

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МОРСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ З ПРОХОДЖЕННЯ
ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за
спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форми навчання

Одеса-2026

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ З ПРОХОДЖЕННЯ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання (Уклад. А. Іванов, В. Однолько, Н. Кирнасівська, Т. Нечипорчук, Одеса: ОНМУ. 2026. 17 с.

Укладачі: Андрій ІВАНОВ, кандидат економічних наук, доцент
Вікторія ОДНОЛЬКО, кандидат економічних наук, доцент
Наталія КИРНАСІВСЬКА, кандидат географічних наук, доцент
Тетяна НЕЧИПОРЧУК, старший викладач

Рецензенти: Ганна МИХАЙЛИЧЕНКО, доктор економічних наук, професор
Державного торговельно-економічного університету;
Людмила МАТВІЙЧУК, доктор економічних наук, професор Луцького
національного технічного університету;

Методичні вказівки схвалено НМК ННІТІП (протокол №7 від 29.04.2026 р.)

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
1.МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ	5
2.КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
3.ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ	6
4. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ	7
5. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ	7
6. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ	8
7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ	10
8. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ОЦІНКА КОМПЕТЕНТНОСТІ	10
9. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ	11
10.СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	12
ДОДАТОК А	17

ПЕРЕДМОВА

Ознайомча практика є складовою навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності J2 «Готельно-ресторанна та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ОНМУ і розглядається як форма адаптації здобувачів до умов та характеру майбутньої роботи.

Ознайомча практика дозволяє ознайомити здобувачів з особливостями обраного фаху, закріпити та поглибити знання майбутньої сфери діяльності, сформувати загальні професійні уміння і навички.

Ознайомча практика проводиться у 2 семестрі та має 4 кредити (120 годин).

Пререквізитами до вивчення освітнього компоненту «Ознайомча практика» є ОК «Професійна безпека та здоров'я людини» та «Основи індустрії гостинності», постреквізити - ОК «Навчально-виробнича практика», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» та «Технологічна практика».

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Практика є складовою частиною навчально-виховного процесу, одним із основних етапів практичної підготовки здобувачів.

Метою ознайомчої практики є ознайомлення здобувачів із загальними особливостями функціонування підприємств готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Практика проводиться у формі екскурсій на підприємства, заклади, установи галузі, до якої входять підприємства ГРСтаК, або суміжної галузі, якщо це обґрунтовано.

Протягом проходження ознайомчої практики здобувачі мають ознайомитись з принципами розміщення підприємств готельно-ресторанної справи та кейтерингу, історією створення закладу, його структурою і основними видами діяльності. Результатом ознайомчої практики є усвідомлення здобувачами майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, а також знайомство здобувачів з потенційними роботодавцями та ринком готельно-ресторанної справи та кейтерингу м. Одеса та області

Завданнями ознайомчої практики є:

- ознайомлення здобувачів з діяльністю підприємств ГРСтаК будь-яких форм власності і спеціалізації;
- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладів;
- адаптація здобувачів до реальних умов виробничої діяльності підприємств ГРСтаК;
- послідовне знайомство зі структурою та управлінням підприємств ГРСтаК, функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та працівників;
- ознайомлення із історією створення закладу, концепцією та унікальною атмосферою закладів;
- ознайомлення із структурою інформації, яка представлена на офіційних сайтах підприємств ГРСтаК та пошукових системах мережі Інтернет.

2. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Загальні компетентності:

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-03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК-05 - Здатність працювати в команді.

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

ЗК-07 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК-10 - Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК-10 - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК-12 - Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

Фахові компетентності:

СК-1 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК-4 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

Програмні результати навчання:

РН-2 -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.

РН-5 - Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного

та ресторанного бізнесу.

РН-6 - Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН-7 - Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН-8 - Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН-22 - Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Навчально-методичне забезпечення і керівництво практикою здобувачів здійснюється викладачами кафедри «Туризм та готельно-ресторанна справа» (далі - ТГРС).

Перед початком практики завідувач кафедри ТГРС та викладачі кафедри проводять інструктивні збори зі здобувачами, на яких розглядаються усі організаційні питання з проходження практики. Здобувачів знайомлять з наказом про направлення на практику, з правами та обов'язками, вказують терміни її проходження.

