

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
з виробничої практики
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології»
(денна та заочна форма навчання)

Львів 2024

Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка, протокол №_7_ від 26.06.2024 р.

Укладачі: Пандяк Ігор Григорович, к. геогр. н., доцент;
Бомба Мирослав Ярославович, д. с.- г. н., професор;
Ощипок Ігор Миколайович, д. тех. н., професор;
Майкова Світлана Віталіївна, к. тех. н., доцент;
Маслійчук Ольга Богданівна, к. тех.н., доцент;
Петлін Ірина Володимирівна, к. ек. н., доцент;
Федина Лариса Олександрівна, к. хім. н., доцент.

Рецензенти: Івасів В.В. – д.т.н., старший науковий співробітник, провідний науковий співробітник кафедри технології органічних продуктів Національного університету «Львівська політехніка».

Драчук У.Р. – к.т.н., доцент, зав. кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.

Методичні вказівки для організації виробничої практики здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна та заочна форма навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. 39 с.

У методичних вказівках проаналізовано питання організації виробничої практики на другому (магістерському) рівні вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». Розглянуто весь процес – від мети і завдань практики, керівництва, графіка проходження та підведення підсумків практики.

©Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024

ВСТУП

Виробнича практика є складовою частиною навчального процесу підготовки кваліфікованих фахівців.

Проходження виробничої практики є важливою складовою удосконалення професійної підготовки, підвищення рівня професійних знань, умінь та навичок випускників, підготовки і написання кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Це ефективна форма підготовки здобувачів вищої освіти до самостійної трудової діяльності, формування фахівця нового типу з гнучким управлінським мисленням, зі знанням сучасних методів та технологій виготовлення харчової продукції, інноваційних продуктів харчування та харчової сировини в закладах ресторанного господарства, спеціалізованого виробничого та дослідницького обладнання та приладів, вимірювальних інструментів, універсальних та спеціалізованих інформаційних систем, із вмінням спілкуватись і співпрацювати з діловими партнерами.

Магістр – освітньо-кваліфікаційний рівень фахівця, який на основі кваліфікації бакалавра здобув поглиблені спеціальні уміння та знання інноваційного характеру, має певний досвід їх застосування і продукування нових знань для вирішення проблемних професійних завдань та обов'язків (робіт) визначеного рівня професійної діяльності, що передбачені для первинних посад у певному виді діяльності.

Під час виробничої практики здобувач вищої освіти – практикант повинен удосконалити свій рівень загальної теоретичної і спеціальної практичної підготовки, виявити знання загальнотеоретичних, професійно орієнтованих і спеціальних дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання виробництва та технологій; вміння аналізувати процеси та явища у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу, встановлювати значимі фактори та причинно-наслідкові зв'язки при виявленні проблем конкретного підприємства, формулювати конкретні пропозиції щодо вдосконалення управління реальним досліджуваним об'єктом; готувати управлінські рішення та брати участь у їх реалізації.

Методичні вказівки є навчально-методичними матеріалами, в яких визначено мету і завдання практики на кожному етапі її проходження, їх взаємозв'язок між собою та з навчальною і науково-дослідною роботою здобувачів вищої освіти, а також загальні питання щодо організації, керівництва та підведення підсумків практики. Виробнича практика сприяє скороченню терміну адаптації магістра до сучасних умов діяльності у підприємствах харчової промисловості та рестораних підприємствах після закінчення університету.

Виробнича практика здобувачів вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання згідно навчального плану тривають 8 тижнів, відбуваються в другому семестрі першого курсу навчання магістрів та передбачають виконання певного переліку завдань, які зазначені в табл. 4.1 та 4.2.

Тривалість проходження практик для магістрів денної форми навчання складає (6 тижнів, 15 кредитів)

Об'єктами виробничої практики та стажування можуть виступати державні установи та організації, підприємства різних форм власності та організаційно-правових форм, які є юридичними особами та здійснюють згідно із Державним класифікатором видів економічної діяльності ДК 009-96 діяльність, пов'язану з харчовою промисловістю (Секція КВЕД DA підсекція "Харчова промисловість та перероблення сільськогосподарських продуктів").

Підприємство практики може бути запропоноване університетом, або студентом за узгодженням з випусковою кафедрою.

Умовою скерування здобувача вищої освіти на практику є договір, що заповнюється у двох екземплярах та направлення, яке здобувач вищої освіти отримує у керівника практики від університету завчасно.

Керівництво практиками від підприємства можуть здійснювати: директор, заступник директора, керівник виробництва.

Навчально-методичне керівництво практикою від університету здійснюють викладачі спеціальностей.

Кожен здобувач вищої освіти повинен скласти звіт з виробничої практики згідно програми.

