]. – www.ey.com/UA/uk/Industries/Real-Estate.
3. Матеріали журналу „Готельний і ресторанний бізнес в Україні”. – [Електронний ресурс]. – www.hotelbiz.com.ua.
4. Прем'єр Інтернешнл – [Електронний ресурс]. - <http://www.premier-international.net>.
5. Прес-служба Державного агентства України з туризму та курортів – [Електронний ресурс] - <http://www.tourism.gov.ua/ua/services>.
6. Готелі і ресторани. – [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.afternic.com/>
7. Сайт «Найкращі ресторани України» – [Електронний ресурс] - <https://restoran.ua/>
8. Туризм і готельний бізнес. – [Електронний ресурс] - <http://prohotelia.com.ua>.
9. Офіційний сайт Національної мережі готелів «Fairmont Grand Hotel Kyiv». URL: <https://ua.fairmont.com/kyiv/>
10. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму та курортів. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
11. Офіційний сайт Асоціації індустрії гостинності України. URL: <https://aigu.org.ua>
12. Офіційний сайт Технології розумний готель. URL: <https://www.tiscontrol.com/en/index.html>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 28

Додаток А

Зразок оформлення договору на практику

ДОГОВІР № _____ про проведення практики студентів вищого навчального закладу

м. Житомир

" ____ " _____ 2023 р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони «Житомирська політехніка», в особі ректора Євдокимова В.В. діючи на підставі Статуту Державного університету «Житомирська політехніка» і, з іншої сторони _____

(назва підприємства, організації, установи)

(надалі – база практики) в особі _____
(посада, прізвище та ініціали)

діючого на підставі _____ (далі –
сторони),

(статут підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою договір:

1. База практики зобов'язується:

1.1. Прийняти студентів на практику згідно з календарним планом:

№ з/п	Шифр і назва напрямку підготовки, спеціальності	Курс	Вид практики	ПІБ студента	Кількість студентів	Строки практики	
						початок	закінчення
1							

1.2. Призначити наказом кваліфікованих фахівців для керівництва практикою.

1.3. Створити належні умови для виконання студентами програми практики, не допускати їх використання до зайняття посад та виконання робіт, що не відповідають програмі практики та майбутньому фаху.

1.4. Забезпечити студентам умови безпечної праці на конкретному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці: ввідний та на робочому місці. У разі потреби навчати студентів-практикантів безпечних методів праці.

1.5. Надати студентам-практикантам можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практики.

1.6. Забезпечити облік виходів на роботу студентів-практикантів. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти вищій навчальний заклад.

1.7. Після закінчення практики надати характеристику на кожного студента-практиканта, в котрій відобразити виконання програми практики, якість підготовленого ним звіту тощо.

1.8. Надавати студентам можливість збору інформації для курсових та дипломних

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	

робіт за результатами діяльності підприємства, яка не є комерційною таємницею, на підставі направлень кафедр.

1.9. Додаткові умови _____ відсутні _____

2. Вищий навчальний заклад зобов'язується:

2.1. До початку практики надати базі практики для погодження програму практики, а не пізніше ніж за тиждень – список студентів, яких направляють на практику.

2.2. Призначити керівниками практики кваліфікованих викладачів.

2.3. Забезпечити додержання студентами трудової дисципліни і правил внутрішнього трудового розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися зі студентами під час проходження практики.

2.4. Практика проводиться на безоплатній основі.

2.5. Навчальний заклад зобов'язується не розголошувати використану інформацію про діяльність підприємства через знищення курсових, дипломних робіт та звітів у встановленому порядку.

2.6. Додаткові умови _____ відсутні _____

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практики згідно із законодавством про працю в Україні.

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому порядку.

3.3. Договір набуває сили після його підписання сторонами і діє до кінця практики згідно з календарним планом.

3.4. Договір складений у двох примірниках: по одному – базі практики і вищому навчальному закладу.

3.5. Місцезнаходження:

Підписи та печатки

Державний
університет
«Житомирська
політехніка»:
вул. Чуднівська, 103,
м. Житомир, 10005
тел. (0412) 24-14-22

База практики:

Ректор Державного університету
«Житомирська політехніка»

База практики
_____/_____

_____ Віктор ЄВДОКИМОВ

“ ___ ” _____ 2023 р.

“ ___ ” _____ 2023 р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 30

Додаток Б

Зразок щоденника по практиці

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки,

молоді та спорту України

29 березня 2012 року № 384

(у редакції наказу Міністерства

освіти і науки України

від 05 червня 2013 року № 683)

Форма № Н-6.03

ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ переддипломна _____

(вид і назва практики)

студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет _____ Бізнесу та сфери обслуговування _____

Кафедра _____ Туризму та готельно-ресторанної справи _____

освітній рівень _____ бакалавр _____

галузь _____ знань _____ 24 _____ «Сфера
обслуговування» _____

спеціальність _____ 241 _____ «Готельно-ресторанна
справа» _____

(назва)

_____ курс, група _____

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 31

Студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство, організацію, установу

Печатка
підприємства, організації, установи «___» _____ 20__ року

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

Вибув з підприємства, організації, установи

Печатка
Підприємства, організації, установи «___» _____ 20__ року

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 32

Календарний графік проходження переддипломної практики

№ з/ п	Види робіт	Кількість днів
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
Разом		

Керівники практики:

від вищого навчального закладу _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 35

Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

Висновок керівника практики від вищого навчального закладу про проходження практики

Дата складання заліку „____” _____ 20__ року

Оцінка: за національною шкалою _____
(словами)

кількість балів _____
(цифрами і словами)

Керівник практики від вищого навчального закладу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 36

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Додаток В

Зразок титульного листа

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

**Кафедра туризму
та готельно-ресторанної справи**

ЗВІТ

з переддипломної практики

Термін проходження практики:

Виконав:

Студент ІV курсу
групи ГРС-__

І. Іванов

Керівник практики
від університету _____

Ю. Давидюк

Захищено з оцінкою _____

Житомир – 202__

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ОК 40/ОК41-2023
	Екземпляр № 1	Арк 37 / 37

Додаток Г

Типовий план звіту з переддипломної практики

ЗМІСТ

стор.

ВСТУП

1. Характеристика підприємства готельно-ресторанного бізнесу
2. Характеристика управлінської діяльності на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу
3. Характеристика планово-економічної діяльності на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу
4. Характеристика маркетингової діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу
5. Індивідуальне завдання

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ДОДАТКИ

* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

** Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).