

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

СИЛАБУС

Переддипломної практики

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Ступінь вищої освіти – магістр

Галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”

Спеціальність - 241 “Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кількість кредитів – 3 – 90 год., із них: самостійної роботи студента – 90 год.

Форма навчання – денна

Рік підготовки – 5, семестр – 10

Компонент освітньої програми – обов’язкова.

Дні занять – відповідно до розкладу.

Консультації – відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання – українська.

Керівник практики:

Паска Марія Зіновіївна – доктор ветеринарних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Контактна інформація:

Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 120, e-mail: maria_pas@ukr.net.

Опис практики

Індустрія гостинності на думку провідних науковців, економістів і практиків – сфера людської діяльності, приречена на бурхливий розвиток у ХХІ столітті. Саме тому сьогодні гострої проблеми набуває фахова підготовка нових менеджерів-керівників, менеджерів-лідерів, здатних прийняти на себе відповідальність за вдосконалення індустрії гостинності, впровадження в діяльність підприємств галузі інноваційних ідей умовах змін мікро- і макро- оточення з дотриманням відповідності світовим стандартам якості та сервісу.

Метою переддипломної практики є поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи на підприємствах готельно-ресторанної інфраструктури та набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах гостинності у сучасних умовах.

Під час проходження переддипломної практики студенти повинні ознайомитись та проаналізувати організаційну структуру та тип підприємства готельно-ресторанної індустрії, особливості його діяльності в умовах ринку, реалізацію функцій управління, особливості комунікаційного процесу, кадрову роботу, модель забезпечення якості готельно-ресторанних послуг, вміти

проектувати основні об'єкти готельно-ресторанного бізнесу та устаткування й обладнання для них, обґрунтовувати інноваційні рішення стосовно розвитку об'єкта дослідження.

Програма переддипломної практики студентів магістратури складається з наступних частин:

- формування індивідуального графіку проходження переддипломної практики, ознайомлення студента з вітчизняними, іноземними науковими та іншими джерелами літератури з метою формування проведення майбутньої кваліфікаційної роботи. За цей період студенти зобов'язані здійснити огляд нормативної та навчальної літератури, зібрати та обробити практичний та інформаційний матеріал;
- виконання індивідуального завдання, що передбачає збір та аналіз установчих, фінансово-економічних і інших матеріалів, які стосуються роботи підприємства готельно-ресторанної інфраструктури;
- оформлення звіту про проходження переддипломної практики і його захист.

Проходження переддипломної практики, виходячи із положень, задекларованих у освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» для підготовки магістрів, забезпечує формування у студентів наступних компетентностей:

1) загальні компетентності (ЗК):

- здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності (*ЗК2*);
- креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності (*ЗК3*);
- уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечити правильність рішень (*ЗК11*).

2) спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності (*ФК2*);
- здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (*ФК10*);
- уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктових брендів, а також розробляти плани щодо їх реалізації (*ФК16*).

Проходження переддипломної практики, виходячи із задекларованих положень у освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» для підготовки магістрів, забезпечує наступні **програмні результати навчання**:

- нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики (*PH21*);
- ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу (*PH23*);
- аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування (*PH 25*).

Політика курсу

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання звіту та складання заліку заборонене.

Політика оцінювання

Оцінка проходження переддипломної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення про організацію проведення практики студентів Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, затвердженого протоколом від 05.09.2019 № 3

(<https://www.ldufk.edu.ua/files/Polozhenia/Polozhennja%20pro%20praktiki.pdf>),

Програми та методичних рекомендацій підготовки магістрів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27949>).

Літературні джерела:

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18.11.2003. – №324/95-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua/zakon.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1994 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua/zakon.
3. ДСТУ 4268- 2003 Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення /- Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ ІО 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
5. ДСТУ 3008-95. Документація. Звіт у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення.
6. ГОСТ 28681.4-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.
7. ГОСТ 7.1.-84 Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.
8. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37.
9. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37.
10. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й., Стойко І.І. Переддипломна практика магістрів. Програма і методичні рекомендації. Для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2020. – 14 с.

11. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: 2007.
12. Гузар У.Є. Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма навчальної дисципліни підготовки магістрів галузь знань 24 „Сфера обслуговування” спеціальність, 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 25 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26959>.
13. Іжевська О.П., Паска М.З. Крафтові технології : робоча програма навчальної дисципліни, галузь знань 24 „Сфера обслуговування”, напрям підготовки 241 „Готельно-ресторанна справа”, факультет туризму / розроб. Іжевська О. П., Паска М. З. - Львів, 2021. - 12 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27920>.
14. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.
15. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов`єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра, 2005.- 520с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 348 с.
17. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005.
18. Туризм и гостиничное хозяйство. Ученик. / Под ред. Чудновского А. Д. – М., 2003. – 448 с.
19. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. /За ред. проф. В. К. Федорченка - К. : Вища школа., 2001. – 237 с.
20. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник. – Чернівці, 2003. – 662 с.
21. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-tourism.org>.
22. Офіційний сайт Державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.tourism.gov.ua.