Керівник практики від кафедри ТГРС:

- приймає участь в інструктивних зборах здобувачів, які направляються на практику;
- надає практикантам необхідні документи: програму практики, індивідуальне завдання;
- відповідає за організацію нормальних умов практики, проведення зі здобувачами обов'язкових інструктажів з охорони праці й техніки безпеки;
- контролює виконання здобувачами-практикантами виконання завдань;
- систематично контролює відвідування здобувачами запланованих заходів;
- повідомляє здобувача про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, а саме: порядок подання письмового звіту, стандарти оформлення завдання;
- перевіряє звіти з практики та допускає їх до захисту;
- приймає участь в роботі комісії кафедри із захисту звітів з практики;
- готує та подає завідувачу кафедри письмовий звіт про проведення практики здобувачів із зауваженнями та пропозиціями для розгляду на засіданні кафедри.

Здобувач під час практики має право:

- обирати завдання з практики з урахуванням своїх індивідуальних особливостей;
- відповідно до програми практики відвідувати заходи;
- підбирати необхідні матеріали для звіту з практики;
- користуватися наявною літературою, нормативною документацією;
- одержувати консультації у керівника практики від підприємства.

Здобувач під час практики повинен:

- до початку практики отримати у керівника практики консультацію з оформлення всіх необхідних документів;
- дотримуватися графіка проходження практики;
- погодити індивідуальне завдання з керівником практики від ОНМУ;
- вивчити законодавчі та інструктивні матеріали з охорони праці та техніки безпеки;
- виконувати індивідуальні завдання;

- оформити звіт з практики відповідно до вимог і надати його в термін, призначений кафедрою до захисту.

4. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Приблизна програма проходження ознайомчої практики здобувачів наведена у таблиці 1.

Таблиця 1.

Програма проведення ознайомчої практики

№	Назва виду діяльності
1	Оформлення на практику. Проходження інструктажу з техніки безпеки
2	Екскурсія центром м. Одеси (із складанням схеми розміщення підприємств ГРСтаК)
3	Відвідування конкретних закладів харчування:
	Екскурсія 1
	Екскурсія 2
4	Відвідування конкретних закладів тимчасового розміщення:
	Екскурсія 1
	Екскурсія 2
5	Відвідування підприємств, які залучені до діяльності підприємств ГРСтаК (транспорті підприємства, музеї, турінформаційні бюро...)
6	Виконання індивідуального завдання
7	Написання та оформлення звіту
8	Захист звіту з практики

5. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Під час проходження практики здобувачам рекомендується активно брати участь у всіх передбачених програмою заходах, зокрема екскурсіях, відвідуванні закладів харчування та тимчасового розміщення, а також підприємств, пов'язаних із туристичною діяльністю. Важливо не лише спостерігати за роботою підприємств, а й аналізувати їхню організаційну структуру, рівень обслуговування, асортимент послуг та особливості функціонування.

Під час екскурсії містом доцільно скласти схему розміщення підприємств готельно-ресторанного сервісу та туризму, що сприятиме кращому розумінню інфраструктури туристичного середовища.

Виконання індивідуального завдання повинно здійснюватися самостійно з використанням отриманої інформації, а також додаткових джерел. Результати дослідження необхідно систематизувати та оформити відповідно до встановлених вимог.

Під час написання звіту слід дотримуватися структури, логічності викладу матеріалу та вимог до оформлення. У звіті необхідно відобразити всі етапи проходження практики, отримані знання, навички та власні висновки.

Завершальним етапом є захист звіту, під час якого здобувач повинен продемонструвати рівень засвоєння матеріалу, вміння аналізувати діяльність підприємств та робити обґрунтовані висновки.

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Тема: Комплексний аналіз функціонування підприємств готельно-ресторанного сервісу та туристичної інфраструктури м. Одеси з використанням сучасних методів оцінювання

Мета завдання: Формування системного уявлення про діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства та туризму, розвиток аналітичного мислення та навичок застосування сучасних методів оцінки ефективності функціонування підприємств сфери послуг.

Завдання дослідження:

У процесі проходження практики здобувач повинен:

Провести загальну характеристику туристичної інфраструктури м. Одеса:

- визначити роль міста як туристичного центру;
- охарактеризувати основні туристичні потоки та їх сезонність;
- проаналізувати структуру підприємств ГРСтаК.

