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

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

з організації проходження виробничої практики

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Львів-2024

Методичні рекомендації з організації проходження виробничої практики для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 50 с.

Розробники: ***Паска Марія Зіновіївна***, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.вет.н., професор
Гузар Уляна Євгенівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент
Тесля Ольга Дмитрівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Методичні рекомендації затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «19» серпня 2024 року № 1
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є., 2024
© Паска М.З., 2024
© Тесля О.Д., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

ЗМІСТ

СИЛАБУС	4
ВСТУП	11
1. Мета і завдання виробничої практики	12
2. Компетентності та програмні результати навчання	14
3. Керівництво практикою та контроль за її проходженням	16
4. Зміст програми виробничої практики	21
5. Проведення підсумків практики	29
6. Індивідуальне завдання	31
7. Вимоги щодо оформлення звіту з практики	33
8. Система оцінювання знань	35
9. Рекомендована література	39
Додатки	44

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

ОК 20 «Виробнича практика»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	III курс VI семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

Викладачі курсу:

к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу **Тесля Ольга Дмитрівна**

старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу **Боратинський Олег Володимирович**

к.вет.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу **Хромова Мар'яна Василівна**

Контактний телефон	+38-067-69-68-126
Електронна адреса	teslyao@i.ua

Обсяг курсу – 4 кредити (ECTS):
загальний обсяг - 120 годин.

ОПИС ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Пререквізити (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями). Базові знання з дисциплін: «Маркетинг», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Гастрономічний туризм», «Іноземна мова».

Постреквізити. Продовжують вивчення даного предмету наступні циклу професійної та практичної підготовки.

Коротка анотація (загальна характеристика, особливості, переваги).

Виробнича практика - це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною спеціальністю, закріплення основних теоретичних та практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва.

Проходження виробничої практики дає можливість здобувачу вищої освіти:

знати:

- види послуг, що надаються та структуру системи управління закладу;
- організацію контролю якості кулінарної продукції та послуг ресторанного господарства;
- організацію надання побутових послуг.

вміти:

- формувати первинні навички та уміння із професії за обраною спеціальністю.

Мета та основні задачі виробничої практики.

Мета виробничої практики - систематизувати, поглибити

й закріпити теоретичні знання здобувачів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та уміннями, що пов'язані із виконанням професійних обов'язків працівників закладів готельно-ресторанного господарства.

Основні завдання практичної підготовки здобувачів:

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділів та служб готельного підприємства;
- дослідити структуру готельних закладів;
- навчитися організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- вміти формувати та реалізовувати комунікацію на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти застосовувати міжнародний досвід використання туристично-рекреаційного потенціалу регіону;
- вміти розробляти, просувати та реалізовувати нові послуги (продукцію) готельно-ресторанного господарства;
- вміти здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання та використовувати його;
- вміти працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти здійснювати планування, управління і контроль діяльності на рівні посади, що займає практикант.

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі **компетентності:**

загальні:

ЗК 1. 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 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів 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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Структура виробничої практики

Практика проводиться в декілька етапів.

На першому етапі – ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку; вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства; ознайомлення з виробничими правилами та обов'язками на довіреній ланці.

На другому етапі – спостереження та асистування виконавцям технологічних процесів надання готельних (ресторанних) послуг, виконання контрольних завдань.

На третьому етапі - набуття практичних навичок організації роботи в службах готельного господарства / у відділах і цехах ресторанного господарства; організація надання додаткових послуг.

На четвертому етапі – робота над індивідуальним завданням і презентацією закладу готельно-ресторанної індустрії. Підведення підсумків проходження практики з обов'язковим написанням письмового звіту практики та щоденника.

Проходження виробничої практики повинно відповідати календарному плану (Таблиця 1).

Календарний план проходження практики на підприємствах готельного господарства

№ п/п	Зміст практики	К-ть годин
1	Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку; з організаційними підрозділами підприємства, Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності. Організація робочого місця.	24
2	Спостереження та асистування виконавцям технологічних процесів надання готельних (ресторанних) послуг, виконання контрольних завдань	18
3	Набуття практичних навичок організації роботи в службах готельного господарства / у відділах і цехах ресторанного господарства; організація надання додаткових послуг.	66
4	Виконання індивідуального завдання. Оформлення звіту з практики, перевірка йогокерівником від підприємства.	12
	Разом	**120**

Політика курсу – жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.

Система оцінювання – оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.

