

# ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Декан факультету управління,  
адміністрування та туризму  
Євгеній РУДНІЧЕНКО  
«19» \_\_\_\_\_ 2025 р.



## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ (ОЗНАЙОМЧОЇ) ПРАКТИКИ

*Галузь знань* – J Транспорт та послуги

*Спеціальність* – J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

*Рівень вищої освіти* – Перший бакалаврський

*Освітньо-професійна програма* – Готельно-ресторанна справа

*Обсяг освітнього компонента* – 4 кредити ЄКТС, *Шифр освітнього компонента* – ОФП.24

*Мова навчання* – українська

*Статус освітнього компонента* – обов'язкова (фахової підготовки)

*Факультет* – Управління, адміністрування та туризму

*Кафедра* – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Курс	Семестр	Обсяг практики		Вид семестрового контролю
			Кредити ЄКТС	Години	Залік (диференційований)
Д	1	2	4	120	+
З	1	2	4	120	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Робоча програма складена  канд. екон. наук, доц. Наталія АНТОШКОВА




Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від 17 грудня 2025 р. № 6 Зав. кафедри  Ігор ЖУРБА

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради факультету  Євгеній РУДНІЧЕНКО

## 2 ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Факультет управління та туризму	 _____	Ігор ЖУРБА
Гарант освітньо-професійної програми, доц. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи		 _____	Тетяна ТОМАЛЯ
Декан		 _____	Євгеній РУДНІЧЕНКО

### 3 ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Навчальна практика є першою і важливою складовою практичної підготовки здобувачів освіти і спрямована на ознайомлення із сучасними методами, формами організації роботи закладів сфери гостинності, набуття загальних і професійних компетентностей для творчого їх застосування у майбутній практичній діяльності.

**Пререквізити** – ОЗП.01 Українська мова (за професійним спрямуванням); ОЗП.07 Університетська освіта та вступ до фаху; ОФП.01 Традиції та культура харчування народів світу.

**Постреквізити** – ОФП.07 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; ОФП.08 Технологія продукції ресторанного господарства; ОФП.09 Ресторанна справа; ОФП.10 Ресторанна справа (курсова робота); ОФП.11 Готельна справа; ОФП.12 Готельна справа (курсова робота); ОФП.13 Кейтеринг; ОФП.14 Барна справа та організація роботи сомельє; ОФП.25 Виробнича практика 1 (технологічна); ОФП.26 Виробнича практика 2 (управлінська); ОФП. 27 Переддипломна практика; ОФП.28 Кваліфікаційна робота.

Відповідно до освітньої-професійної програми навчальна (ознайомча) практика має забезпечити:

**компетентності:** ІК здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; 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 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 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності; ЗК 10 здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**програмні результати навчання:** ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

**Метою навчальної (ознайомчої) практики** є ознайомлення здобувачів вищої освіти незалежно від форми здобуття освіти зі специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних умінь і навичок із загально-професійних та фахових дисциплін для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних виробничих умовах.

**Завданнями навчальної (ознайомчої) практики є:**

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем в процесі навчання;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки при роботі з технологічним обладнанням;
- відпрацювання професійних технік роботи та виконання практичних завдань з майбутнього фаху;
- ознайомлення із формами і методами готельно-ресторанного обслуговування;

–знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;

–вивчення основних видів діяльності, що здійснюється підприємствами готельно-ресторанної індустрії;

–розробка концепції закладу готельно-ресторанного господарства.

Здобувачі освіти зобов'язані пройти навчальну (ознайомчу) практику у встановлені терміни відповідно до графіку освітнього процесу, виконати програму практики, скласти та захистити визначений програмою звіт.

Навчальна (ознайомча) практика проводиться у навчальних кабінетах і спеціалізованих лабораторіях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи та передбачає навчальні екскурсії у заклади готельно-ресторанного господарства на основі договорів про співпрацю.

У результаті проходження навчальної (ознайомчої) практики здобувач повинен: *закріпити* теоретичні знання, отримані під час вивчення загально-професійних та фахових дисциплін, *вміти застосовувати* їх у практичній діяльності; *розуміти* специфіку майбутньої професійної діяльності у сфері гостинності; *знати* організаційну структуру та функціональними обов'язками персоналу; *дотримуватися* основних вимог з охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм; *аналізувати* тип, концепцію, дизайн, перелік послуг, цільову аудиторію та особливості організації обслуговування гостей у закладах готельно-ресторанного бізнесу; *знати* процес обслуговування споживачів туристичних, готельних і ресторанных послуг у програмному забезпеченні Servio HMS та Servio POS; *розробляти та представляти* власну концепцію закладу готельного або ресторанный господарства, *обґрунтовувати* її ідею, цільову аудиторію, унікальність, асортимент послуг, організацію сервісу, маркетингові заходи та очікувані результати реалізації проекту; *виконувати* самостійний підбір професійної інформації, підготовку звітної документації та публічне представлення результатів виконаної роботи.