Здійснити аналіз діяльності підприємств:

обрати не менше:

- 2 закладів харчування;
- 2 закладів тимчасового розміщення;
- надати їх повну характеристику (тип, клас, спеціалізація, формат);
- дослідити організаційну структуру управління;
- оцінити спектр основних і додаткових послуг.

Провести маркетинговий аналіз:

- визначити цільову аудиторію кожного підприємства;
- проаналізувати цінову політику;
- дослідити канали просування (соціальні мережі, сайти, партнерства);
- оцінити рівень конкурентоспроможності.

Здійснити SWOT-аналіз для кожного об'єкта:

- визначити сильні та слабкі сторони;
- окреслити можливості розвитку;
- виявити загрози зовнішнього середовища.

Провести порівняльний аналіз підприємств:

- оформити результати у вигляді таблиць;
- визначити ключові відмінності та спільні риси;
- зробити висновки щодо ефективності їх діяльності.

Дослідити взаємодію з іншими суб'єктами туристичної інфраструктури:

- транспортні підприємства;
- музеї та культурні установи;
- туристично-інформаційні центри.

Розробити практичні рекомендації:

- щодо підвищення якості обслуговування;
- вдосконалення маркетингової діяльності;
- підвищення конкурентоспроможності підприємств.

Методи дослідження:

- спостереження;
- описовий та порівняльний аналіз;
- SWOT-аналіз;
- узагальнення та систематизація даних;
- графічні методи (схеми, таблиці).

Очікувані результати:

У результаті виконання завдання здобувач повинен:

- продемонструвати вміння застосовувати теоретичні знання на практиці;
- здійснювати комплексний аналіз діяльності підприємств;
- формувати обґрунтовані висновки та рекомендації;
- професійно оформлювати аналітичні матеріали.

6. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ

Письмовий звіт подається на рецензування керівнику навчальної практики від кафедри ТГРС. Звіт має містити відомості про виконання здобувачем програми практики та індивідуального завдання. Загальна форма такої звітності – подання письмового звіту. Зразок титульного листа звіту з практики наведено в додатку А. Обсяг

звіту повинен складати 30-35 друкованих сторінок тексту. Розділи, окремі питання звіту мають бути чітко визначені, викладені в логічній послідовності і конкретизовані. Таблиці, ілюстративний матеріал, додатки повинні бути змістовними і оформлені відповідно до стандартів виконання письмових робіт у вищій школі.

Звіт друкується на аркушах білого паперу формату А4 через 1,5 інтервалом шрифтом Times New Roman 14 розміру.

Текст необхідно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: ліве, праве, верхнє і нижнє – 20 мм.

У роботі повинні бути чіткі, не розпливчасті лінії, букви, цифри й інші знаки. Всі рядки повинні бути чорного кольору середньої жирності. Щільність тексту роботи має бути однаковою.

Нумерація сторінок повинна бути наскрізною арабськими цифрами в правому верхньому куті без крапки. Нумерація починається з титульного аркушу, але проставляється зі вступу.

Структурні елементи «Зміст», «Вступ», «Висновки» не нумеруються, а їхнє найменування служать заголовками структурних елементів у роботі.

Заголовки структурних елементів роботи варто розташовувати в середині рядка й друкувати прописними буквами без крапки наприкінці. Інші заголовки підрозділів варто починати з абзацного відступу, рівним п'яти знакам (1,25). Переноси слів у заголовках не допускаються. Відступ підзаголовка від тексту повинен становити один інтервал. Назва підрозділу розміщується одразу під назвою розділу.

Скорочення слів або словосполучень можливе тільки відповідно до діючих стандартів.

Необхідно розрізняти дефіс (-) та тире (—).

Абзацний відступ повинен бути однаковим по всій роботі -1,25, чи 1,5 см.

З метою більшої наочності цифровий матеріал можна представити у вигляді чітко виконаних графіків, схем і діаграм на ПК й оформити як рисунки. Рисунки повинні мати найменування й порядкову нумерацію, що поміщають під рисунками. Слово рисунок пишеться скорочено – «Рис.», указується порядковий номер рисунка.

