

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13, 14-2024
	Екземпляр № 1	Арк 36 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою
Державного університету
«Житомирська політехніка»

Протокол №11, від 25 жовтня 2023
року

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр»

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)

6 вересня 2023 р., протокол №8

Розробники: д.е.н., проф. Оксана ОЛІЙНИК, д.е.н., проф. Галина ТАРАСЮК,
д.е.н., доц. Альона КЛИМЧУК, к.е.н. Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 2

Програма навчальної практики для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи «б» вересня 2023 р., протокол № 8 та на засіданні Вченої ради факультету бізнесу та сфери обслуговування «24» жовтня 2023 р., протокол № 6.

Розробники: д.е.н., професор Оксана ОЛІЙНИК
д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК
д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК
к.е.н., Віталіна КАЛЕНСЬКА

Рецензенти: ОСТАПЧУК Тетяна Петрівна – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій
ГОРОДИСЬКИЙ Микола Петрович – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри інформаційних систем в управлінні та обліку

Затверджено Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування (протокол № 6 від «24» жовтня 2023 р.)

Робоча програма навчальної практики для здобувачів вищої освіти, освітнього ступеня «магістр», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Програма вимоги щодо проходження навчальної практики, вимоги до написання та оформлення звіту.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 22 / 3</i>

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета та основні завдання	7
2. Зміст практики	8
2.1. Методичні рекомендації до виконання завдань практики	8
2.2. Рекомендовані навчально-методичні видання	10
3. Форми та методи контролю	11
4. Вимоги до оформлення звіту	12
5. Критерії оцінювання практики	15
Додатки.....	18

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 4

Вступ

Магістерська підготовка за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» реалізує освітню програму «Готельно-ресторанна справа», яка орієнтована на підготовку фахівців для управлінської діяльності, а саме пов'язаних із циклом існування об'єкту готельно-ресторанного бізнесу.

Структура навчально-виховного процесу підготовки фахівців спрямована на виконання вимог кваліфікаційної характеристики магістра, розробленої з урахуванням сучасного вітчизняного та зарубіжного досвіду.

Практична підготовка має на меті набуття та закріплення студентом умінь та знань, необхідних для вирішення професійних завдань та набуття відповідних компетентностей, під час здійснення професійної діяльності адміністративно-управлінського персоналу у сфері обслуговування.

SERVIO HMS - програмний модуль, який дозволяє здійснити ефективну автоматизацію підприємства готельного бізнесу (готель, хостел, санаторій, заміський комплекс, глемпінг тощо) та перевести роботу всіх підрозділів готелю в єдиний інформаційний простір. Модуль SERVIO HMS, що має веб-інтерфейс, може бути встановлений на локальному сервері підприємства або знаходиться в «хмарі» на віддаленому сервері.

SERVIO HMS Reservation гарантує зручність бронювання і можливість оплати номерів, а також спрощує процедуру поселення. Факт бронювання як і оплати негайно фіксуються в PMS системі, внаслідок чого адміністратор готелю отримує вичерпну інформацію для подальшої роботи з гостем.

SERVIO POS - головний інструмент системи обліку, що спеціально розроблений для автоматизації кафе, барів, ресторанів та інших схожих напрямків бізнесу. З нашим програмним забезпеченням Ви зможете зробити власні бізнес-процеси ефективними та оптимізувати управління підприємством для отримання максимального прибутку.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 5

Автоматизація закладу ресторанного господарства є актуальним завданням для адміністраторів і власників закладів HoReCa. Без системи управління та обліку, неможливо уявити жоден сучасний заклад ресторанного господарства. Будучи практично непомітною, автоматизована система управління рестораном грає важливу роль в оперативному, зручному обслуговуванні споживачів закладу ресторанного господарства, управлінні кафе, баром, клубом і закладами ресторанного господарства різних типів.

Використання автоматизованої системи управління рестораном дозволяє:

- оптимізувати бізнес процеси;
- вести управлінський облік;
- формувати звіти;
- контролювати роботу персоналу в реальному часі;
- підвищувати якість, та скоротити час обслуговування відвідувачів;
- управляти мережею закладів дистанційно, незалежно від їх віддаленості;
- створювати програми лояльності.

Практична підготовка забезпечить набуття студентами наступних компетентностей:

інтегральні компетентності (ІК):

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

загальні компетентності (ЗК):

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

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

спеціальні компетентності (СК):

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 6

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовищі.