Студенти заочної форми навчання, що обіймають посади керівника, або заступника керівника комерційного чи виробничо-комерційного підприємства займаються приватним підприємництвом із залученням найманої робочої сили та мають стаж такої роботи не менше одного року за рішенням кафедри скеровуються на практику за скороченою програмою.

У результаті завершення практики складається диференційований залік.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Метою практики є оволодіння здобувачами вищої освіти сучасними технологіями організації виробництва харчової продукції та ресторанного обслуговування, методами, формами управління підприємством харчової галузі, ресторанного господарства та його окремими підрозділами, організації праці фахівців харчової індустрії, самостійне виконання конкретних завдань, а також формування навичок наукового аналізу та практичної апробації теоретичних положень сучасного менеджменту, маркетингу. Під час практики поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, збирається фактичний матеріал для виконання кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Метою виробничої практики поглиблення, узагальнення та удосконалення знань, вмінь та навичок студентів за спеціальністю “Харчові технології”, перевірка можливості самостійної практичної діяльності майбутнього фахівця в умовах конкретного виробництва, підготовка студентів до виконання, захисту випускної дипломної роботи, також формування економічного мислення і підприємництва, глибокого комплексного розуміння проблеми управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємства, вміння вирішувати практичні ситуації, прищеплення навичок управлінської діяльності, вдосконалення практичних навичок студентів з обраної спеціальності, опрацювання прийомів і методів виконання організаційних, розпорядчих і аналітичних функцій (робіт) у структурних підрозділах, посади яких заміщаються фахівцями даної спеціальності, збір фактичних і цифрових даних для виконання звіту з виробничої практики.

Завданнями виробничої практики є:

- ознайомлення з підприємством (форма власності, структура керування підприємством, основні економічні показники підприємства);
- вивчення напрямків діяльності підприємства, організації установи, їх завдань та функцій;
- закріплення на переддипломній практиці теоретичних знань отриманих під час вивчення спеціальних дисциплін;
- відпрацювання на посадах, що заміщаються фахівцями відповідно до їх спеціальності, технології виконання основних і найбільш масових видів управлінських робіт, виробничих процесів;
- активізація творчих здібностей студентів практикантів у виявленні резервів підвищення ефективності діяльності;
- збір необхідних матеріалів, їх аналіз та систематизація для виконання дипломної роботи.

Виробнича практика здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає закріплення основного теоретичного курсу при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і вмінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня «Магістр».

2. РЕЗУЛЬТАТ НАВЧАННЯ ТА ФАХОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ

- Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
- Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
- Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
- Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

3. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію, проведення та контроль якості виробничої практики покладається на керівників підприємств харчової промисловості і ресторанних підприємств та керівників від кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій. Загальну організацію практики, що стосується оформлення щоденника та звіту практики, виконання індивідуальних завдань (віртуальна складова) здійснює керівник практики від університету.

До керівництва практикою від університету залучаються досвідчені викладачі, які викладають фахові дисципліни та несуть відповідальність за організацію, якість та результати практики здобувачів вищої освіти.

Практиканти включаються у виробничий процес підприємства та по мірі необхідності виконують різні завдання, зміст яких подано в табл. 4.1, 4.2, 4.3 програми практики. У свою чергу, керівник практики від підприємства за погодженням із керівником практики від університету розподіляє практикантів по виробничих ділянках, організовує їх роботу таким чином, щоб були відпрацьовані усі завдання виробничої практики.

Здобувачі вищої освіти виконують програмні завдання практики під керівництвом викладачів та самостійно.

3.1. *Обов'язки керівника практики від університету:*

- брати участь у підборі баз практики;
- контроль готовності бази практики до прибуття здобувачів вищої освіти;
- подання на базу практики списку здобувачів вищої освіти, скерованих на практику та узгодження з керівником практики від бази практики змісту завдань для кожного здобувача вищої освіти;
- забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед відправленням здобувачів вищої освіти на практику;
- проведення інструктажу про порядок проходження практики;
- надання практикантам необхідних документів (програми практики, щоденника);
- щотижневе проведення консультацій щодо програмних завдань практики;
- інформування здобувачів вищої освіти про систему звітності з практики, прийняту в університеті, критерії оцінювання рівня знань, умінь, навичок, які здобувачі вищої освіти та

процедуру захисту виробничої практики перед комісією;

- забезпечення у тісному контакті з керівником практики від бази практики високої якості її проходження згідно з програмою;
- контроль забезпечення необхідних умов праці, організації побуту здобувачів вищої освіти та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці та техніки безпеки;
- контроль виходу на практику здобувачів вищої освіти та проведення консультацій щодо програмних завдань практики;
- приймання диференційованого заліку з практики (у складі комісії).