При використанні перерахувань у тексті роботи перед ними ставиться двокрапка, а перед кожною позицією перерахування варто ставити малу літеру алфавіту з дужкою, або, не нумеруючи - дефіс. Для більше глибокої деталізації усередині першого рівня перерахувань варто використати арабські цифри з дужкою.

Додатки варто оформляти як продовження роботи в порядку появи на них посилань. Кожен додаток повинен мати заголовок, написаний угорі симетрично щодо тексту. Посередині рядка над заголовком повинно бути написано слово «Додаток» і прописна буква алфавіту, що позначає номер додатка. Для позначення додатків використовуються послідовно букви українського алфавіту, за винятком Г, Ґ, Е, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ї.

Додатки повинні мати загальну з роботою наскрізну нумерацію сторінок. Друкарські помилки, описки і графічні неточності допускається виправляти підчищенням чи зафарбуванням білою фарбою і нанесенням на тому ж місці або між рядками виправленого тексту машинописним способом чи від руки.

Припускається наявність не більше двох виправлень на одній сторінці. Звіт повинен бути зброшурований у швидкозшивач і мати титульний лист.

Порядок брошурування звіту наступний:

- титульний лист;
- зміст;
- вступ;
- основний розділ у відповідності до програми практики;
- індивідуальне завдання;
- висновки та пропозиції;
- список використаної літератури;

– додатки.

У кінці звіту ставиться дата і підпис.

Оформлений за всіма зазначеними вимогами і прорецензований звіт з практики приймається викладачем-керівником практики від ОНМУ. За результатами захисту звіту виставляється диференційований залік. Оцінка з практики вноситься до заліково-екзаменаційної відомості та індивідуального плану.

Під час визначення рівня академічної успішності для отримання диплома разом з іншими оцінками здобувача враховується й оцінка з практики.

Здобувач, який без поважних причин не виконав програму практики, відраховується з університету. В окремому випадку йому може бути надано право проходження виробничого тренінгу повторно під час канікул.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Під час проходження здобувачами ознайомчої практики здійснюється поточний та підсумковий контроль виконання окремих завдань і всієї програми практики в цілому. Поточний контроль враховує відвідування здобувачем заходів практики.

Підсумковим контролем є залік практики у вигляді захисту звіту, під час якого перевіряються набуті знання і вміння.

Будь-які порушення під час проходження практики (техніки безпеки, трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку, у побуті тощо) фіксуються керівником практики. Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Звіт захищається здобувачем з диференційованою оцінкою в комісії, призначеній завідувачем кафедри. Комісія приймає залік в останній день її проходження у вищому навчальному закладі. Оцінка за практику вноситься у залікову відомість і індивідуальний план здобувача за підписами членів комісії. Оцінка за практику враховується при визначенні навчального рейтингу здобувача на загальних підставах.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ОЦІНКА КОМПЕТЕНТНОСТІ

Оцінювання знань здобувачів здійснюється перед комісією з викладачів кафедри ТГРС, рішенням якої визначається диференційована оцінка у балах за вимогами кредитно-модульної системи, яку проставляють у відомість та індивідуальний план здобувача.

Якщо здобувач не виконав завдання, що передбачене програмою практики, не склав відповідно до вимог змістовного звіту, не захистив свій звіт або одержав на захисті незадовільну оцінку, він не переводиться на наступний рік навчання. Здобувачі, які не виконали програму практичної підготовки, або отримали негативну оцінку при захисті звіту в комісії, відраховуються з університету. Здобувачеві може бути надано право виконати практику повторно за умов, які визначає університет.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для практики
90 – 100	А, відмінно	«Відмінно» – індивідуальний план виконано повністю; документи практики складено у повній відповідності із цією програмою; в повному обсязі набуто знань та вмінь, визначених цією програмою; пропонується оцінка у характеристиці – не нижче «добре»; результати співбесіди підтверджують відповідність документів практики