програмні результати навчання:

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 14. Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 7

1. Мета та основні завдання

Мета практики: набуття майбутніми фахівцями сфери обслуговування готельно-ресторанного бізнесу знань з автоматизованої системи управління готелем Servio HMS, бронювання готелю Servio HMS Reservation та управління рестораном Servio POS, для створення високого рівня комфорту споживачів готельних та ресторанних послуг.

Завдання практики:

- автоматизація процесу обслуговування гостя – бронювання, розрахунок, виселення;
- створення карти гостя із зазначенням переваг і будь-якої іншої додаткової інформації;
- швидка робота з групами гостей (бронювання, поселення, розподіл за номерами, розрахунок, виселення);
- розширений пошук для зручності управління базою гостей;
- налаштування різних типів оплати можливість швидкої зміни тарифів завдяки гнучкому налаштуванню сезонів, спеціальних преїскурантів;
- можливість комбінованого закриття рахунку;
- можливість управляти бізнес-процесами на підприємстві за допомогою системи автоматизації, оптимізувати, виявляти слабкі місця, усувати їх і підвищувати продуктивність;
- здатність організувати виробничий та сервісний процес враховуючи вимоги та потреби споживачів.

Об’єктом практики є модулі Servio HMS, Servio HMS Reservation, Servio POS.

Предметом практики є автоматизовані системи управління готелями і ресторанами. У період практики здобувачі вищої освіти повинні набути практичних навичок роботи а автоматизованій системі управління

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 8

підприємством готельного та ресторанного господарства за допомогою модулів Servio HMS, Servio POS. Враховуючи сучасні тенденції ринку автоматизованих систем управління рестораном для закладів ресторанного господарства, основною метою є спрощення роботи підприємства, та мінімізація витрат на впровадження та реалізацію роботи програмного забезпечення.

2. Зміст практики

2.1. Методичні рекомендації до виконання завдань практики

Перед початком навчальної практики здобувачі вищої освіти отримують такі документи: програму практики, щоденник проходження практики, дистанційний курс. Проходження практики передбачає виконання дистанційного курсу з метою набуття здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти під час практики умінь і навичок самостійного використання програми. Виконання завдань активізує діяльність здобувачів, розширює їх світогляд, підвищує ініціативу і робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим.

Обов'язки здобувача під час проходження практики:

- виконати в повному обсязі програму практики;
- своєчасно розпочати проходження практики і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;
- накопичувати необхідні практичні матеріали відповідно до програми практики.

Керівництво, контроль за організацією практики здійснюється провідними викладачами випускової кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Обов'язки кафедри щодо організації практики:

- призначати керівниками практики досвідчених викладачів і здійснювати її методичну підготовку;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 9

- організувати підготовчі роботи, пов'язані з проведенням інструктажу;
- здійснювати безпосередньо контроль за ходом практики;
- надавати здобувачам необхідні консультації з питань проходження практики;
- аналізувати й оцінювати подану здобувачами документацію, складену за результатами виконання програми практики;
- оцінювати якість практичного навчання і підводити підсумки.

За результатами практики здобувач складає звіт, який містить такі елементи:

- титульний аркуш (Додаток А);
- зміст;
- вступ;
- основна частина звіту;
- висновки;
- список використаних джерел.

Орієнтовний зміст звіту з виробничої практики представлений у Додатку Б.

У **вступі** зазначається мета та термін проходження практики, завдання практики, її характерні особливості.

Основна частина звіту про практику має відобразити результати вивчення кожного питання, що становлять зміст навчальної. Ця частина звіту складається із переліку та типову питань, структуру яких наведено у Додатку Б.

Коротко охарактеризуємо зміст кожного із підрозділів основної частини звіту.

1. Загальні принципи роботи з програмою Servio HMS
 - 1.1. Способи бронювання готельних номерів
 - 1.2. Переселення та виселення гостей
 - 1.3. Оплата послуг готельного підприємства
2. Загальні принципи роботи з програмою Servio HMS Reservation
3. Загальні принципи роботи з програмою Servio POS

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 10

3.1. Робота з рахунками

3.2. Функції управління

3.3. Прейскурант

Висновки є завершальним етапом оформлення звіту з навчальної практики. Вони підбивають підсумок проведеної роботи. Висновок повинен відображати основні результати роботи студента за період проходження навчальної практики.

Список використаних джерел складається із друкованих та електронних джерел інформації, матеріали або окремі результати яких використовувались при написанні звіту з навчальної практики. До списку вносяться лише ті джерела, на які є посилання у тексті роботи.

