

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

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ
зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського)
рівня вищої освіти

Львів-2020

Наскрізна програма практики для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання. 23 с.

Розробники: проф., доц., к.е.н. Гузар У.Є., проф. д.вет.н., Паска М.З., доц., к. е. н. Графська О.І, Радзімовська О.В.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “13” жовтня 2020 року № 3

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є. 2020

© Паска М.З. та ін.. 2020

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020

1. 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.

Метою практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Зміст наскрізної програми повинен відповідати Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.04.1993 р. за № 35.

Наскрізна програма практики студентів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітній рівень – «магістр») є основним навчально-методичним документом, який визначає усі аспекти проведення практик. Програма забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практик, їх системність, неперервність і послідовність навчання студентів.

Студенти денної та заочної форми навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» магістерського рівня вищої освіти факультету туризму Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського проходять наступні види практик:

- виробничу практику тривалістю 6 тижнів у II, III семестрах;
- переддипломну практику тривалістю 2 тижні у III семестрі.

Види практик	Кафедра	Рівень вищої освіти, спеціальність	Курс	Семестр	Тижнів	Кількість годин	
						Всього год.	кредитів ECTS
Виробнича практика	Готельно-ресторанної справи	магістр, 241 «Готельно-ресторанна справа»	V	II, III	6	240	8
переддипломна практика	Готельно-ресторанної справи	магістр, 241 «Готельно-ресторанна справа»	V	III	2	90	3

У наскрізній програмі з кожного виду практики подано рекомендації щодо методів і форм перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких досягли студенти.

Робочий час студента протягом практики планується наступним чином:

- організаційні питання початкового періоду практики, проходження інструктажів, одержання індивідуальних завдань – 5 % часу, відведеного на проходження практики;
- виконання функцій практиканта на робочому місці, робота з літературою, технічною й нормативною документацією, складання відповідної документації, виконання індивідуальних завдань – 70 %;
- участь в лекціях, екскурсіях, теоретичних заняттях – 10 %;
- робота над звітами з практики – 10 %;
- одержання підсумкової оцінки з практики – 2 %;
- інші види робіт – 3 % годин практики.

Базами для проведення практики є визначені готельні та ресторани, санаторно-курортні заклади України на основі короткострокових (на час проведення практики) або довгострокових договорів.

Студенти зобов'язані пройти практику у термін встановлений навчальним планом, виконати програму практик, скласти визначений програмою звіт. Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки.

Керівники практики від кафедр забезпечують організацію і проведення практик відповідно до навчального плану, наскрізної і робочих програм практик, проводять інструктажі студентів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами звітів.

2. МЕТА ПРАКТИК

2.1. Виробнича практика (5 курс, II, III семестр).

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.

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 (РН1);
- оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері (РН8);
- презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу (РН22).

Студенти під час проходження виробничої практики мають вирішити наступні завдання:

- проаналізувати архітектурну композицію об'єкта, інтер'єру приміщень закладу готельно-ресторанного господарства;
- ознайомитися із інженерно-технічними характеристиками об'єкту та інженерно-будівельними рішеннями будівлі;
- вивчити інженерні системи об'єкту, аналіз їх стану, енергоефективності та аварійності;
- оцінити функціональність приміщень, їх площі та розташування;

- ознайомитися із заходами охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічної безпеки у закладі;
- проаналізувати технологічні процеси на підприємстві готельно-ресторанного господарства;
- дослідити ринок послуг та конкурентного статусу підприємства;
- здійснити оцінку ефективності управління підприємством готельно-ресторанного господарства за основними функціональними складовими.

2.2. Переддипломна практика (5 курс, III семестр).

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.

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 ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанный 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).

3. ЗМІСТ І ЗАВДАННЯ ПРАКТИК

Зміст і завдання всіх практик визначає керівник практики на основі наскрізної програми і програм практик. Програми практик складаються їх керівниками, обговорюються вченою радою факультету туризму, факультету післядипломної та заочної освіти і затверджуються на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Практика проводиться під керівництвом наукового керівника магістранта.

Місця і бази практики визначаються договорами, що укладаються університетом і підприємствами (організаціями), умовами контрактів, заявками підприємств, організацій, власним вибором місця практики студентами. Конкретний час проведення практики визначається навчальним планом і наказом по Університету.

До програми практики (крім спеціальних питань) можуть входити прослуховування лекцій, виконання індивідуальних завдань, проведення екскурсій, оформлення та захист звіту з практики.