Інформаційні ресурси

Бібліотека ЛДУФК ім.І.Боберського https://www.ldufk.edu.ua/struktura/biblioteka/

Електронний репозитарій ЛДУФК ім.І.Боберського https://repository.ldufk.edu.ua/

Сайт дистанційного навчання ЛДУФК ім.І.Боберського http://study.ldufk.edu.ua/

Сайт кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім.І.Боберського

https://www.ldufk.edu.ua/struktura/kafedry/gotelno-restorannogo-biznesu/

ВСТУП

Сьогодні готельно-ресторанний бізнес як частка сфери гостинності швидкими темпами розвивається і досягає світових рівнів. Процеси, що відбуваються на вітчизняному готельно-ресторанному ринку вимагають гнучко реагувати на зміни попиту і прихильності споживачів.

Успішне становлення галузі на новий рівень діяльності значною мірою визначається якістю, ступенем підготовки кадрів, готових до професійної діяльності на різних ланках управління в готельно-ресторанному господарстві; наявністю в них практичних професійних навичок і вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання та відповідати за якість їхнього виконання з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управління праці.

Практика є важливим етапом залучення здобувачів до навчального процесу з метою формування у них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності.

Під час практики здобувачі отримують нові знання, уміння і навички, в основному при виконанні конкретних практичних завдань. Освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців в області готельно-ресторанної справи передбачено проведення виробничої практики.

Виробнича практика – це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною

спеціальністю, закріплення основних теоретичних та практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва.

Виробничу практику здобувачі проходять у діючих закладах готельно-ресторанного господарства різних форм власності.

Під час проходження практики за наявності вакантних місць, здобувачів може бути зараховано на штатні посади, якщо робота на них відповідає вимогам програми практики.

Здобувачі, які успішно відпрацювали завдання практики, складають підсумковий контроль.

Виробнича практика проводиться на ІІІ курсі навчання (6 семестр) згідно навчальних планів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» загальною кількістю 120 годин.

1.МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Мета виробничої практики - систематизувати, поглибити й закріпити теоретичні знання здобувачів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та уміннями, що пов’язані із виконанням

професійних обов'язків працівників закладів готельно-ресторанного господарства.

Основні **завдання** практичної підготовки здобувачів:

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділів та служб готельного підприємства;
- дослідити структуру готельних закладів;
- навчитися організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- вміти формувати та реалізовувати комунікацію на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;
- вміти застосовувати міжнародний досвід використання туристично-рекреаційного потенціалу регіону;
- вміти розробляти, просувати та реалізовувати нові послуги (продукцію) готельно-ресторанного господарства;
- вміти здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання та використовувати його;
- вміти працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції;

- визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг;

- вміти здійснювати планування, управління і контроль діяльності на рівні посади, що займає практикант.

Під час проходження практики (за професійним спрямуванням) у здобувачів формуються первинні навички та уміння із професії за обраною спеціальністю і полягають у тому, щоб у процесі проходження практики вони змогли на конкретних прикладах роботи служб, що діють у готельно-ресторанному закладі одержати уявлення про комплексну організацію обслуговування гостей.

2.КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

загальні:

ЗК 1. 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 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів 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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3.КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ЇЇ ПРОХОДЖЕННЯМ

Навчально-методичне керівництво, складання календарного плану і контроль за виконання програми практики забезпечує **кафедра готельно-ресторанного бізнесу.**

З цією метою для проведення практики наказом

по університету призначається **керівник практики від університету, до обов'язків якого входять:**

- підготовка місць проведення практики;
- заключення договору на проходження практики;
- участь у розподілі здобувачів по базах практики та проведення всіх організаційних заходів перед виїздом студентів на практику;
- забезпечення здобувачів щоденниками і програмами практики, календарними планами, та видача здобувачам направлень на практику;
- контроль за прибуттям на базу, забезпечення відповідних умов праці для здобувачів на підприємстві та належного побуту;
- організація проведення інструктажу із техніки безпеки і трудової дисципліни на підприємстві;
- узгодження з керівником практики від підприємства календарного плану проходження здобувачами практики, відповідальність за якість проходження практики відповідно до програми практики;
- надання консультацій здобувачам з усіх питань виконання програми практики та виконання індивідуального завдання;
- підготовка до звіту здобувачів та аналіз результатів практики;
- організація захисту звіту щодо проведення практики на засіданні комісії.