Виконання завдання з навчальної практики проходить на території Державного університету «Житомирська політехніка» у спеціалізованій аудиторії кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, за допомогою використання модулів Servio HMS, Servio HMS Reservation, Servio POS. Після отримання теоретичних знань, обов'язковими для виконання з кожної теми є практичні завдання, які сприятимуть отриманню практичних навичок із користування автоматизованою системою управління Servio. Після виконання практичних завдань, оформлення їх у звіт, проходить приймання та зарахування навчальної практики.

2.2. Рекомендовані навчально-методичні видання

1. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях : навч.-наочний посіб. / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка», 2018. – Ч. 1. – 188 с.

2. Лутай А. П. Інформаційні технології і системи управління в готельно-ресторанному бізнесі України / А. П. Лутай // Торгівля і ринок України : темат. зб. наук. пр. – Вип. 31. – Т. 2 – С. 80–90.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 11

3. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Електронний ресурс] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. – Київ : Центр учбової л-ри, 2017. – 336 с. – Режим доступу: http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf

4. Федосова К.С. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі [Текст] : монографія / Федосова Катерина Сергіївна, Тележенко Любов Миколаївна ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : ТЕС, 2010. - 264 с.

5. Інструкція з використання Модулю Servio HMS [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://wiki.servio.support/index.php?title=%D0%86%D0%BD%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F_%22Servio_HMS%22

6. Офіційний сайт Expert Solution [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://expertsolution.com.ua/uk/modul-servio-hms>

3. Форми та методи контролю

Підсумком навчальної практики є складання диференційованого заліку. При оцінці звіту враховується повнота та логічна послідовність викладання матеріалів практики, насиченість звіту ілюстративними матеріалами, наявність виконаних завдань та висновків студента щодо користі використання автоматизованої системи в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу. Також на оцінку впливає якість оформлення та повнота відповідей студента на запитання при його захисті. Результати складання заліку з навчальної практики заносяться в залікову відомість і враховуються на рівні з іншими оцінками, які характеризують успішність студента.

Після захисту звіт зберігається на кафедрі протягом трьох років. Практика обов'язкова для усіх студентів. Студент, який не виконав навчальний план без

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 12

поважної причини та отримав незадовільну оцінку за практику, відраховується з Університету.

4. Вимоги до оформлення звіту

Звіт з практики має бути написаний державною мовою, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність – логічна. Усі сторінки текстової частини повинні мати наскрізну нумерацію. Орієнтовний обсяг звіту з навчальної практики – 10-15 сторінок.

Звіт має бути надрукованим на одному боці сторінок білого паперу формату А4 через 1,5 міжрядкові інтервали, шрифт – Times New Roman 14. Текст звіту розміщується на аркуші з дотриманням таких розмірів берегів: зверху – не менш за 20 мм, знизу – не менш за 20 мм, з лівого боку – 25-30 мм, з правого – не менш за 10 мм.

На початку звіту має бути наведений його зміст з вказанням сторінок початку окремих структурних частин.

Заголовки усіх структурних частин звіту: «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», друкують великими літерами по центру сторінки. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Кожну структурну частину звіту необхідно починати з нової сторінки. А підрозділи продовжуються на тій сторінці, де завершився попередній підрозділ.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №.

Першою сторінкою роботи є титульна сторінка, яка включається до загальної нумерації сторінок звіту. На титульній сторінці номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 13

Номер розділу ставлять після слова «РОЗДІЛ», після номера крапку не ставлять. Потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують в межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставиться крапка, наприклад: 1.2 (другий підрозділ першого розділу). Потім у тому самому рядку йде заголовок підрозділу.

Зміст ілюстрацій має доповнювати текст звіту, поглиблювати розкриття суті явища, наочно ілюструвати думку автора. Тому в тексті на кожному з них повинно бути посилання з коментарем.

Ілюстрації (фотографії, схеми, графіки тощо) і таблиці необхідно подавати у звіті безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих в додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка. Наприклад: «Рис. 1.2.» (другий рисунок першого розділу). Ілюстрації повинні мати назву, яку розміщують після номера ілюстрації. За необхідності ілюстрації доповнюються пояснювальними даними (підрисунковий текст). Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщуються під ілюстрацією.

Таблиці нумерують послідовно у межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу). При перенесенні частини таблиці на наступну сторінку над перенесеною частиною таблиці пишуть, наприклад, «Продовження табл. 2.1».