3.2. *Обов'язки керівників практики від підприємства (бази практики) у процесі її організації та проведення*

Керівник практики від підприємства:

- здійснює безпосереднє керівництво практикою;
- забезпечує проведення обов'язкового інструктажу з охорони праці загального та на робочому місці, ознайомлює здобувачів вищої освіти із правилами внутрішнього розпорядку (зокрема, *передбачено 30-ти хвилинну обідню перерву*);
- забезпечує необхідні умови для проходження здобувачами вищої освіти практики відповідно до змісту програми;
- надання практикантам і керівникам практики від університету необхідної документації для виконання програми практики;
- у тісному контакті з керівником практики від кафедри організовує й контролює виконання здобувачами вищої освіти програми практики і графіка проходження практики (з розрахунку 8 год. в день, з яких 6 год. проходить виробничий процес і 2 год. – індивідуальні завдання);
- повідомляє керівника практики від кафедри або безпосередньо завідувача кафедри про всі порушення трудової дисципліни та внутрішнього розпорядку;
- після закінчення практики пише відгук і виставляє оцінку за практику.

3.3. *Обов'язки практикантів*

Здобувач вищої освіти, який проходить практику, зобов'язаний:

- до початку практики пройти інструктаж з організаційних питань проходження практики, пройти медичний огляд з оформленням санітарної книжки, підготувати та мати спецодяг;
- отримати від керівника практики програму проходження практики, ознайомитись із затвердженим ректором університету графіком проходження виробничої практики, що містить терміни виконання завдань практики, їх зміст та індивідуальні завдання;
- отримати консультацію щодо оформлення всіх необхідних документів;
- щотижня з'являти на консультації з питань організації практики у встановлений кафедрою час;
- своєчасно приходити на базу практики;
- ознайомитись із правилами внутрішнього розпорядку підприємства та іншими нормативними документами, що регламентують роботу працівників і суворо їх дотримуватись, у т.ч. дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії під час проходження практики;
- якісно та у повному обсязі виконувати усі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- заповнювати документацію щодо проходження практики на відповідному рівні та забезпечувати її доступність для перевірки в будь-який час;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити щоденник практики (Додаток В) та звіт, підготувати та оформити індивідуальні завдання та скласти диференційований залік з практики (захистити звіт).

4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Зміст виробничої практики здобувачів вищої освіти включає **завдання виробничого**

процесу, які зазначено в табл. 4.1, 4.2, 4.3 програми;

Для поглиблення професійної спеціалізації та формування творчого науково-дослідного підходу до практичної підготовки у програму виробничої практики включено крім реальних завдань віртуальну складову – індивідуальні завдання, які мають науково-дослідний, експериментальний характер та завершуються конкретними результатами. Їх тематика для кожного здобувача вищої освіти складається із різних завдань: створення інтелектуального продукту про науково-технічні досягнення у сфері готельного і ресторанного господарства, інноваційні технології харчової продукції, аналіз передового досвіду відпрацювання найновіших теоретичних (віртуальних) і практичних (реальних) досягнень вітчизняної та світової готельної і ресторанної індустрії. Особлива увага приділена вивченню, систематизації та поглибленню знань у сфері наукових досліджень, вмінню визначати їх теоретичне та практичне значення, формулювати висновки, рекомендації та пропозиції тощо.

Матеріали отримані здобувачами вищої освіти під час виконання індивідуальних завдань (віртуальна складова) можуть бути використанні для виконання магістерської дипломної роботи, підготовки доповідей, статей тощо.

4.1. Календарні плани виробничої та переддипломної практик

Виробнича практика магістрантів спеціальності 181 «Харчові технології» згідно навчального плану триває **6 тижнів**. Робочий час доцільно розподілити на вирішення визначених завдань таким чином.

Таблиця 4.1

Розподіл часу для виконання завдань виробничої практики

№ п/п	Назва теми	Кількість днів	
		денна ф. н.	заочна ф. н.
1.	Первинний інструктаж з техніки безпеки, ознайомлення з внутрішнім розпорядком роботи підприємства харчового і ресторанного господарства	1	0,5
2.	Характеристика підприємства харчового і ресторанного бізнесу як суб'єкта підприємницької діяльності	2	0,5
3.	Вивчення асортименту продукції підприємства харчового і ресторанного бізнесу та виділення інноваційних технологій у цьому асортименті	2	1
4.	Дослідження застосування інноваційних технологій у діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу	3	1
5.	Аналіз виробничо-експлуатаційної діяльності підприємства, технологічних процесів, застосування інноваційних технологій	4	1
6.	Аналіз системи виробництва на підприємстві, інноваційних форм виробництва продуктів харчування	4	1
7.	Аналіз інформаційних систем і технологій в діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу	4	1
8.	Аналіз маркетингової діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу	3	1
9.	Аналіз системи управління діяльності підприємства	3	1
10.	Формування пропозицій впровадження інновацій в діяльність підприємства харчового і ресторанного господарства	2	1
11	Підготовка та оформлення звіту практики	2	1
	Разом	30 днів (6 тижнів)	10 днів (2 тижні)