## 4 ЗМІСТ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

### 4.1 Зміст практики

Програмою навчальної (ознайомчої) практики передбачені такі види робіт:

- виконання практичних завдань та відпрацювання професійних технік у навчальних кабінетах і спеціалізованих лабораторіях кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;
- ознайомлення з діяльністю засобу розміщення (навчальна екскурсія);
- ознайомлення з діяльністю закладу ресторанного господарства (навчальна екскурсія);
- розробка та представлення власної концепції закладу готельного/ресторанного господарства (на вибір здобувача) (індивідуальне завдання).

Відповідність етапів практики і її завдань термінам виконання наведена в таблиці 4.1

Таблиця 4.1 – Розподіл часу на період навчальної (ознайомчої) практики

№	Зміст роботи	Тривалість, год.
1	Ознайомлення з метою та завданнями навчальної (ознайомчої) практики. Інструктаж з техніки безпеки. Вибір індивідуального завдання.	4
2	Розділ 1. Виконання практичних завдань і відпрацювання професійних технік у спеціалізованих лабораторіях та навчальних кабінетах кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	40
2.1	Навчальна лабораторія з організації ресторанного обслуговування. Ознайомлення з правовим регулюванням господарської діяльності закладу ресторанного господарства. <i>Розробки алгоритму відкриття закладу ресторанного господарства з урахуванням чинного законодавства України.</i>	8
2.2	Навчальна лабораторія з організації готельного господарства. Ознайомлення з правовим регулюванням господарської діяльності закладу готельного господарства. <i>Формування навичок комплектації номерів різних категорій згідно з чинними нормативними документами (ДСТУ).</i>	8
2.3	Навчальна аудиторія барної справи. Вивчення посадової інструкції бармена. Ознайомлення з комплектацією станції бармена. <i>Розробка рецептур кави та кавових напоїв відповідно до культурних традицій різних країн світу</i>	8
2.4	Навчальна лабораторія технології виробництва продукції. Вивчення технологічного обладнання виробничого процесу. <i>Відпрацювання техніки оцінки органолептичних показників продовольчої сировини (на вибір викладача).</i>	8
2.5	Навчальна лабораторія спеціалізованого програмного забезпечення. Ознайомлення зі спеціалізованим програмним забезпеченням, яке використовується готельно-ресторанними закладами (на прикладі SERVIO HMS/POS). <i>Відпрацювання техніки роботи з модулями (Шахматка 4.0).</i>	8
3	Розділ 2. Ознайомлення з діяльністю засобу розміщення (навчальна екскурсія)	8
3.1	Загальна характеристика засобу розміщення	2
3.2	Опис концепції засобу розміщення	6
4	Розділ 3. Ознайомлення з діяльністю закладу ресторанного господарства (навчальна екскурсія)	8
4.1	Загальна характеристика закладу ресторанного господарства	2
4.2	Опис концепції закладу ресторанного господарства	6
5	Виконання індивідуального завдання. Розробка та представлення власної концепції закладу готельного/ресторанного господарства (на вибір здобувача)	30
6	Оформлення щоденника та звіту з практики	30
	Всього	120

**1. Виконання завдань і відпрацювання професійних технік у спеціалізованих лабораторіях та навчальних кабінетах кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.**

Відповідно до завдань, які видаються керівником навчальної (ознайомчої) практики, здобувачі узагальнюють професійну інформацію стосовно діяльності готельно-ресторанних підприємств і відпрацьовують техніки виконання базових функціональних обов'язків фахівців індустрії гостинності. У звіті робиться короткий опис виконаної роботи.

**2. Ознайомлення з діяльністю засобу розміщення (навчальна екскурсія).**

Під час такої екскурсії необхідно виявити та проаналізувати наступні питання:

- тип засобу розміщення (готель, мотель, костел, база відпочинку тощо) та історія його створення і розвитку, дизайн;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (форма власності, статут, ліцензії, правила, дозволи, сертифікати тощо);
- структура засобу розміщення (служби, відділи); ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристика номерного фонду; перелік основних і додаткових послуг і їх вартість;
- характеристика основного контингенту проживаючих;
- можливості засобу розміщення щодо обслуговування осіб з інвалідністю; наявність безбар'єрного середовища.

