

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Навчальна практика «Вступ до фаху»**

(назва навчальної дисципліни)

**ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни**

**підготовки бакалаврів**

(рівень вищої освіти)

**галузь знань 24 Сфера обслуговування**

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва спеціальності)

Навчальна програма з навчальної практики «Вступ до фаху» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

II с. (денна форма навчання), II с. (заочна форма навчання)

Розробники: доцент, к.е.н. Гузар У.Є.

професор, д.вет.н. Паска М.З.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “\_\_” \_\_\_\_\_ 2020 року №

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

( Паска М.З.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “\_\_” \_\_\_\_\_ 2020 року № \_\_\_\_

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “\_\_” \_\_\_\_\_ 2020 року № \_\_\_\_

Голова вченої ради факультету туризму

\_\_\_\_\_

( В.З.Холявка )

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

\_\_\_\_\_

( О.Ю. Сидорко )

(підпис)

(прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є., 2021

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2021

## ВСТУП

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 макроточення з дотриманням відповідності світовим стандартам якості та сервісу.

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної індустрії вимагає закріплення набутих у вищому навчальному закладі теоретичних знань практичними навичками роботи на підприємстві.

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Навчальна практика «Вступ до фаху» проводиться впродовж одного тижня на I курсі навчання (2 семестр) згідно навчальних планів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Основною метою практичної підготовки студентів є систематизація і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять в коло обов'язків фахівця сфери ресторанно-готельного господарства.

Навчальна практика «Вступ до фаху» логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

*Метою навчальної практики «Вступ до фаху» є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії та ознайомлення у найбільш загальних рисах з системою організацій відповідних галузей в Україні в цілому, з існуючими сьогодні організаціями та підприємствами різних типів.*

*Задачами навчальної практики «Вступ до фаху» є:*

- закріплення теоретичних знань, отриманих студентом в процесі навчання;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;
- ознайомлення із системою організації виробництва;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;

- вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
- ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням управління підприємством;
- ознайомлення із маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства;
- ознайомлення і якістю товарів і послуг на підприємстві.

## **2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

**ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1.** Характеристика здійснених обов'язкових навчальних екскурсій та відвідання готельно-ресторанних організацій

**ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2.** Виконання індивідуального завдання

## **3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

Керівництво практикою студентів здійснюється викладачами кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Для проведення Навчальної практики «Вступ до фаху» об'єкти досліджуваних підприємств обирають керівники практики та студенти загалом. Відповідно до прийнятого рішення формується календарний план навчальної практики.

## **4. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОБОВ'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ, СТУДЕНТІВ**

Безпосереднє керівництво практикою, організацію практики, її проведення і контроль здійснюють керівники – науково-педагогічні працівники кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Поточний контроль практики здійснюється керівником практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу шляхом аналізу та оцінки систематичної роботи і залікових навчальних занять студентів. Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження навчальної практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності студентів протягом конкретного періоду. При виставленні диференційованої оцінки студенту враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього фахівця в готельній та ресторанній індустрії, якість виконання завдань практики, рівень оволодіння професійними вміннями та навичками, ставлення до клієнтів та співробітників, акуратність, дисциплінованість, якість оформлення документації та час її подання.

Проведення практики забезпечується наступними документами:

- програма практики;
- щоденник практики;
- звіт про проходження студентом практики;

- індивідуальне завдання студента.

Інформацію про підприємство готельно-ресторанного господарства студент одержує шляхом вивчення документації, особистих спостережень, бесід з керівниками та фахівцями з технологічних, організаційних, економічних та інших питань.

## 5. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Студенти в процесі проходження навчальної практики «Вступ до фаху» ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємств, де проводяться екскурсії, які відображаються у формах, меті, засобах, методах організації діяльності, професійних цінностях, традиціях тощо.

Практика проводиться в декілька етапів.

*На першому етапі* проводяться екскурсії закладами готельно-ресторанного бізнесу з метою надбання студентами найбільш повної уяви про структуру закладу, взаємодію окремих підрозділів, аналіз діючої системи управління, маркетингової діяльності, корпоративної культури, нормативно-правової документації тощо.

В умовах карантину екскурсії закладами проводяться в онлайн-форматі.

*На другому етапі* студенти працюють у групах (7-8 осіб) над індивідуальним завданням – презентацією закладу готельно-ресторанної індустрії.

Для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» індивідуальне завдання полягає в характеристиці закладів готельно-ресторанного бізнесу за планом.