ГРАФІК
проходження виробничої практики
студентами денної та заочної форм навчання
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

ВИРОБНИЧИЙ РЕСУРС І ТЕХНОЛОГІЇ	День практики /час виконання	
	Денна форма	Заочна форма
Виробнича практика		
<p>1. Первинний інструктаж з техніки безпеки, ознайомлення з внутрішнім розпорядком роботи підприємства харчового і ресторанного господарства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознайомитись з правилами внутрішнього розпорядку підприємства, забезпеченням санітарно-гігієнічних та протипожежних норм у будівлі, заходами з енергозбереження, яких результатів уже досягнуто. - вивчити порядок організації системи безпеки життєдіяльності на підприємстві та отримати відповідні інструктажі з охорони праці і техніки безпеки, до звіту додати план-схему евакуації з підприємства харчового і ресторанного господарства. - розробити рекомендації та пропозиції щодо вдосконалення техніки безпеки праці на підприємстві. 	12.01-13.01	
<p>2. Характеристика підприємства харчового і ресторанного бізнесу як суб'єкта підприємницької діяльності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дати характеристику підприємства харчового і ресторанного бізнесу як суб'єкта підприємницької діяльності: форма власності; статус підприємства; організаційно-правова форма; організаційна структура підприємства, включаючи структуру підрозділів; кадрове забезпечення. - проаналізувати організаційну структуру підприємства харчового і ресторанного бізнесу, визначити її тип, описати функції її структурних підрозділів. - охарактеризувати основні структурні підрозділи підприємства харчового і ресторанного бізнесу, визначити функції працівників згідно посадових інструкцій. 	14.01-16.01	
<p>3. Вивчення асортименту продукції підприємства харчового і ресторанного бізнесу та виділення інноваційних технологій у цьому асортименті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визначити вид діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу та його спеціалізацію; - проаналізувати динаміку продукції в останні 5 років; - вивчити основні етапи планування та формування виробничої програми кухні виробничої лінії; - проаналізувати асортимент страв ресторанного закладу, продукції харчового підприємства; - ознайомитись з основною технологічною документацією на підприємстві. 	17.01-19.01	
<p>4. Дослідження застосування інноваційних технологій у діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проаналізувати виробничо-експлуатаційної діяльності підприємства; - охарактеризувати технологічні процеси на підприємстві; - дати оцінку застосування інноваційних технологій на підприємстві 	20.01-22.01	

харчового і ресторанного бізнесу.		
5. Аналіз виробничо-експлуатаційної діяльності підприємства, технологічних процесів, застосування інноваційних технологій: - ознайомитись із структурою діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу та визначити їх особливості; - вивчити методiku розрахунку вартості продукції підприємства харчового і ресторанного бізнесу; - виявити можливість впровадження новітніх форм виробництва продукції на підприємстві харчового і ресторанного бізнесу.	23.01-25.01	
6. Аналіз системи виробництва на підприємстві, інноваційних форм виробництва продуктів харчування: - проаналізувати використання інформаційних систем на підприємстві харчового і ресторанного бізнесу; - проаналізувати використання інформаційних технологій в діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу.	26.01-28.01	
7. Аналіз інформаційних систем і технологій в діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу - дати загальну характеристику факторів зовнішнього середовища підприємства (прямої і непрямой дії), їх вплив на діяльність підприємства. - дати загальну характеристику факторів внутрішнього середовища підприємства та їх вплив на діяльність підприємства. - провести SWOT-аналіз підприємства. Скласти матрицю SWOT. - оцінити конкурентоздатність підприємства - оцінити або запропонувати маркетингову стратегію розвитку діяльності підприємства.	29.01-31.01	
8. Аналіз маркетингової діяльності підприємства харчового і ресторанного бізнесу: - Охарактеризувати систему управління підприємством та напрями її удосконалення. - Визначити інвестиційні потреби підприємства та ефективність управлінської діяльності. - Описати способи управління ризиком при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності підприємства. - Проаналізувати фактичну ефективність системи менеджменту та розробити раціональну систему менеджменту на перспективу.	01.02-02.02	
9. Дослідження застосування інноваційних технологій у діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу: - дослідити інноваційні технології у діяльності підприємства; - охарактеризувати комп'ютерне забезпечення прикладними програмами для створення, просування на ринку та реалізації продукції чи надання послуг; - дослідити інноваційні види послуг, які надає підприємство ГРБ; - вивчити інноваційні моделі управління підприємством та можливість їх застосування на досліджуваному об'єкті.	03.02-04.02	