**3. Ознайомлення з діяльністю закладу ресторанного господарства (навчальна екскурсія).**

Під час такої екскурсії необхідно виявити та проаналізувати наступні питання:

- тип закладу (ресторан, кафе, бар, кав'ярня тощо) та історія його створення і розвитку, дизайн;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (форма власності, статут, ліцензії, дозволи);
- ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристика торгових і виробничих приміщень;
- аналіз меню за групами страв;
- вивчення процесу обслуговування гостей закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо);
- використання інформаційних систем та технологій обслуговування споживачів ресторанних послуг.

Інформація, зібрана під час відвідування закладів готельно-ресторанного господарства, зазначається у звіті з навчальної (ознайомчої) практики.

**4. Розробка та представлення власної концепції закладу готельного/ресторанного господарства (на вибір здобувача) (індивідуальне завдання).**

Здобувачі за власним бажанням обирають тип закладу готельного/ресторанного господарства і здійснюють опис концепції за такою схемою:

1. загальна характеристика закладу (тип закладу (готель / ресторан / кафе / бар/ тощо), назва закладу та основна ідея);
2. місце розташування (місце / район відкриття закладу, підстави обрання саме цієї локації);
3. цільова аудиторія (основні категорії споживачів послуг закладу, вікова категорія, рівень доходів, стиль життя гостей);
4. унікальність закладу (конкурентні переваги, тематика або стиль концепції (національна, екологічна, тематична тощо));
5. асортимент послуг / продукції:
  - для готелю (типи номерів, додаткові послуги (SPA, конференц-зал, трансфер), цінова політика);
  - для ресторану (направленість меню, фірмові страви або напої, формат обслуговування (a la carte, шведський стіл, take away), цінова політика);
6. інтер'єр та атмосфера (стиль інтер'єру (сучасний, класичний, етнічний тощо, кольорова гама та дизайнерські рішення);
7. персонал та сервіс (основні категорії персоналу, кількість штатних одиниць);

8. *маркетинг та просування* (основні способи реклами закладу, використання соціальних мереж, формування іміджу бренду);

9. *очікуваний результат* (результат від реалізації концепції, соціальна або культурна цінність проекту).

Дана робота оформляється у вигляді презентації, до якої можна додати відео-огляд віртуального закладу.

## 5 ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Для досягнення програмних результатів навчання під час навчальної (ознайомчої) практики використовуються такі методи навчання: словесні (пояснення, бесіда, консультування); контекстного навчання; взаємного навчання; частково пошукові, проблемні, дослідницькі; методи роботи з літературними та інформаційними джерелами тощо.

## 6 ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З НАВЧАЛЬНОЇ (ОЗНАЙОМЧОЇ) ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну навчальної (ознайомчої) практики здобувач вищої освіти звітує про виконання її програми. **Формою звітності є письмовий звіт і щоденник практики.**

Рекомендований обсяг звіту з практики – 15–20 сторінок основного тексту. **Звіт** має містити відомості про виконання всіх завдань практики і мати таку структуру:

– титульний аркуш, що містить підписи керівників практики від кафедри і від бази практики;

– зміст;

– вступ;

– основна частина згідно з програмою практики;

– висновки;

– перелік джерел посилання;

– додатки.

У вступі обґрунтовуються основна мета і завдання практики. Основна частина містить конкретні відповіді на програмні завдання практики: опис алгоритму відкриття закладу ресторанного господарства з урахуванням чинного законодавства України, аналіз оснащення різних категорій готельних номерів відповідно ДСТУ; технологічна документація на каву та кавові напої; опис проведення органолептичної оцінки показників продовольчої сировини; короткий звіт з екскурсії до закладів готельно-ресторанного господарства по заданому плану; опис власної концепції закладу готельного/ресторанного господарства. Висновки викладаються коротко і конкретно за матеріалами звіту на підставі виконаної роботи.

До звіту додається:

а) відгук керівника практики;

б) щоденник проходження практики;

в) зразки документів, що стосуються проходження практики та її змісту, повинні бути оформленні у вигляді додатків до звіту.

**Щоденник практики** є офіційним документом, який містить інформацію про вид практики, терміни її проходження. Усі дані мають бути завірені деканом факультету та скріплені печаткою. В щоденнику зазначається дата початку та завершення навчальної (ознайомчої) практики.