Науковими керівниками магістрів призначаються доктори наук (кандидати наук), професори (доценти), які активно ведуть науково-педагогічну роботу. За одним керівником закріплюється не більше 5 студентів-магістрантів одночасно.

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практики студентів на факультеті покладається на декана факультету, по кафедрі – безпосередньо на завідувача кафедри.

5. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ СТУДЕНТІВ, КЕРІВНИКА ВІД КАФЕДРИ ТА ПІДПРИЄМСТВА ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль за роботою студентів під час практики здійснює керівник практики від кафедри, яка забезпечує її проведення.

Поточний контроль практики здійснюється керівником практики від кафедри шляхом аналізу та оцінки систематичної роботи студентів. Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності студентів протягом конкретного періоду. При виставленні диференційованої оцінки студенту враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього фахівця в готельній та туристичній 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.

6.1. Основні обов'язки студентів:

- до початку практики одержати від керівника практики від кафедри консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- отримати індивідуальне завдання;
- своєчасно прибути на підприємство з щоденником практики;
- перебувати на базі практики визначену кількість годин;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо виконувати правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконувану роботу і за її результати так, як за неї відповідають штатні працівники;
- якісно виконувати усю роботу, передбачену програмою практики;
- вивчити досвід роботи кращих спеціалістів служб підприємства;
- вести щоденник практики, де вказувати конкретні види роботи, що виконувалися практикантом;
- дотримуватися правил внутрішнього розпорядку бази практики;
- дотримуватися норм поведінки;
- систематично доповідати керівнику про виконані завдання;
- своєчасно підготувати звіт та індивідуальне завдання;
- захистити практику у встановлений час.

6.2. Основні обов'язки керівника практики від кафедри:

- розробити тематику індивідуальних завдань;
- провести бесіду зі студентами з ТБ на підприємстві;
- встановити зв'язок з керівником практики на підприємстві, домовитися з ним про виконання програми практики, виходячи з особливостей самої практики;
- забезпечити контроль за виконанням строків практики і її змістом;
- перевірити звіт з практики і організувати його публічний захист;
- бути присутнім при підведенні підсумків з практики.

6.3. Основні обов'язки керівника практики від підприємства:

- ознайомитись із програмою практики та організувати її виконання на робочих місцях;
- спільно з керівником практики від навчального закладу забезпечити зустріч практикантів з керівництвом бази практики;

- ознайомити студентів з правилами внутрішнього розпорядку;
- провести з практикантами обов'язковий інструктаж з охорони праці, слідкувати за виконанням режимів праці і відпочинку, санітарно-побутовим обслуговуванням студентів;
- надати максимально необхідну інформацію відповідно індивідуального завдання та програми практики, можливість використання різної документації у підрозділах підприємства;
- по закінченню практики дати характеристику про роботу кожного студента-практиканта;
- перевірити і підписати щоденник і звіт з практики.

6. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

По закінченні практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмами практик. До звіту можуть входити визначені програмами матеріали (індивідуальний графік, щоденник практики, рекламно-інформаційна, технологічна документація, звіт, характеристика та ін.).

Форми основних документів, що відображають процес організації та проведення практики, затверджені наказом МОН України від 05 червня 2013 р. № 683.

Складовими звіту з практик є (Додаток А):

- титульний лист (Додаток А);
- щоденник практики (Додаток Б);
- основна частина звіту про виконання завдань практики;
- висновки;
- список використаної літератури;
- індивідуальне завдання;
- додатки (містять ті документи, на які студент посилається в тексті).

В залежності від виду практики до звіту також подаються характеристика від керівника бази практики, рецензію керівника практики від Університету (Додатки В, Г, Д, Е).

Загальні вимоги до оформлення звіту. У тексті звіту про виконання завдань практики представити повністю всю інформацію згідно робочої програми практики. Звіт разом з оформленим щоденником підшивається в папку скорозшивачем.

Текст набирається на аркушах паперу стандартного формату А-4 з використанням шрифтів текстового редактора Times New Roman, кеглем 14, через 1,5 інтервали з дотриманням таких розмірів полів: верхнього і нижнього – 20 мм, лівого – 30 мм, правого – 10 мм. Нумерація сторінок у верхньому правому куті. Обсяг звіту повинен складати не більше 20 сторінок.