10. Формування пропозицій впровадження інновацій в діяльність підприємства готельно-ресторанного бізнесу: - обґрунтувати власну пропозицію інноваційної ідеї для впровадження в діяльність підприємства; сформувати висновки і пропозиції щодо вдосконалення роботи підприємства з питань маркетингових досліджень, управлінської діяльності, дати оцінку загальному потенціалу підприємства та перспективам інноваційної діяльності в умовах ринкового середовища.	05.02-06.02	
11. Підготовка та оформлення звіту з виробничої практики	07.02-08.02	
Разом по виробничій практиці	30 днів	10 днів

4. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Підсумковим документом, що узагальнює всю роботу по виконанню виробничої та переддипломної практик є звіт. Звіт повинен бути надрукований у тестовому редакторі Microsoft Word (*.doc). Формат сторінки – А4, орієнтація книжкова. Шрифт: Times New Roman; кегль 14; інтервал 1; перший рядок абзацу – відступ 1 см. Усі поля 20 мм. Вирівнювання тексту за шириною сторінки. Усі рисунки виконуються у графічних редакторах, сумісних з Microsoft Word. Формули виконуються у редакторі формул Microsoft Equation. Назви частин звіту друкуються великими літерами, напівжирним шрифтом, вирівнювання по центру.

Звіт із кожного виду практики складається відповідно до програми практики, затвердженої у встановленому порядку. У звіті повинно бути коротко і конкретно описана робота, яка особисто виконана студентом. У звіті повинні знайти відображення відповіді на всі перераховані у програмі питання. Звіт може бути виконаний в рукописному або друкованому варіанті.

У звіті повинні знайти відображення відповіді на всі перераховані у програмі питання.

4.1. Структура звіту

1. Титульний аркуш (складається із двох сторінок) (Додаток Б).
2. Щоденник (друкується книжечкою та вкладається у файл) (Додаток В).
3. Зміст виконання завдань згідно програм практик (див. табл. 4.1 та 4.2).
4. Вступ
5. Основна частина
6. Висновки і пропозиції
7. Список використаних джерел
8. Додатки
9. Відгук керівника практики від університету про проходження та захист практики (подається в щоденнику).

У **вступі** обґрунтовуються основні цілі і завдання практики, коротка характеристика об'єкту досліджень (орієнтований обсяг - 1 сторінка).

Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання практики (орієнтований обсяг - 20 сторінок). Крім того, в цій частині зазначається детальний опис особисто виконаної практикантом роботи з посиланням на зібрані документи та матеріали, особисті висновки стосовно ефективності роботи підприємства готельно-туристичного бізнесу, а також пропозиціями щодо її поліпшення.

Висновки і пропозиції формуються за матеріалами викладеними у звіті на підставі виконаної роботи під час практики і пропозиції (рекомендації), до яких прийшов студент в результаті її проходження. Висновки і пропозиції повинні бути короткими і чіткими (4-5 пунктів), давати повне уявлення про зміст, обґрунтованість та ефективність виконання завдань практики (орієнтований обсяг - 1-2 сторінки).

Список використаних джерел включає рекомендовану літературу; нормативно-законодавчі акти в певній галузі підприємства.

Додатки. Зразки документів, що стосуються проходження практики та її змісту, повинні бути оформлені у вигляді додатків до звіту. Це можуть бути таблиці, схеми, різні документи (дані бухгалтерської, статистичної та фінансової звітності). Додатки слід оформляти як продовження роботи на наступних сторінках. До додатків доцільно включати допоміжний матеріал для повноти сприйняття звіту, а саме: математичні формули і розрахунки; таблиці допоміжних цифрових даних; ілюстрації допоміжного характеру; проекти нормативно-технічної документації тощо. Кожен додаток починається з нової сторінки, у правовому верхньому куті якої пишеться слово «Додаток А». Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад: «Додаток А», «Додаток Б» тощо.

Орієнтований обсяг звіту становить 35-45 сторінок (без врахування додатків).

4.2. Форми та методи контролю

Заповнений щоденник, звіт практики здобувачі вищої освіти подають на перевірку керівникам практики *не пізніше ніж за два дні до закінчення практики*.