Заголовки граф таблиці повинні починатися з великих літер, підзаголовки з маленьких, якщо вони становлять одне речення із заголовком. Якщо

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 14

підзаголовки є самостійними, то їхня назва починається також з великих літер. Крапка в їх кінці не ставиться. Графу з порядковими номерами рядків до таблиці включати не потрібно (крім випадків, коли на рядок таблиці є посилання в тексті).

Таблицю розташовують після першого згадування про неї в тексті в такий спосіб, щоб її можна було читати без розвороту тексту звіту або з розворотом за годинниковою стрілкою.

Якщо текст, який повторюється в графі таблиці, складається з одного слова, його можна замінити лапками, якщо з двох або більше слів, то при першому повторенні його замінюють словами «Те саме», а далі лапками. Якщо цифрові дані в рядку не подають, то в ньому ставлять тире.

Використані у звіті джерела можна розміщати в списку одним з таких способів: в порядку появи посилань у тексті; в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків; в хронологічному порядку.

Відомості про джерела, які включені до списку, необхідно давати згідно з вимогами державного стандарту.

При посиланні у тексті звіту на джерело інформації в квадратних дужках наводиться його порядковий номер у списку використаних джерел, а при потребі й сторінка, з якої цитується текст, наприклад: [8, с. 20–21].

Посилання на ілюстрації роботи вказуються порядковим номером ілюстрації, наприклад: рис. 1.2.

Посилання на формули вказуються порядковим номером формули у дужках, наприклад: «у формулі (2.3)»,

На всі таблиці звіту повинні бути посилання в тексті. При цьому слово «таблиця» в тексті пишуть скорочено, наприклад: «в табл. 2.2». У повторних посиланнях на таблиці та ілюстрації необхідно вказувати скорочено слово «дивись», наприклад: «див. табл. 2.2».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 15

Додатки оформляються як продовження звіту на наступних сторінках і розміщаються в порядку появи посилань на них у тесті. Кожний додаток повинен починатись з нової сторінки. Додаток повинен мати тематичний змістовний заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої по центру сторінки. Посередині рядка над заголовком великими літерами з першої великої друкується слово «ДОДАТОК» і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, И, О, Ч, Ь. Наприклад «ДОДАТОК Б». Якщо у звіті лише один додаток, то він позначається як «ДОДАТОК А».

Оформлений згідно з вимогами звіт перевіряється і затверджується керівниками практики від бази практики і закладу вищої освіти. Оцінка і підписи керівників проставляються на титульній сторінці і скріплюються печаткою підприємства (організації, установи, закладу).

5. Критерії оцінювання практики

У цілому якісно виконаний звіт з навчальної оцінюється максимально 100 балами, що відповідає оцінці «відмінно». Така оцінка виставляється студенту тоді, коли студент при написанні звіту виконав основні завдання практики, зробив висновки з урахування причинно-наслідкових зв'язків, при цьому при захисті показав вміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, систематизувати матеріали, проявив отримані вміння та навички щодо роботи з інформацією та автоматизованою системою управління закладами готельно-ресторанного бізнесу.

Кількість балів знімається за порушення вимог:

1. Невідповідне оформлення (шрифт та інтервал не відповідає встановленим нормам; відсутня або неправильна нумерація сторінок; неправильне оформлення графічного матеріалу тощо) – 5–15 балів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 16

2. Несвоєчасне затвердження плану, несвоєчасна реєстрація звіту з виробничої практики, несвоєчасне подання до захисту – 5 балів.
3. Вступ не відповідає – 5–10 балів.
4. Відсутня логічна послідовність і науковий стиль викладення – 5–10 балів.
5. Відсутність табличного та ілюстративного матеріалу, його аналізу та прив'язки до змісту тексту – 5–20 балів.
6. Відсутність визначених проблем у вивченні теми, шляхів їх вирішення, відсутність власної точки зору та аргументації – 5–20 балів.
7. Невідповідність висновків вимогам (відсутність зв'язку з результатами дослідження, підсумків з розглянутих питань) – 5 балів.
8. Неправильно оформлений список використаних джерел – 5 балів.

Кількість балів за виконання звіту з навчальної практики визначається науковим керівником у процесі перевірки. При захисті звіту з навчальної практики студентом кількість балів може бути змінено.

Враховуючи набрану кількість балів, у цілому звіт з навчальної практики оцінюється наступним чином:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	відмінно
82–89	B	добре
74–81	C	
64–73	D	
60–63	E	задовільно
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

При незадовільній оцінці звіт з навчальної практики переробляється та подається на повторне оцінювання.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 22 / 17</i>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 18

Додатки

Додаток А

Зразок титульного аркуша звіту з навчальної практики

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗВІТ

з проходження навчальної практики

Термін проходження практики: 01.02.2023 р. – 15.02.2023 р.
(термін проходження практики відповідно до наказу)

Виконав:
студент I курсу
групи ГРС–1М
Іванюк І.І.