		фактичнимобставинам проходження практики.
82-89	В, добре	«Дуже добре» – індивідуальний план виконано повністю, допускається часткове невиконання плану з причин, які не унеможлилювали повного виконання плану, якщо в цілому це не позначилося суттєво на результатах практики; документи практики складено у відповідності із цією програмою за наявності незначних недоліків; практично в повному обсязі набуто знань та вмінь, визначених цією програмою; пропонована оцінка у характеристиці – не нижче «добре»; результати співбесіди підтверджують відповідність документів практики фактичним обставинам проходження практики. Наявні інші незначні недоліки.
74-81	С, добре	«Добре» – індивідуальний план виконано повністю, допускається часткове невиконання плану з причин, які не унеможлилювали повного виконання плану, якщо в цілому це не позначилося суттєво на результатах практики; документи практики складено у відповідності із цією програмою за наявності незначних недоліків; практично в повному обсязі набуто знань та вмінь, визначених цією програмою; пропонована оцінка у характеристиці – не нижче «задовільно»; результати співбесіди підтверджують відповідність документів практики фактичним обставинам проходження практики, однак свідчать про наявність незначних прогалин. Наявні інші незначні недоліки.
64-73	Д, задовільно	«Задовільно» – індивідуальний план виконано із суттєвими недопрацюваннями; документи практики складено з порушеннями вимог цієї програми; набуто лише основні знання та вміння, визначені цією програмою; пропонована оцінка у характеристиці – не нижче «задовільно»; результати співбесіди підтверджують відповідність документів практики фактичним обставинам проходження практики, однак свідчать про наявність прогалин у повноті проходження практики. Наявні інші недоліки
60-63	Е, задовільно	«Достатньо» – індивідуальний план виконано із суттєвими недопрацюваннями; документи практики складено з суттєвими порушеннями вимог цієї програми; набуто лише основні знання та вміння, визначені цією програмою; пропонована оцінка у характеристиці – не нижче «задовільно»; результати співбесіди підтверджують відповідність документів практики фактичним обставинам проходження практики, однак свідчать про наявність значних прогалин у повноті проходження практики. Наявні інші недоліки.
0-34	Ф, незадовільно з обов’язковим повторним вивченням ОК	«Незадовільно» – індивідуальний план не виконано повністю (виконано у незначній мірі); документи практики відсутні або виконані із грубими порушенням вимог цієї програми; набуті знання та вміння мають уривчастий.

9. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну ознайомчої практики здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

До захисту звітів з практики допускаються здобувачі, що виконали програму практики відповідно до календарного плану, що представили звіти з індивідуальними завданнями.

За результатами перевірки звіту керівник ухвалює рішення про допуск його до захисту або повертає здобувачу на доопрацювання відповідно до вказаних зауважень.

Звіт з практики здобувачем захищається у комісії, призначеній завідувачем кафедри ТГРС із диференційованою оцінкою. До складу комісії входять викладач - керівник практики від кафедри та завідувач кафедри.

10. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

(готельне господарство)

Базова

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Держтурадміністрації №19 від 16.03.2004.).
3. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні (наказ Державного комітету України з житлово-комунального господарства і Державного комітету України з туризму №77/44 від 10.09.96.)
4. Галузеве підприємництво Підручник / за ред. д.е.н., проф. І.В. Савельєвої. Суми: Університетська книга, 2022. 486 с. DOI: <https://doi.org/10.36059/978-617-521-024-6> (розділ 6 «Організація готельно-ресторанного бізнесу»).
5. Журавльова С.М., Зайцева В.М., Каптюх Т.В. Технологія готельної справи: Навчальний посібник. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.
6. Брич В. Я. (ред.). Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
7. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
8. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2021. 564 с.
9. Дьяконова І. І., Іванченкова Л. В., Тітомир Л. І., Ряшко Г. І. Організація та проектування готельного господарства: навчальний посібник. Одеса: Маджента, 2021. 264 с.
10. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В., Кондор І. М. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2024. 410 с.
11. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2024. 166 с.
12. Горюнова К. А., Стойка А. В. Організація готельного господарства: електронний навчальний посібник. Маріуполь: Маріупольський державний університет, 2024. 203 с.