Керівник практики від підприємства знайомиться із записами у щоденнику та при позитивній оцінці візує його й готує відгук про проходження практики здобувачем вищої освіти та оцінює результати проходження практики. У відгуку дається оцінка виконання програми практики, характеризуються ділові якості та особисті риси практикантів.

Керівник практики від вищого навчального закладу перевіряє якість змісту та виробничих та індивідуальних завдань практики та оцінює їх виконання.

У випадках невідповідності до визначених вимог вони повертаються на доопрацювання. Звіт, допущений до захисту, здобувач вищої освіти захищає перед комісією у зазначений термін. Комісія призначається наказом ректора університету для прийняття диференційованого заліку в складі викладачів профілюючих дисциплін.

Комісія приймає диференційований залік у здобувачів вищої освіти протягом перших 10-ти днів після закінчення практики.

На засіданні комісії здобувачі вищої освіти доповідають про виконану роботу під час проходження практики, відповідають на запитання членів комісії та обмінюються практичним досвідом, представляючи результати своїх досліджень у вигляді мультимедійних презентацій і/або майстер-класів. Керівники практики, представники кафедр і виробництва вказують на шляхи вдосконалення її проходження та вагомі результати професійної підготовки здобувачів вищої освіти.

Форма контролю практики – диференційований залік. Комісія оцінює результати проходження виробничої та переддипломної практик в сумі 100 балів.

За результатами захисту виробничої та переддипломної практики здобувачу вищої освіти виставляється оцінка (оцінка ECTS у балах та оцінка за національною шкалою), яка фіксується у звіті, відомості та заліковій книжці.

Оцінка з практики враховується разом з іншими оцінками, які характеризують рівень успішності здобувача вищої освіти, при призначенні академічної стипендії.

Здобувачу вищої освіти, який не виконав програми практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно за умов, визначених університетом.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програми практики без поважних причин, або отримав негативну оцінку за практику на комісії, відраховується з університету за неуспішність.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-20	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна

1. Закон України “Про захист прав споживачів” від 12.05.1991 № 1023-ХІІ (поточна редакція від 01.01.2017, підстава 1791-19).
2. Закон України „Про наукову і науково-технічну діяльність” // ВВР. 1999. № 2-3. Ст. 20 (Ст. 18-33).
3. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст.266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17).
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (поточна редакція від 01.01.2016, підстава 867-19).
5. Закон України № 4004-ХІІ від 24.02.1994 "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" (Редакція від 28.12.2015, підстава 901-19).
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 21с.-(Національний стандарт України).
7. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) Наказ Міністерства регіонального розвитку від 30.12.2009 р. № 703
8. ДСП 4.4.5.078-2001 Державні санітарні правила. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування.
9. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення".
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01.
11. Наказ МінЕкономіки України № 309 від 09.10.2006 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (поточна редакція від 30.06.2015, підстава z0650-15).
12. Наказ Мінекономрозвитку України № № 509 від 20.05.2015 «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 (із змінами)».
13. Порядок державної реєстрації інноваційних проектів і ведення Державного реєстру інноваційних проектів / Постанова Кабінету Міністрів України від 17 вересня 2003 р. № 1474.
14. Про внесення змін до Порядку державної реєстрації інноваційних проектів і ведення Державного реєстру [...] / Постанова Кабінету Міністрів України від 06.06.2012 № 573.
15. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: від 03.01.2003 р. №2 ДНАОП 0.03.-4.02-94 К.:Мінекономіки.

Основна

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник. – К.: Знання України, 2002.
2. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
3. Антоненко І. Я. Сервісні інновації як інструмент ефективного менеджменту туристичних підприємств / І. Я. Антоненко, І. Л. Мельник // Вісник ДІТБ. - 2013. - № 17. - С. 39-45.
4. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення / Л.Ю. Арсеньєва.- К.: НУХТ, 2011. – 137 с.
5. Бойчик І.М., Харів П.С., Хопчан М.І. Економіка підприємства. – Львів: В-во «Сполом». – 1998р.
6. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвій-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. – 130 с.
7. Борисюк О.А. Інноваційні тренди в конкурентних реаліях ресторанного господарства / О.А. Борисюк // Науковий часопис НПУ імені М.П. Драгоманова. Серія 4. Географія і сучасність. [зб. наукових праць] / ред. рада: В.П. Андрущенко (голова). - К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2015. - Вип. 33 – С. 196-203
8. Васильєва О. О. Організація виробництва [Текст] : навч. посіб. / О. О. Васильєва; Донецьк : [ДонНУЕТ], 2010. - 155 с. ISBN 978-966-385-206-5
9. Горбилева З. «Економіка туризму», Мн БГЗУ, 2000.
10. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. – 414 с.
11. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів: ЛКА – 2008. - 396 с.
12. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. – Вид. друге. / Н.Р. Джурик. – Львів: Ліга-прес. – 2012.– 358 с.