*На третьому етапі* студенти (у групах 7-8) підводять підсумки проходження практики з обов'язковим написанням письмового звіту практики та щоденника.

Проходження навчальної практики «Вступ до фаху» повинно відповідати календарному плану навчальної практики «Вступ до фаху» (Таблиця 1)

Таблиця 1

### Календарний план навчальної практики «Вступ до фаху»

№	Назва виду діяльності	Термін виконання
1	Консультація	*
2	Інструктаж з техніки безпеки, організаційні питання	*
3	Екскурсія 1	*
4	Екскурсія 2	*
5	Виконання індивідуального завдання	*
6	Написання та оформлення звіту, щоденника з практики	*

\* Терміни виконання завдань визначає керівник практики

Після закінчення терміну навчальної практики «Вступ до фаху», студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності студента впродовж

навчальної практики. Звіт про проходження практики оформлюється групою студентів (7-8 осіб) з такими структурними елементами:

- титульний аркуш (Додаток А);
- вступ (містить об'єкт, предмет, завдання і мета практики);
- оформлений щоденник практики (Додаток В);
- звіт з практики відповідно до графіку;
- аналіз особливостей діяльності, організаційної структури, посадових обов'язків адміністратора підприємства тощо відповідно до підприємств, на яких була здійснена екскурсія.

## 6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Студенти під час проходження практики виконують індивідуальне завдання у групі (7-8 осіб), яке тісно пов'язане з питаннями організації та технології в готельному та ресторанному господарстві та презентують із доповіддю у zoom-форматі.

Суть індивідуального завдання полягає в аналізі обраного студентами закладу готельно-ресторанного бізнесу за таким планом:

Вступ

Розділ 1. Загальна характеристика закладу.

Розділ 2. Організація і управління підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Розділ 3. Характеристика послуг закладу індустрії гостинності.

Студент допускається до складання диференційованого заліку з навчальної практики «Вступ до фаху» у разі виконання програми практики в повному обсязі.

## 7. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Підсумки практики підводяться керівником практики та завідувачем кафедри готельно-ресторанного бізнесу. Критерії оцінювання навчальної практики «Вступ до фаху» наведено в таблиці 2:

Таблиця 2

№	Вид контролю	Бали
1	Оформлення звіту (правильність та якість)	50,0
2	Індивідуальне завдання	50,0
	<b>Загальна сума балів</b>	<b>100,0</b>

В залежності від суми набраних балів виставляються оцінки в системі ECTS, дані записані в таблиці 3:

Таблиця 3

Рейтингові бали за шкалою ВНЗ	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Означення
90 – 100	<b>A</b>	<b>5</b>	<b>Відмінно</b> (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82 – 89	<b>B</b>	<b>4</b>	<b>Дуже добре</b> (вище середнього рівня з кількома помилками)

75 – 81	<b>C</b>		<b>Добре</b> (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
68 – 74	<b>D</b>	3	<b>Задовільно</b> (непогано, але зі значною кількістю помилок)
61 – 67	<b>E</b>		<b>Достатньо</b> (виконання задовольняє мінімальні критерії)
1 – 60	<b>FX</b>	2	<b>Незадовільно</b> (з можливістю повторного складання)

Підсумкова оцінка виставляється комісією колегіально за наступними критеріями:

Оцінка **«відмінно»** – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

Оцінка **«добре»** – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації).

Оцінка **«задовільно»** – під час написання звіту про проходження практики студент виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені студентом не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту студент показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації).

Підсумки практики підводяться під час захисту звіту студентів та фіксуються в відомості обліку успішності групи, яка далі передається до деканату туризму.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18.11.2003. – №324/95-ВР // [www.rada.gov.ua/zakon](http://www.rada.gov.ua/zakon).
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1994 // [www.rada.gov.ua/zakon](http://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 гостинниц.
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. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: 2007,
11. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.
12. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра, 2005.- 520с.
13. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 348 с.
14. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005.
15. Туризм и гостиничное хозяйство. Ученик. / Под ред. Чудновского А. Д. – М., 2003. – 448 с.
16. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. /За ред. проф. В. К. Федорченка - К. : Вища школа., 2001. – 237 с.
17. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник. – Чернівці, 2003. – 662 с.
18. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації /[http://www. world – tourism.org](http://www.world-tourizm.org).
19. Офіційний сайт Державної туристичної організації України /[www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua).
20. Навчальна практика "Вступ до фаху" : силабус курсу освітнього ступеня "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 2 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25672>
21. 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. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>