Допоміжна

1. Байлік, І. М. Писаревський. Організація готельного господарства: підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Д.: Акор, 2008. 328 с.
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с.
4. Бориславський І.О. Проблеми функціонування концептуальних готелів України в умовах соціально-економічної нестабільності. Наукові записки 32 Львівського університету бізнесу та права. 2025 (44). DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15622679>.
5. Бориславський І.О. Гібридні бізнес-процеси управління готелями у період воєнного стану. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2025. 2 (47). DOI: <https://doi.org/10.32782/easterneurope.47-16>

6. Бориславський І.О. Зміни моделювання бізнес-процесів готельного господарства в умовах економічних змін в Україні. Актуальні питання економічних наук. 2025. (15) DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17112050>
7. Іванов А.М., Бориславський І.О. Інноваційні організаційно-економічні механізми управління готельно-ресторанними підприємствами в умовах цифрової трансформації. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2025. №46. С. 170-181. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17505385>
8. Бориславський І.О. Застосування kaizen-концепції в готельному господарстві. XIII Всеукраїнська науково-практична конференція студентів та молодих вчених «Проблеми і перспективи розвитку сталого транспорту»: 3б. тез доповідей. Одеса: Вид-во ОНМУ. 2025. Ч.1. С. 143-144
9. Бориславський І.О. Удосконалення бізнес-процесів управління підприємствами готельного типу. Advanced Technologies in Scientific Research: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity. August 20-22, 2025. Rotterdam, Netherlands. С. 44-47.
10. Іванов А.М., Бориславський І.О. Моделювання бізнес-процесів у готельному господарстві: сучасні стандарти та інструменти. Актуальні проблеми та перспективи розвитку сфери гостинності, туризму та рекреації: матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених, 23 жовтня 2025 р. : колектив авторів ; за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої ; Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2025. С. 450-454.
11. Іванов А.М., Бориславський І.О. Ребрендинг та рестайлінг готелів старої інфраструктури: стратегія оновлення під нові покоління туристів. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України: зб. тез доповідей III Між-народної наук.- практ. конф. (12 листопада 2025 року, м. Харків). Частина 2. Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2025. С. 345-348.
12. Іванов А.М. Рекреація і туризм: стратегія сталого розвитку: монографія. Київ: Держ. торг.-екон. ун-т. 2025. 496 с. ISBN 978-966-918-212-8 (25,63 д.а.)
13. Іванов А.М. Управління в сфері туризму та ТРК: світовий та національні аспекти. Монографія. Одеса: НУ «ОМА». 2025. 368 с. ISBN 978-617-7857-40-1 (21,39 д.а.)
14. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
15. Левицька І.В., Онищук Н.В. Готельна справа: Навчальний посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К», 2015. 580 с.
16. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник. К.: Знання, 2011. 366 с.
17. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. К.: Центр учбової л-ри, 2009. 472 с.
18. Мунін Г.Б. та ін. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / За ред. С.І. Дорогунцова. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.
19. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
20. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: монографія. Одеса: ОНМУ, 2019. 283 с. ISBN 978-966-7716-86-8
21. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. К.: Кондор, 2005. 408 с. 22. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альто-прес, 2009. 447 с.
23. Теоретичні основи формування рекреаційно-оздоровчої сфери в приміській зоні великих міських поселень: монографія. Одеса: ОДАБА, 2018. 124 с. ISBN 978- 617-7195-67-1
24. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012. 728 с.

25. Факторіальні складові розвитку туристичного і готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. проф. М.Д. Балджи. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2022. 270 с.

Інтернет-ресурси

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>
2. Верховна Рада України. URL: <http://www.rada.gov.ua>
3. Готелі України. URL: http://hotels24.ua/all_shares/
4. Державний Фонд фундаментальних досліджень України. URL: <http://www.dffd.gov.ua>
5. Держкомстат України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
6. Міжнародна готельна конвенція. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_417#Text
7. Міжнародні готельні правила. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/MU81319>
8. Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України. URL: <http://dspace.nbuv.gov.ua/>
9. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
10. Нормативні акти України. URL: www.nau.kiev.ua
11. Офіційний сайт ВТО. URL: www.world-tourism.org
12. Сайт Державного агентства розвитку туризму та курортів. URL: <http://www.tourism.gov.ua>
13. Сайт Державного комітету статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
14. Сервер Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua
15. ScienceDirect. URL: <https://www.sciencedirect.com/>

(ресторанне господарство)

1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення». 8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
2. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний з 01.09.2010 р.
3. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>
4. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/ME03006>
5. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ №219 від 24.07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
6. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства».
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91): URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text>
8. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с. ISBN 978-611-01-1698-5.
9. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. ISBN 978-611-01-0935-2.
10. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 244 с.
11. Бондаренко І. В. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 220 с. ISBN 978-966-2609-44-4.