Крім цього в щоденнику містяться календарний графік проходження практики і робочі записи здобувача вищої освіти, відгуки керівника від кафедри про результати проходження практики здобувачем вищої освіти.

Захист звіту з практики відбувається на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи у присутності комісії, що призначається завідувачем кафедри. До складу комісії входять керівник практики від кафедри, інші викладачі кафедри. До захисту здобувач готує доповідь з презентацією. Доповідь на захисті має презентувати основні результати практики та

доповнюватися презентацією з 8-10 слайдів. Тривалість доповіді – 4-5 хв. Слайди презентації мають висвітлювати етапи і результати завдань практики.

## 7 ПОЛІТИКА ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Політика проходження практики визначається системою вимог, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію освітнього процесу і практичну підготовку здобувачів вищої освіти. До проходження практики кафедра організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань проходження практики за участю її керівників від кафедри. На зборах проводиться загальний інструктаж щодо особливостей і порядку проходження практики, завдань практики; здобувачі вищої освіти отримують щоденник практики, рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо.

Під час практики він має вчасно й у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та настановами її керівників, суворо дотримуватися правил техніки безпеки, охорони праці, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку.

Після закінчення терміну практики здобувач вищої освіти у тижневий термін має захистити звіт з практики. Письмовий звіт разом з щоденником практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри.

Під час оформлення звіту з практики здобувач вищої освіти має **дотримуватися політики академічної доброчесності** (заборонено списування, плагіат, використання штучного інтелекту (без належного цитування)).

У випадку невиконання здобувачем вищої освіти програми практики з поважної причини, деканат, за заявою здобувача та на основі представлених документів, розглядає питання щодо надання йому академічної відпустки.

Здобувач вищої освіти, який на підсумковому контролі із захисту звіту з практики отримав негативну оцінку або не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з Університету за невиконання індивідуального навчального плану.

Підсумки практики підводяться на засіданні кафедри і обговорюються на засіданні вченої ради факультету не рідше одного разу на навчальний рік.

## 8 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАЛЬНОЇ (ОЗНАЙОМЧОЇ) ПРАКТИКИ

Формою підсумкового контролю для практики є диференційований залік.

Оцінювання результатів навчальної (ознайомчої) практики здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Кожний вид роботи може бути зарахований, якщо здобувач вищої освіти набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час оцінювання **не допускаються**.

**Критерії оцінювання структурних елементів загальної оцінки за навчальну (ознайомчу) практику:**

– *оцінка керівника практики від кафедри*: повнота, якість і своєчасність розв'язання завдань практики; відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв'язання завдань практики; відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання, правильність оформлення щоденника з практики;

– *оцінка звіту з практики комісією*: повнота і якість розв'язання завдань практики; відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики; відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання, правильність оформлення щоденника з практики;

– оцінка комісією доповіді і презентації під час захисту практики: структурованість і логічність доповіді; повне та змістовне розкриття результатів практики; лаконічність доповіді, дотримання регламенту; інформативність, структурованість, зрозумілість та відповідність візуальних матеріалів змісту доповіді (слайди, схеми); якість візуального оформлення презентації;

– оцінка комісією відповідей на запитання під час захисту практики: повнота та чіткість відповідей, їх правильність; логічність та обґрунтованість відповідей; вміння пояснити логіку прийнятих рішень.

Результати виконання завдань практики та її захисту оцінюються за 100-бальною накопичувальною шкалою (таблиця 8.1).

Таблиця 8.1 – Кількість балів за кожним із структурних елементів загальної оцінки навчальної (ознайомчої) практики (мінімум-максимум)

Оцінка керівника практики від кафедри	Оцінка комісією			Разом балів
	звіту з практики	доповіді і презентації під час захисту практики	відповідей на запитання під час захисту практики	
24-40	15-25	12-20	9-15	60-100

Критерії та кількість балів оцінювання за кожним структурним елементом загальної оцінки за практику зазначені в таблиці 8.2

Таблиця 8.2 – Критерії та кількість балів оцінювання за кожним структурним елементом загальної оцінки навчальної (ознайомчої) практику