Заголовки розділів виконують великими літерами, симетрично до тексту, наприклад: ЗМІСТ, ОСНОВНА ЧАСТИНА, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ. Крапку в кінці заголовку не ставлять.

Список використаної літератури та інших документальних джерел, використаних під час роботи, розміщуються після висновків і оформляється відповідно до чинних стандартів.

Оформлення таблиць та ілюстрацій. Тексти звіту з проходження практики зазвичай ілюструються різноманітними відомостями, систематизованими за допомогою таблиць, схем, графіків, діаграм, а інколи й фотографій. Кількість ілюстрацій визначається їх змістом та потребами, повинна бути достатньою для того, щоб надати рукопису конкретності та естетичності (йдеться, зокрема, про запобігання за їхньою допомогою абсолютному домінуванню текстової форми викладення інформації), пояснити чи підтвердити думки, викладені автором. Усі ілюстративні матеріали розмішують у тексті одразу ж після посилання на них або (якщо бракує місця) на наступній сторінці.

Заголовки таблиць розміщують над ними і мають відображати основний її зміст та вказувати на об'єкт і період, до якого відносяться дані. Справа над тематичним заголовком з великої літери пишуть слово «Таблиця», її порядковий номер. Знак «№» перед цифрою не ставиться. Номер таблиці складається з номера питання та порядкового номера таблиці. Наприклад: Таблиця 2.3. (третя таблиця другого питання).

Кожна таблиця повинна, як правило, розміщуватися на одній сторінці. Перенос її на наступну сторінку допускається, якщо в ній містяться взаємопов'язані характеристики об'єкта дослідження. При переносі таблиці у правому верхньому кутку наступної сторінки слід писати: «Продовження (або закінчення) таблиці...».

У разі перенесення таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишеться, «Продовження табл. 2», а далі продовжується таблиця.

Наприклад:

Приклад побудови таблиці наведений у таблиці 1.

Таблиця 1

Характеристика номерного фонду готелю

Тип номера	2018 рік		2019 рік	
	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість номерів	Кількість місць
1	2	3	4	5
Апартаменти	3	6	3	6
Люкс	10	14	13	18
Напівлюкс	5	10	2	4

Таблицю розміщують по тексту після першого посилання на неї. Громіздкі таблиці допоміжного чи довідкового характеру слід винести у додатки.

Формули, на які є посилання в тексті, нумеруються в межах розділу арабськими цифрами. Номер формули складається з номера питання та порядкового номера формули, розмежованих крапкою. Номер формули слід взяти у дужки і розмістити на правому полі на рівні нижнього ряду формули, до якої він відноситься. Допускається наскрізна нумерація формул по всій роботі.

Наприклад: ціна медичної послуги в санаторно-курортному закладі складається з наступних елементів:

$$Ц=В+П + ПДВ, \quad (1)$$

де Ц – ціна медичної послуги;

В – валові витрати;

П – прибуток;

ПДВ – податок на додану вартість.

Формули, що йдуть одна за одною і не розділені текстом, або після яких пояснюються її символи, відокремлюють комою. В іншому випадку після формули ставиться крапка.

Цитати у роботі, які наведені дослівно, беруться в лапки. Після закінчення цитати або цифрової інформації у квадратних дужках зазначається порядковий номер джерела, який міститься у списку використаної літератури; далі через кому сторінка, звідки взята цитата чи цифра. Наприклад, посилання [5, с.10] означає, що цитату взято з джерела, зазначеного у списку літератури під номером 5 на сторінці 10. При цитуванні текстів з газет, інформативних матеріалів готелю, невеликих за обсягом нормативних документів посилання на сторінки не обов'язкове. Наприклад: [23]. При посиланні на непряме цитування у квадратних дужках додатково зазначається «див». Наприклад: [див. 7, с.25].

Оформлення додатків. Додатки не включаються в загальний обсяг роботи та вміщувати в себе всі необхідні матеріали, на які по тексту є посилання.

Після списку літератури на окремому аркуші вказуємо «ДОДАТОК». «ДОДАТОК» пишеться у правому верхньому кутку. Знак «№» перед цифрою не ставиться. Нумерація додатків здійснюється послідовно в буквах (А, Б, В...). Додатки позначаються заголовними літерами української абетки: А, Б, В, Д, Ж тощо (наприклад, «Додаток А», «Додаток Б» і т.д.). Винятком є літери Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. Нумерація сторінок ведеться окремо по кожному додатку.