12. Бориславський І.О. Проблеми функціонування концептуальних готелів України в умовах соціально-економічної нестабільності. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права, (44), 474-484. Retrieved із <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/1650>. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15622679>
13. Бориславський І.О. Гібридні бізнес-процеси управління готелями у період воєнного стану. СХІДНА ЄВРОПА: ЕКОНОМІКА, БІЗНЕС ТА УПРАВЛІННЯ" 2025. 2 (47). DOI: <https://doi.org/10.32782/easterneurope.47-16> URL: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://easterneurope-ebm.in.ua/journal/47_2025/18.pdf
- Бориславський І.О. Зміни моделювання бізнес-процесів готельного господарства в умовах економічних змін в Україні. Актуальні питання економічних наук. 2025. №15. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15276469>. URL: <https://a-economics.com.ua/index.php/home/article/view/776>
14. Бориславський І.О. ТРАНСФОРМАЦІЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ У ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ: СТРАТЕГІЧНІ РІШЕННЯ В УМОВАХ ВОЄННОГО ТА ПІСЛЯВОЄННОГО ЧАСУ. Бізнес-навігатор. 1(84). 2026. URL: <https://doi.org/10.32782/business-navigator.84-47>
15. Іванов А.М. Рекреація і туризм: стратегія сталого розвитку: монографія. Київ: Держ. торг.-екон. ун-т. 2025. 496 с. ISBN 978-966-918-212-8 (25,63 д.а.)
16. Іванов А.М. Управління в сфері туризму та ТРК: світовий на національні аспекти. Монографія. Одеса: НУ «ОМА». 2025. 368 с. ISBN 978-617-7857-40-1 (21,39 д.а.)
17. Ivanov A.M., Tkachenko T.I. Activation of investment activities at trk enterprises. *ScientificWorldJournal*. No34, 2025. PP. 53-71. DOI:10.30888/2663-5712.2025-34-03-030
18. Іванов, А. М., Бориславський, І. О. Трансформація моделей управління готельно-ресторанними підприємствами України. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. (16).
19. Іванов А.М., Бориславський І.О. Особливості застосування бізнес-процесів у готельному господарстві. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. 3(80). С.124-138. DOI: <https://doi.org/10.31375/2226-1915-2022-3-124-138>
20. Каталог обладнання для підприємств харчування і торгівлі. URL: www.assari.com.ua/katalog.html
21. Kulinich Tetiana 1, Prosovykh Olha 2, Ivanov Andrii 3, Hrabar Maryna 4, Zhayvoronok Ilyya 5. (2026). Concerning the issue of developing a strategic toolkit for the harmonious development of tourism and hotel-restaurant enterprises. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, 1(66), 556-573. DOI: <https://doi.org/10.55643/fcaptp.1.66.2026.5038>
22. Мироненко Н. С. Організація харчування та обслуговування туристів : навч. Посіб Київ : Центр учбової літератури, 2020. 200 с. ISBN 978-611-01-1407-3.
23. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : ХДАУ, 2022. 148 с. URL: <https://lib.mnau.edu.ua/info5/2022/gotel-2022-web.pdf>.
24. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Монографія. Одеса: ОНМУ. 2019. 283 с. ISBN 978-966-7716-86-8
25. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. навч. посіб. НУХТ. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
26. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Л.:ЛДУФК ім. І. Боберського, 2022. 212 с.
27. П'ятницька Н. О. «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» К.: КНТЕУ, 2006. 632 с.
28. П'ятницька Н. А, П'ятницька Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні. Київ: КНТЕУ, 2002. 706 с.
29. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : Галицька видавнича група, 2021. 264 с.

30. Факторіальні складові розвитку туристичного і готельно-ресторанного бізнесу. Колективна монографія. Київ: ФОП Гуляєва В.М. 2022. 270 с. ISBN 978-617-7901-58-6
31. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.

Зразок титульної сторінки

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МОРСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ _____

КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗВІТ З ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Виконав:

здобувач 1 курсу

спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа»

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Перевірив:

Дата здачі _____

Дата захисту _____

Одеса-20__