Керівник практики
від університету:
д.е.н., проф. Климчук А.О.
(посада, прізвище та ініціали, підпис)

Захищено з оцінкою _____

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10- 05.01/242.00.1/М/ОК13- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 22 / 19</i>

Додаток Б

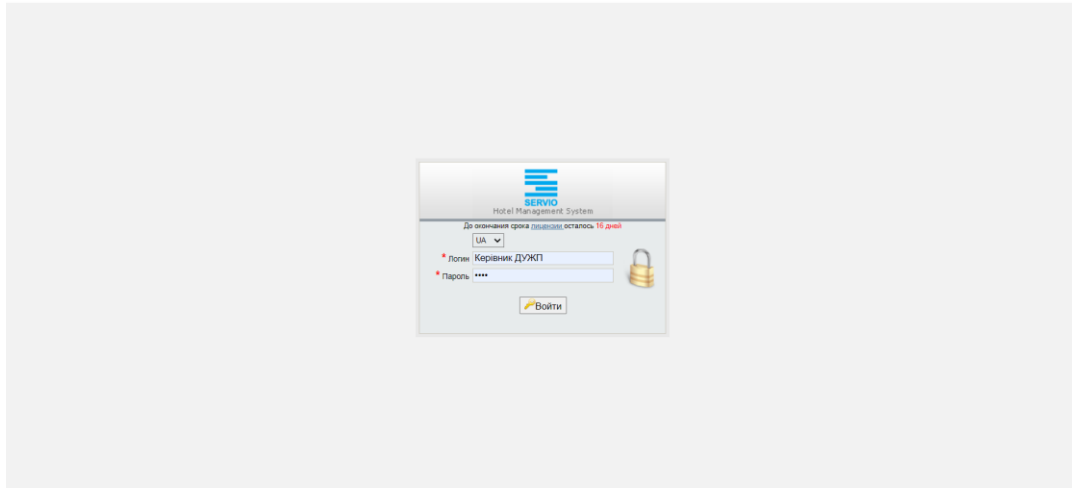
Типовий зміст звіту з навчальної практики

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. Загальні принципи роботи з програмою Servio HMS	4
1.1. Способи бронювання готельних номерів	4
1.2. Переселення та виселення гостей	6
1.3. Оплата послуг готельного підприємства	7
РОЗДІЛ 2. Загальні принципи роботи з програмою Servio HMS Reservation	8
РОЗДІЛ 3. Загальні принципи роботи з програмою Servio POS	9
3.1. Робота з рахунками	10
3.2. Функції управління	12
3.3. Прейскурант	13
ВИСНОВКИ	15
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	16

Додаток В

Робота з модулем готелю Servio HMS



Базовий > Головна > Проживачі

серпень 2024р. 18:16:18

Проведіть річний аудит!

Державний університет «Житомирська політехніка» > ІДАН >

Проживачі | Шахматка 2.0 | Погодина Шахматка 2.0 | Цільові рахунки | Депозити | Валюти | Пошук | Анкети | Продуктивність | Особисті рахунки

Пошук по гостях

Проживачі на 06.08.2024

Тільки проживачі

№	О/рахунок	Готель	ПІБ	Заїзд	Виїзд	Дп/Дт/ЛО	Кат.	Комент.	До спл., грн.	Кімн.	Прайс.	Компанія-оператор	Група	Гр.	Статус	Тип опл.
1	000000185	ДУ ЖП	Гість 3	26.01.2023 13:34:51	01.02.2023 12:00:00	1/0/0			0,00	102	ЕК	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
2	000000193	ДУ ЖП	Група 1	26.01.2023 14:04:35	31.01.2023 12:00:00	1/0/0			1500,00	105	ЕК	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
3	000000194	ДУ ЖП	Група 1 гість 4	26.01.2023 14:04:35	31.01.2023 12:00:00	1/0/0			1500,00	106	ЕК	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
4	000000191	ДУ ЖП	Група 1	26.01.2023 14:05:47	31.01.2023 12:00:00	1/0/0			0,00	107	ЕК	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
5	000000187	ДУ ЖП	Група 1 гість 3	26.01.2023 14:04:00	28.01.2023 12:00:00	2/0/0			0,00	210	СТ	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
6	000000186	ДУ ЖП	Група Гість 2	26.01.2023 14:04:35	28.01.2023 12:00:00	2/0/0			0,00	204	СТ	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
7	000000188	ДУ ЖП	Група 1	26.01.2023 14:04:35	28.01.2023 12:00:00	2/0/0			0,00	203	СТ	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ
8	000000189	ДУ ЖП	Група 1	26.01.2023 14:04:35	28.01.2023 12:00:00	2/0/0			0,00	202	СТ	БДУЖП	Група 1 G0000000027	Гр.	ПР	НАЛ