В якості додатків не можуть бути використані законодавчі та нормативні акти (або витяги з них). Оформлення таблиць та графічного матеріалу в додатках проводиться так, як було показано вище, крім нумерації таблиць і рисунків.

Звіт з практики має бути написаний державною мовою, стиль - науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність - логічна. Усі сторінки текстової частини повинні мати наскрізну нумерацію.

8. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

За результатами практики проводиться диференційований залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється оцінка.

Письмовий звіт разом з іншими документами (щоденник, графіки, робочі записи, характеристика, індивідуальне завдання, відгук), подається на рецензування безпосередньому керівнику практики від кафедри у термін, який визначається кафедрою та регламентується нормативними й методичними документами з організації і проведення практики.

Переданий на кафедру та зареєстрований у встановленому порядку на кафедрі звіт перевіряється керівником практики від кафедри. Якщо за результатами перевірки звіту виявлено його відповідність вимогам, звіт рекомендується до захисту перед комісією шляхом здійснення напису на титульному аркуші «до захисту» безпосереднім керівником та завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

У випадку виявлення невиконаних робіт, невідповідності вимогам, звіт направляється на доопрацювання студенту із здійсненням напису на титульному аркуші «на доопрацювання» безпосереднім керівником, що завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

За результатами перевірки звіту керівник практики від кафедри визначає оцінку, з якою звіт рекомендується до захисту перед комісією. Оцінка керівника практики носить рекомендаційний характер і не є обов'язковою оцінкою захисту для комісії.

Після перевірки поданого звіту керівником практики від кафедри і при наявності позитивної оцінки, звіт з практики публічно захищається студентом на кафедрі перед комісією, яка складається з викладачів (не менше двох) кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

9. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Загальна сума дорівнює 100 балам. Згідно набраної суми балів виставляється оцінка у національній та ECTS шкалі оцінювання:

Таблиця 3

Рейтингові бали за шкалою ВНЗ	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Означення
90 – 100	A	5	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82 – 89	B	4	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
75 – 81	C		Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
68 – 74	D	3	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок)

61 – 67	E		Достатньо (виконання задовольняє мінімальні критерії)
1 – 60	FX	2	Незадовільно (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.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

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 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. 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 проектами 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. Мостова Л.Н. Організація обслуговування у ресторанному господарстві. Підруч. – К.: Світ книг, 2018. – 657 с.
14. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.
15. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.
16. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент.// Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.

17. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів : навч. посіб. / Паска М. З., Демідов І. М., Жук О. І. – Львів : СПОЛОМ, 2013. – 188 с.
18. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства – Ліра-К, 2018. – 564 с.
19. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства – Кондор, 2019. – 292 с.
20. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності – Кондор, 2019. – 292 с.
21. Ткаченко О.В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві Світ книг, 2020. – 98 с.
22. 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>.
23. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.
24. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов`єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра, 2005.- 520с.
25. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 348 с.
26. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005.
27. Туризм и гостиничное хозяйство. Ученик. / Под ред. Чудновского А. Д. – М., 2003. – 448 с.
28. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. /За ред. проф. В. К. Федорченка - К. : Вища школа., 2001. – 237 с.
29. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник. – Чернівці, 2003. – 662 с.
30. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-tourism.org>.
31. Офіційний сайт Державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.tourism.gov.ua.

Додаткова:

1. Організація ресторанного господарства: робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 07 "Управління та адміністрування" спеціальності 073 "Менеджмент" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 18 с.

2. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 07 "Управління та адміністрування" спеціальності 073 "Менеджмент" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 18 с.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2016.
5. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/ С.Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. _ Москва: Центр-полиграф, 2002.
8. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010.
9. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013.
10. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р. – вихідні дані.
11. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2. – вихідні дані.
12. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.
13. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова – СПб .: Трицкий мост, 2012. – 288 с. 5. Новицкий Н. И. Организация и планирование производства: Практикум / Н. И. Новицкий. – Мн .: Новое знание, 2004. – 256 с.
- 14 Paska M. Comparative quality assessment of nor, pse and dfd beef / M. Paska // Eastern-European Journal of Enterprise technologiesvolume.– 2015.– Vol. 3, is. 10.– P. 59–63. 2.
15. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaiseeasterneuropean /M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologiesvolume.– 2015.– Vol. 2, is. 10.– P. 58–64
16. Методологія харчової науки : програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с.
17. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.
18. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
19. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
- 20 Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг XXI

століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.