Додаткова

13. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / За ред. А.І. Українця / В.А. Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
14. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник.- К.:Центр учбової літератури, 2007. – 224с.
15. Екологія та технологія продуктів лікувально-профілактичного харчування : опорний конспект лекцій для студентів спеціальностей 7.091711 і 8.091711 “Технологія харчування” : навч.-метод. вид. / укл. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. – К. : ВЦ КНТЕУ, 2003.– 131 с.
16. Екологія та технологія продуктів оздоровчого і профілактичного призначення : опорний конспект лекцій для студентів спеціальностей 7.091711 «Технологія харчування» : навч.-метод. вид. / укл. Івашків Л.Я. – Львів: ЛПЕТ, 2010. – 100 с.
17. Економіка підприємства: Нав.-метод. посібник для самост. вивчення дисципліни./ Г.О. Швидаменко, С.Ф.Покропивний, С.М. Клименко та ін. – К.: КНЕУ, 2000.
18. Економіка підприємства: Навч. посібник / А.В. Шерега, Т.М. Литвиненко, М.П. Нахаба та ін. За ред. А.В. Шенди. – К.: Знання-Прес, 2001.
19. Економіка підприємства: Підручник/ За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге. – К.КНЕУ, 2000.Економіка підприємства: структурно-логічний навч. посібник./ За ред. С.Ф. Покропивного. – К.КНЕУ, 2001.Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2012. – 399

20. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. - практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. - Львів: Ліга Прес, 2017. – 172с.
21. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. –248 с.
22. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти : монографія / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачева. – Одеса : Друк, 2003. – 333 с.
23. Козирев В. и др. Экономика туризма. – М. Финанси и статистика, 2001.
24. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.–114 с. - Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>.
25. Красовська О.Ю. Маркетингові дослідження як інструмент розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О.Ю. Красовська, Н. А. Карпова, І.Г. Троян // Ефективна економіка. – 2014. - № 5. – Режим доступу до журналу: <http://www.economy.nauka.com.ua>
26. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навчальний посібник. – К.: Ніка-центр, 2002.
27. Мазаракі А.А., Лігоненко Л.О., Ушакова Н.М. Економіка торговельного підприємства: підручник для вузів / за ред. проф. Н.М. Ушакової. – К.: Хрещатик, 1999.
28. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутепова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань : навч. посіб. / А.А.Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар та ін. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
29. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування діяльності туристичних підприємств: Навч. Посіб. – К.: Знання, 2005. – 241с.
30. Мережко, Н.В. Управління якістю: підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко,В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. – К.: КНТЕУ, 2010. – 216 с.
31. Основи туристичного бізнесу. Мальська М., Худо В., Цибух В., Львів, 2003.
32. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.
33. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. – К.: НУХТ, 2014. – 93 с.
34. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
35. Пересічний М. І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А. А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д-ра техн. наук, проф. М.І. Пересічного. -2-ге вид., переробл. та допов. - К. : КНТЕУ, 2012. – 1116 с.
36. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М. І. Пересічний, В. Н. Корзун, М. Ф. Кравченко, О. М Григоренко – К.: КНТЕУ, 2003. – 526 с.
37. Полякова А. В. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. для здобувачів вищої освіти ВНЗ / А. В. Полякова, В. П. Оліфіров ; Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. - 251с.
38. Прилепа Н.В. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу / [Н.В. Прилепа, Г.О. Соколюк]. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2014. – № 4, т. 2. – С. 162-164
39. Ростовський В.С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: навч. посіб. / В.С. Ростовський, Н.В. Олейник. – К.: Кондор, 2009. – 136 с.
40. Рудавська Г.Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко, Н.В. Притульська. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 317 с.
41. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч.

- посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
42. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
43. Смирнитська М. Б. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство та торгівля /М. Б.Смирнитська, Р.М. Тріщ 2013 – 362с.
44. Сусол Н.Я. Нормативно – технічні та практичні заходи забезпечення якості послуг закладів ресторанного господарства: монографія / Н.Я. Сусол – Львів: Ліга-Прес, 2012 – 164с.
45. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навч. посіб.: / Н.Я. Сусол, ЛШЕТ. – Львів, «Галицька видавнича спілка», 2015. – 316 с.
46. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб./ Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилук. – К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2005.
47. Топольник В. Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства: навчальний посібник для студ. вищих навч. закл. / В. Г. Топольник; Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. - 174 с. - Бібліогр.: с. 173. - ISBN 978-966-385-055-9.
48. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009.– 310 с.
49. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу /Л.П.Малюк, Г.В.Дейниченко – Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. – 440 с.
50. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
51. Швиданенко Г.О. Бізнес-діагностика підприємства: [навчальний посібник] / Г.О. Швиданенко, А.І. Дмитренко, О.І. Олексюк. – К.: КНЕУ, 2008. – 344 с.