Після прибуття здобувачів на базу проходження

практики на підприємстві наказом призначається **керівник від бази практики із числа провідних працівників, до обов'язків якого входять:**

- організація інструктажу з правил охорони праці та протипожежних заходів і контроль за виконанням цих правил здобувачами;
- узгодження з керівником практики від університету і здобувачами календарного плану проходження практики;
- організація практики згідно програми і керування повсякденною роботою здобувачів-практикантів;
- забезпечення здобувачам у період практики необхідних виробничих умов; організація навчальних занять і екскурсій на споріднені підприємства, що знаходяться в місті;
- надання консультацій здобувачам з питань, передбачених програмою практики, а по завершенні практики рецензування та оцінка звітів;
- складання на кожного здобувача-практиканта виробничої характеристики;
- подання пропозицій керівнику практики від університету з удосконалення виробничої практики.

До початку практики здобувач оформляє санітарну книжку. Перед від'їздом на практику викладачі кафедри, відповідальні за виробничу практику, проводять збори здобувачів, на яких останніх знайомлять із керівниками практики від університету, основним змістом програми практики та порядком її виконання, видають щоденники

практики, індивідуальні завдання, а також питання до захисту практики.

Про своє прибуття на практику здобувач повідомляє адміністрацію підприємства. У відділі кадрів оформлює документи про прибуття на практику. Наказом по підприємству здобувача зараховують на практику, цим самим наказом призначають керівника практики від підприємства.

Обов'язки здобувача під час проходження практичного навчання:

1. Разом із викладачем, відповідальним за організацію практики, уточнити базу практики;
2. Оформити до початку практики санітарні книжки і мати їх при собі під час проходження практики;
3. Отримати в деканаті направлення на практику;
4. Брати участь у організаційних зборах, які проводить деканат і випускова кафедра, з питань організації, проходження і звітності з практики;
5. Отримати та опанувати до початку практики всі необхідні методичні матеріали з питань проходження практики, виконання індивідуальних завдань.
6. Своєчасно прибути на базу практики, сповістити про це адміністрацію підприємства через відділ кадрів, простежити за виданням наказу про зарахування на практику, про призначення керівника від підприємства і отримати перепустку

на підприємство;

7. У перший день практики пройти вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії й в подальшому вимог безпечної роботи та правил внутрішнього розпорядку на підприємстві, в тому числі табельного обліку;

8. За участю керівників практики від підприємства та університету скласти (уточнити) календарний графік проходження практики відповідно до робочої програми та умов виробництва і своєчасно виконувати його;

9. Систематично вести та давати на перевірку керівникам практики щоденник і робочі записи в зошиті, куди занотовувати характеристики технологічного обладнання, робочі режими технологічних процесів з необхідними цифровими даними, технологічні схеми, що використовують на даному виробництві;

10. Набути практичних навичок щодо ведення технологічного процесу та обслуговування основного технологічного обладнання шляхом дублювання або безпосередньої роботи на двох - чотирьох робітничих посадах;

11. Ознайомитись із системою організацій техніки безпеки та охорони навколишнього середовища, яка є на підприємстві;

12. Виконати індивідуальне завдання з науково-дослідної роботи;

13. Розібрати кілька ситуаційних задач на основі нескладних виробничих процесів на

основних технологічних ділянках виробництва;

14. Взяти участь у двох-трьох екскурсіях на спорідненні та суміжні підприємства району, які організовують керівники практики;

15. Скласти об'єктивний звіт про практику, перевірити, підписати його у керівника практики від бази практики і завірити печаткою підприємства;

16. У перший день початку занять в університеті здати звіт керівнику практики від університету на перевірку і захистити його перед комісією в термін встановленою кафедрою але не пізніше 10 днів від початку занять.

Тривалість робочого часу здобувачів під час проходження практики регламентується Кодексом законів про працю України і складає від 16 до 18 років – 36 годин на тиждень (ст. 51 із змінами, внесеними законами № 871-12 від 20.03.91, № 3610-12 від 17.11.93, № 263/95 ВР від 05.07.95), від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень (ст. 50 в редакції Закону № 871-12 від 20.03.91, із змінами, внесеними Законом № 3610-12 від 17.11.93).

Забезпечення базами практики здобувачів відбувається відповідно до затверджених угод між Університетом та підприємствами (Додаток 3).

4.ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Перед проведенням виробничої практики за професійним спрямуванням, здобувачі проходять

вступний і первинний інструктажі з охорони праці та змісту програми практики.

Після прибуття на базу практики здобувачі подають керівнику закладу готельного (ресторанного) господарства направлення.

Керівник закладу призначає керівника практики, який повинен ознайомитися з програмою практики, затвердити календарно-тематичний план, за необхідності - скласти графік проходження практики, провести вступний інструктаж на робочому місці, надати допомогу у проведенні ознайомчої екскурсії по закладу, а також, за потреби, допомогти у вирішенні побутових питань.