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.

22. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

23. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

24 Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.

25. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.

26. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

27. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

28.. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

29. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород” на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.

30 Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

31. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

32. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

33. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

34. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

3. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

4. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>

5. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

6. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

7. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Зразок титульного листа звіту з практики

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Звіт

з проходження _____ практики
(вид практики)

на базі _____
(назва організації в родовому відмінку)

студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітнього рівня «бакалавр»
_____ курсу, групи ГРС- _____
денної форми навчання

Керівник практики від Університету:

(П.І.Б. керівника)

Національна шкала _____
Кількість балів _____ Оцінка: ECTS _____

Керівник практики від бази практики:

(П.І.Б. керівника)

Національна шкала _____
Кількість балів _____ Оцінка: ECTS _____

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид і назва практики)

студента _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Інститут, факультет, відділення _____

Кафедра, циклова комісія _____

освітньо-кваліфікаційний рівень _____

напрямок підготовки _____

спеціальність _____

_____ (назва)

_____ курс, група _____

**Відгук і оцінка роботи на виробничій практиці
керівника від установи
студента-практиканта
Львівського державного університету фізичної культури
імені Івана Боберського**

Студент

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

проходив виробничу практику

_____ (назва підприємства, організації, установи)

з _____ до _____ 20__ р.

Повнота виконання завдань програми проходження виробничої практики відповідно до затвердженого календарно-тематичного плану _____

За час проходження практики ознайомився з роботою таких структурних підрозділів підприємства, організації, установи _____

Самостійно виконував такі види робіт _____

Характеристика ділових якостей студента _____

Характеристика особистих рис студента _____

Оцінка керівника практики _____

Керівник практики від підприємства, організації, установи _____

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Печатка

« _____ » _____ 20__ року

ВІДГУК

**осіб, які перевіряли проходження виробничої практики від
Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського**

студента _____ групи
факультету туризму
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

_____ (прізвище, ім'я, по батькові студента)

у _____ (повна назва підприємства, організації, установи)

1. Відповідність звіту вимогам до оформлення документів про проходження виробничої практики

_____ (кількість балів)

2. Повнота і якість представлення тем програми виробничої практики у звіті

_____ (кількість балів)

3. Оформлення додатків до звіту

_____ (кількість балів)

Висновок

**керівника практики від вищого навчального закладу про проходження виробничої
практики**

Дата захисту виробничої практики „_____” _____ 20__ року

Оцінка:

за національною шкалою _____ (словами)

кількість балів _____ (цифрама і словама)

за шкалою ECTS _____

Керівник

_____ виробничої практики від Університету (підпис)

_____ (прізвище, ініціали)

**Відгук і оцінка роботи на переддипломній практиці
керівника від установи
студента-практиканта
Львівського державного університету фізичної культури
імені Івана Боберського**

Студент

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

проходив переддипломну практику

_____ (назва підприємства, організації, установи)

з _____ до _____ 20 __ р.

Повнота виконання завдань програми проходження переддипломної практики відповідно до затвердженого календарно-тематичного плану _____

За час проходження практики ознайомився з роботою таких структурних підрозділів підприємства, організації, установи _____

Самостійно виконував такі види робіт _____

Характеристика ділових якостей студента _____

Характеристика особистих рис студента _____

Оцінка керівника практики _____

Керівник практики від підприємства, організації, установи _____

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Печатка

« _____ » _____ 20 __ року

ВІДГУК

осіб, які перевіряли проходження переддипломної практики від Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

студента _____ групи
факультету туризму
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

_____ (прізвище, ім'я, по батькові студента)

у _____ (повна назва підприємства, організації, установи)

4. Відповідність звіту вимогам до оформлення документів про проходження переддипломної практики

_____ (кількість балів)

5. Повнота і якість представлення тем програми переддипломної практики у звіті

_____ (кількість балів)

6. Оформлення додатків до звіту

_____ (кількість балів)

7. Наявність та якість виконання індивідуального завдання за темою кваліфікаційної роботи

_____ (кількість балів)

Висновок

керівника практики від вищого навчального закладу про проходження переддипломної практики

Дата захисту переддипломної практики „_____” _____ 20__ року

Оцінка:

за національною шкалою _____ (словами)

кількість балів _____ (цифрами і словами)

за шкалою ECTS _____

Керівник

_____ переддипломної практики від Університету (підпис)

_____ (прізвище, ініціали)