Інформаційні ресурси

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://hotels24.ua/all_shares/.
2. Інформація про туристичні виставки в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiiev.com.
3. Ліга Закон [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.liga.net.
4. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.nau.kiev.ua.
5. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.world-tourism.org.
6. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.
7. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.
8. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.123world.com/index.html.
9. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.
10. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки. : [://vi-leghas.ua/content/view/3404/36/](http://vi-leghas.ua/content/view/3404/36/). 1
11. Сайт державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.
12. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.
13. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>

Додаток А

Додатковий матеріал до завдань виробничої практики

Таблиця А.1

Аналіз інновацій у виробничій системі підприємства ресторанного господарства

Види інновацій	Характеристика
Технічні (обладнання і устаткування)	
Види обладнання (марка, модель)	
Види устаткування (марка, модель)	
Технологічні інновації	
Інноваційні форми організації виробництва	
Інноваційні методи і прийоми у виробництві холодних страв	
Інноваційні методи і прийоми у виробництві перших страв	
Інноваційні методи і прийоми у виробництві солодких страв і кондитерських виробів	

Таблиця А.2

Характеристика підприємства ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак	Пропозиції
Тип		
Назва (концептуальний задум, місія)		
Кулінарне спрямування закладу		
Контингент споживачів		
Стиль форми одягу персоналу		
Меню (назви продукції, дизайн і стиль оформлення)		
Форми і методи обслуговування		
Організація дозвілля		
Форми розрахунку (складові)		
Додаткові послуги		

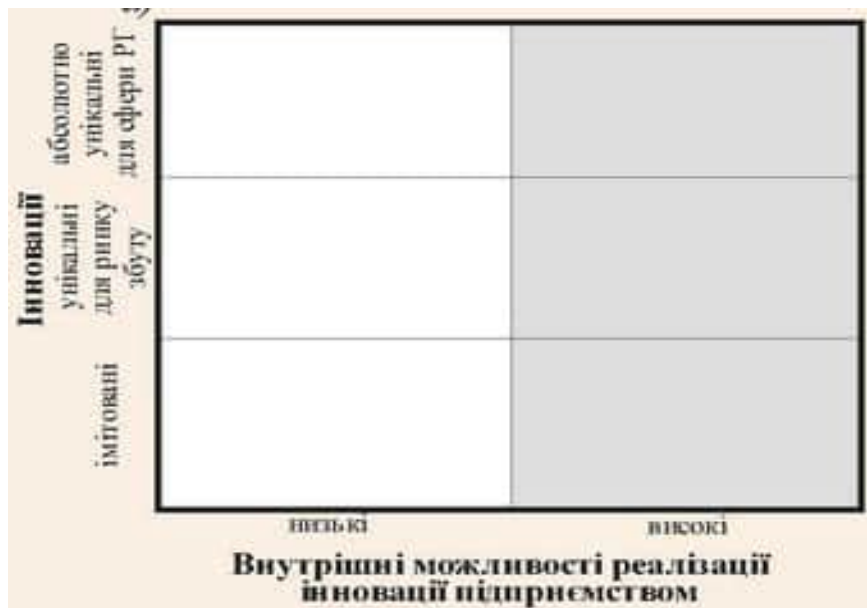


Рис. А.1. Матрична модель: унікальність – внутрішні можливості реалізації інновації підприємством

Примітка: Сірим кольором виділені квадранти матриці, де позиціонуються найбільш прийнятні для підприємства інновації.

МІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

ЗВІТ
з виробничої практики

здобувача вищої освіти (ки) І курсу групи _____

_____ (прізвище, ім'я, по-батькові)

період практики з _____ до _____

база практики _____

Керівник практики
від університету

підпис

доц. Пандяк І.Г. _____

ПП

підпис

доц. Петлін І.В. _____

ПП

підпис

ПП

Оцінка захисту звіту:
за національною шкалою
кількість балів
за шкалою ECTS

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

(вид і назва практики)

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

Факультет (коледж) _____

Кафедра(циклова комісія) _____

освітньо-кваліфікаційний рівень _____

напрямок підготовки (спеціальність) _____

_____ курс, група _____

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

прибув на підприємство, в організацію, установу

МП «_____» _____ 20__ року

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

Вибув з підприємства, організації, установи

МП «_____» _____ 20__ року

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