На виробничій практиці за професійним спрямуванням здобувачі виконують професійні обов'язки фахівців відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристик.

Здобувачі під час проходження виробничої практики на 3 курсі мають право працювати:

на підприємстві готельного господарства на посадах:

-адміністратор служби прийому та розміщення (Lodging facilities manager);

- працівник служби прийому та розміщення (Hotel clerk);

- адміністратор служби бронювання (bac clerk)

-адміністратор служби покоївок та консьєржів (Lodging facilities manager);

- адміністратор служби обслуговування в номерах (Room servise);

- адміністратор господарської служби;

- асистент адміністратора готелю (Assistant manager);

- фахівець з активних продажів готельного продукту (Sale representative);

на підприємстві ресторанного господарства на посадах:

- фахівець з активних продажів ресторанного продукту (Sale representative);

- фахівець організації івентивних заходів;

- менеджер служби харчування (Food and Beverage manager);

- менеджер служби кейтерингу (Manager of the catering service).

Здобувачі під час проходження виробничої практики повинні навчатися самостійно виконувати типові завдання, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчатися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку товарів та послуг, аналізувати її, виявляти основні чинники, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності.

Таблиця 1

Календарний план проходження практики на підприємствах готельного господарства

№ п/п	Зміст практики	К-ть годин
1	*Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку*: -ознайомлення із Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності; -визначення ступеня організаційно-господарської самостійності підприємства; -ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями, навичками та компетентностями; -ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві.	6
2	*Ознайомлення з організаційними підрозділами підприємства*: -вивчення організаційної структури підприємства та особливості діяльності кожного підрозділу; -вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства; -ознайомлення з правилами та повноваженнями трудового колективу і його виборних органів.	6
3	*Ознайомлення з правами та обов'язками, організацією робочого місця*: -ознайомлення з функціональними обов'язками посад, на яких здобувачі можуть проходити практику; -ознайомлення з правом пересування в локаційних межах, поверхів та приміщень підприємства; -вивчення правил поведінки на підприємстві та в окремих його приміщеннях/підрозділах; -ознайомлення з виробничими правилами та обов'язками на довіреній ланці; -організація робочого місця	12

4	*Спостереження та асистування виконавцям технологічних процесів надання готельних послуг, виконання контрольних завдань*: -ознайомлення із нормативно-технологічною та нормативно-правовою документацією, яка регламентує сервісно-виробничі процеси у готелі; -вивчення організації роботи структурних підрозділів готелю, їх призначенням, місцезнаходженням та раціональністю використання приміщень; -вивчення напрямів розробки та впровадження інноваційних технологій обслуговування в готелі; -ознайомлення із системою управління якістю в готелі	18
5	*Набуття практичних навичок організації роботи служби приймання та розміщення*: -ведення нормативної документації; -склад та структура служби приймання та розміщення.	24
6	*Набуття практичних навичок організації роботи служби обслуговування в номерах:* -обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи; -організація ведення білизняного господарства; -організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання; -культура обслуговування на поверсі.	24
7	*Організація надання додаткових послуг в готелі*: -служба консьєржів, дворецьких; -порядок акумулювання копій рахунків гостей; -вивчення інноваційних підходів до клінінгу території та приміщень готелю; -вивчення та набуття практичних навичок розробки та впровадження інноваційних технологічних операцій готельного обслуговування.	18
8	*Виконання індивідуального завдання*	6

9	*Оформлення звіту з практики, перевірка його керівником від підприємства* -підготовка презентації, доповіді за результатами проходження практики та її представлення керівнику практики від підприємства	6
	Разом	**120**

Календарний план проходження практики на підприємствах ресторанного господарства

№ п/п	**Зміст практики**	**К-ть годин**
1	*Ознайомлення з організацією діяльності підприємства, правилами внутрішнього розпорядку*: -ознайомлення із Статутом підприємства, основними напрямками його діяльності; -визначення ступеня організаційно-господарської самостійності підприємства; -ознайомлення з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями, навичками та компетентностями; -ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві.	6
2	*Ознайомлення з організаційними підрозділами підприємства*: -вивчення організаційної структури підприємства та особливості діяльності кожного підрозділу; -вивчення основних функціональних обов'язків та завдань підрозділів підприємства; -ознайомлення з правилами та повноваженнями трудового колективу і його виборних органів.	6
3	*Ознайомлення з правами та обов'язками, організацією робочого місця*: -ознайомлення з функціональними обов'язками посад, на яких здобувачі можуть проходити практику; -ознайомлення з правом пересування в локаційних межах, поверхів та приміщень підприємства;	12