Відкриті групи

№	О/рахунок	Готель	Назва	Контактний телефон	Заїзд	Виїзд	Гостей	Дп/Дт/ЛО	Дата рішення	Менеджер	Тип оплати
1	G0000000027	ДУ ЖП	Група 1		26.01.2023	31.01.2023	7	15/0/0			НАЛ

Відкриті заходи

№	О/рахунок	Готель	Організаційні Заходи	Послуга	Зановник	Початок періоду	Кінець періоду	Бронь	Менеджер
---	-----------	--------	----------------------	---------	----------	-----------------	----------------	-------	----------

Користувач: Керівник ДУЖП | Статус: Керівник СТР | Робоче місце: Рецепція | Версія: 06.00.108 | Власник: HMS Servio

Непрочитаних повідомлень: 0 | Непрочитаних повідомлень: 1

Базовий > Головна > Шахматка 2.0

серпень 2024р. 18:16:47

Проведіть річний аудит!

Державний університет «Житомирська політехніка» > ІДАН >

Проживачі | Шахматка 2.0 | Погодина Шахматка 2.0 | Цільові рахунки | Депозити | Валюти | Пошук | Анкети | Продуктивність | Особисті рахунки

серпень 2024

Номер > № кімнати

06 Вт 07 Ср 08 Чт 09 Пт 10 Сб 11 Нд 12 Пн 13 Вт 14 Ср 15 Чт 16 Пт 17 Сб 18 Нд 19 Пн 20 Вт 21 Ср 22 Чт 23 Пт

Державний університет «Житомирська політехніка» (ДУ ЖП)

Екonomie	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Екonomie 102	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 103	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 104	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 105	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 106	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 107	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 109	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 110	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 108	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Екonomie 101	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 201	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 202	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 203	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 204	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 205	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 207	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 208	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 209	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 210	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Стандарт 206	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10
Напівлюкс	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6
Напівлюкс 301	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6
Напівлюкс 302	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6

Користувач: Керівник ДУЖП | Статус: Керівник СТР | Робоче місце: Рецепція | Версія: 06.00.108 | Власник: HMS Servio

Непрочитаних повідомлень: 0 | Непрочитаних повідомлень: 1

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.10-05.01/242.00.1/М/ОК13-2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 21

Додаток Г

Робота з модулем Servio HMS Reservation

2023-12-19
2023-12-20

1, 1, 0

ЗАБРОНЮВАТИ

ВИБІР ДАТИ

ВИБІР НОМЕРУ

ВАШІ ДАНІ

ПІДТВЕРДЖЕННЯ

Вибір за номером

Вибір за тарифами

Показати всі пропозиції

Залишилося всього 6

Класик з двоспальним ліжком

Опис номеру

Кімнати: 15 Площа: 22(m²)

Затишні номери допоможуть зняти втому та відпочити після ділових зустрічей чи поїздок.

Детальніше про номер

Розміщення

Лока: 1

Двоспальне ліжко

2950.00UAH
28 ніч
UAH 2950.00

ОБРАТИ ТАРИФ

Залишилося всього 5

Класик з окремими ліжками

Опис номеру

Кімнати: 5 Площа: 22(m²)

Компактні, оптимальні номери для тих, хто подорожує у праця. В ньому є все необхідне для відпочинку та щоб перевести дух після ділових зустрічей.

Детальніше про номер

Розміщення

Лока: 1

Два односпальних ліжка

2950.00UAH
28 ніч
UAH 2950.00

ОБРАТИ ТАРИФ

Залишилося всього 3

Комфорт з окремими ліжками

Опис номеру

Кімнати: 4 Площа: 35(m²)

Номери Комфорт гарантують оптимальний відпочинок в комфортних умовах.

Детальніше про номер

Розміщення

Лока: 1

Два односпальних ліжка

3450.00UAH
28 ніч
UAH 3450.00

ОБРАТИ ТАРИФ

Додаток Д

Робота з модулем ресторану Servio POS