Критерії оцінювання структурних елементів	Кількість балів	
	мінімум	максимум
<b>– оцінка керівника практики від кафедри:</b>	<b>24</b>	<b>40</b>
повнота, якість і своєчасність розв’язання завдань практики	6	10
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики	6	10
ініціативність, творчий підхід, активність і самостійність під час розв’язання завдань практики	6	10
відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання; правильність оформлення щоденника з практики	6	10
<b>– оцінка звіту з практики комісією:</b>	<b>15</b>	<b>25</b>
повнота і якість розв’язання завдань практики;	6	10
відповідність змісту виконаних робіт (завдань) програмі практики;	6	10
відповідність звіту вимогам стандарту щодо оформлення текстових документів і переліку джерел посилання; правильність оформлення щоденника з практики	3	5
<b>– оцінка комісією доповіді і презентації під час захисту практики:</b>	<b>12</b>	<b>20</b>
структурованість і логічність доповіді	3	5
повне та змістовне розкриття результатів практики	3	5
лаконічність доповіді, дотримання регламенту	3	5
інформативність, структурованість, зрозумілість та відповідність візуальних матеріалів змісту доповіді (слайди, схеми), якість візуального оформлення презентації	3	5
<b>– оцінка комісією відповідей на запитання під час захисту практики:</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
повнота та чіткість відповідей, їх правильність	3	5
логічність та обґрунтованість відповідей	3	5

вміння пояснити логіку прийнятих рішень	3	5
Сума:	<b>60</b>	<b>100</b>

Накопичена здобувачем вищої освіти сума балів за результатами виконання програми навчальної (ознайомчої) практики трансформується в інституційну шкалу оцінювання та шкалу оцінювання ЄКТС (таблиця 8.3).

Таблиця 8.3 – Співвідношення шкал оцінювання інституційної і ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Рейтингова шкала балів	Інституційна оцінка (опис рівня досягнення здобувачем запланованих результатів навчання з освітнього компонента)	
		Залік	Іспит/диференційований залік
A	90–100	Зараховано	<b>Відмінно/Excellent</b> – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з освітнього компонента, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83–89		<b>Добре/Good</b> – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з освітнього компонента та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73–82		<b>Задовільно/Satisfactory</b> – достатній рівень. Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з освітнього компонента
D	66–72		
E	60–65		
FX	40–59	Незараховано	<b>Незадовільно/Fail</b> – недостатній рівень. Низка запланованих результатів навчання з освітнього компонента відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0–39		<b>Незадовільно/Fail</b> – результати навчання відсутні

Результати захисту звіту з навчальної (ознайомчої) практики заносяться до заліково-екзаменаційної відомості та індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти за двома шкалами оцінювання – інституційною та ЄКТС.

## 9 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Освітній компонент «Навчальна (ознайомча) практика» забезпечений необхідною навчально-методичною літературою. Зокрема, викладачами кафедри підготовлено:

Наскрізна програма практичної підготовки: методичні рекомендації щодо її проведення для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, які розміщені в ІС «Модульне середовище для навчання» <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=7796>.

## 10 МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Проходження навчальної (ознайомчої) практики потребує використання спеціального програмного забезпечення SERVIO та загальноживаних програм і операційних систем.

## 11 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

- 1 Академічна доброчесність : проблеми дотримання та пріоритети поширення серед молодих вчених : кол. моногр. / заг. ред. : Н.Г. Сорокіної, А.Є. Артюхова, І.О. Дегтярьової. – Дніпро : ДРІДУ НАДУ, 2017. – 169 с. – Режим доступу : <https://surl.li/ilnlfz>.
- 2 Бібліографічний запис. Загальні вимоги та правила складання. СОУ 207.02:2025 / О.М. Синюк, О.П. Шмурикова. – Хмельницький : ХНУ, 2025. – 37 с.
- 3 JSolutions. Зручний інструмент ефективного управління підприємством з використанням хмарних технологій. URL: <https://jsolutions.ua/ua/>
- 4 ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>
- 5 ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>
- 6 ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>
- 7 ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>
- 8 ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
- 9 Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
- 10 Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті. – Режим доступу : <https://surl.li/aujann>.
- 11 Положення про систему забезпечення академічної доброчесності у Хмельницькому національному університеті. – Режим доступу : <https://surl.li/eoiylm>.
- 12 Текстові документи. Загальні вимоги та правила складання СОУ 207.01 : 2025 / О.М. Синюк, В.Г. Лопатовський, Г.В. Красильникова, І.В. Андрощук, В.С. Яремчук, Н.В. Подлевська. – Хмельницький : ХНУ, 2025. – 37 с.

## 12 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Модульне середовище для навчання. – Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnu.edu.ua>.  
Електронна бібліотека університету. – Доступ до ресурсу: <http://library.khmnu.edu.ua>.  
Репозитарій ХНУ. – Доступ до ресурсу: <http://elar.khmnu.edu.ua/jspui/?locale=uk>.