

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

СИЛАБУС

Виробничої 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 – 8 – 240 год., із них: самостійної роботи студента – 240 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

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.

Метою виробничої 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.

Студенти під час проходження виробничої практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові завдання, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчитися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що зумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково

обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності та інноваційного розвитку в умовах сьогодення.

№ п/п	Зміст практики	Кількість робочих днів
1	Оформлення на практику і знайомство з підприємством готельно-ресторанного господарства.	1
2	Аналіз архітектурної композиції об'єкта, інтер'єру приміщень закладу готельно-ресторанного господарства	5
2.1	Ознайомлення з інженерно-технічними характеристиками об'єкту та інженерно-будівельними рішеннями будівлі	
2.2	Вивчення інженерних систем об'єкту, аналіз їх стану, енергоефективності та аварійності.	
2.3	Оцінка функціональності приміщень, їх площі та розташування	
2.3.1	Склад і характеристика приймально-вестибюльних приміщень	
2.3.2	Склад і характеристика житлових приміщень	
2.3.3	Особливості складу і організації приміщень закладів харчування у готелі	
2.3.4	Особливості складу і організації приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення	
2.3.5	Склад і характеристика адміністративних та господарських приміщень	
2.4	Ознайомлення із заходами охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічної безпеки у закладі	
3	Аналіз технологічних процесів на підприємстві готельно-ресторанного господарства.	5
3.1	Дослідження сервісно-виробничого процесу об'єкта готельного господарства	
3.1.1	Аналіз технологічних процесів закладу розміщення	
3.1.2	Організація приймання і розміщення гостей	
3.1.3	Організація обслуговування номерного фонду	
3.1.4	Організація служби безпеки готелю	
3.1.5	Організація додаткових послуг у готелі	
3.2	Організація роботи закладів харчування у готелі	
3.2.1	Типи і місткість закладів харчування при готелі	
3.2.2	Організація харчування гостей	
3.2.3	Особливості процесу виробництва кулінарної продукції та обслуговування споживачів	
4	Дослідження ринку послуг та конкурентного статусу підприємства готельно-ресторанного господарства	3
4.1	Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства району	
4.2	Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності об'єкта	
4.3	Дослідження конкурентів об'єкта готельно - ресторанного господарства, побудова «профілю конкуренції»	
4.4	Аналіз маркетингової політики об'єкта готельно - ресторанного господарства	
5	Оцінка ефективності управління підприємством готельно-ресторанного господарства за основними функціональними складовими	5
5.1	Дослідження організаційної структури управління об'єкта готельно - ресторанного господарства	
5.2	Аналіз основних структурних підрозділів підприємства, функціонального розподілу повноважень та комунікаційного	

	процесу	
5.3	Аналіз штатного розкладу об'єкта готельно - ресторанного господарства	
5.4	Аналіз виробничої діяльності об'єкта готельно - ресторанного господарства	
5.5	Інноваційно-інвестиційна діяльність об'єкта готельно - ресторанного господарства	
6	Підготовка звіту про проходження виробничої практики	1
	Всього:	20

Проходження виробничої 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);
- здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі (ЗК6);
- здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації (ЗК8).

2) спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності (ФК2);
- здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ФК6);
- здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами) (ФК9).

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

- знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері обслуговування (PH1);
- оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері (PH8);
- презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу (PH22).

Політика курсу

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

Політика оцінювання

Оцінка проходження виробничої 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.

В умовах COVID-пандемії звіти студенти подають в електронному вигляді на платформу Moodle відповідного курсу та захист відбувається онлайн за допомогою zoom-конференції.

Підсумковий контроль – диференційований залік, оцінюється за 100-бальною системою відповідно до оформленого звіту та захисту. До залікової відомості вноситься кількість балів отриманих під час захисту практики.

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/34606048/27944>).

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. 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.

6. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: 2007,

7. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.

8. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 348 с.

9. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005.

10. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник. – Чернівці, 2003. – 662 с.

11. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.world-tourism.org.

12. Офіційний сайт Державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.tourism.gov.ua.

13. Навчальна практика «Вступ до фаху»: програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань – 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» / розроб. Гузар У. Є., Паска М. З. – Львів, 2021. – 8 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27896>.

14. Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі : програма навчальної дисципліни підготовки магістрів галузь знань 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 11 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26957>.

15. 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>.