	-вивченні правил поведінки на підприємстві та в окремих його приміщеннях/підрозділах; -ознайомлення з виробничими правилами та обов'язками на довіреній ланці; -організація робочого місця.	
4	*Спостереження та асистування виконавцям технологічних процесів виробництва та обслуговування на підприємстві ресторанного господарства, виконання контрольних завдань*: -ознайомлення із товаротранспортними операціями, сертифікаційною документацією на продовольчу сировину, кулінарні напівфабрикати, продовольчі товари та предмети матеріально-технічного призначення, що надходять до підприємства (закладу); -ознайомлення із нормативно-технологічною та нормативно-правовою документацією, яка регламентує технологічний процес та показники якості кулінарної продукції та регламентації сервісно-виробничих процесів; -вивчення стадій оперативного планування виробництва та правил складання різновидів виробничої програми підприємства (закладу) ресторанного господарства; -вивчення інноваційних підходів організації виробництва та обслуговування в підприємствах ресторанного господарства; -ознайомлення із системою управління якістю у підприємствах ресторанного господарства.	18
5	*Набуття практичних навичок організації роботи у заготівельних та доготівельних цехах:* –вивчення нормативно-технічної документації, яка використовується підприємством для розробляння виробничої програми; -вивчення та аналіз асортименту продукції цехів; –придбання професійних павичок і умінь з виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого підприємства.	24

6	*Набуття практичних навичок організації роботи основного виробництва:* -придбання професійних павичок і умінь з виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого підприємства; -відпрацювання програмного асортименту, нових технологій, засвоєння методів визначення якості сировини і кулінарної продукції на різних етапах технологічного процесу; -вивчення нормативної документації, виконання індивідуальних завдань з розробляння технологічної документації на продукцію.	24
7	*Організація надання додаткових послуг в закладі ресторанного господарства*: -засвоєння правил організації обслуговування відвідувачів у залі; -набуття навичок організації кейтерингового обслуговування; -опанування процесом організації та обслуговування івентивних заходів.	18
	Виконання індивідуального завдання	6
	Оформлення звіту з практики, перевірка його керівником від підприємства -підготовка презентації, доповіді за результатами проходження практики та її представлення керівнику практики від підприємства	6
	Разом	**120**

Примітка. Календарний план ознайомлення з роботою основних цехів і відділень підприємств конкретизується з врахуванням специфіки організації роботи бази-підприємства з врахуванням пропозицій нженерно-технічних працівників-керівників практики від підприємства.

Табельний облік відвідування здобувачів веде керівник практики від підприємства. Перевірка виконання програми практики проводиться у формі поточного і підсумкового контролю. Поточний

контроль здійснюється керівниками практики від університету і підприємства стосовно кожного здобувача на підставі щоденника виробничої практики і зібраних матеріалів відповідно до програми практики.

Для підвищення дієвості поточного контролю та ритмічності роботи практиканти повинні регулярно заповнювати щоденник практики. У щоденнику повинна відображатися виконана робота.

Щоденник підписують керівники практики від університету і підприємства. Зміст, кількість та обсяг практичного матеріалу, що збирається здобувачем під час виробничої практики, повинні відповідати затвердженій програмі практики та погоджуватися з керівниками практики.

5.ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Загальна і характерна форма звітності здобувача за практику – це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики, а також керівником практики від кафедри. Письмовий звіт разом з іншими документами, установленими на кафедрі (щоденник, характеристика та інше), подається на перевірку керівнику практики.

Отже, на захист здобувач подає:

- звіт з практики, завірений печаткою від бази практики;

- щоденник виробничої практики, підписаний керівником практики від підприємства;
- коротку письмову характеристику, надану керівником практики від підприємства, завірену печаткою бази практики;
- робочі матеріали (фотографії, меню, рецептури, технологічні карти, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.).

Звіт має містити відомості про базу практики (історія, структура, оснащеність тощо), виконання здобувачем усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші. Оформлюється звіт за вимогами, які містяться у програмі практики.

При оцінці роботи здобувача на практиці береться до уваги його характеристика, надана керівником практики від підприємства. У відгуку повинна бути характеристика здобувача як фахівця, що володіє знаннями, уміннями і навичками для вирішення практичних завдань у професійній діяльності на рівні підприємства (об'єднання) і його підрозділів; вказані недоліки й пропуски в підготовці фахівця, здатність його до творчого мислення в організаторській і управлінській діяльності, ініціативність та дисциплінованість. У відгуку можуть бути зазначені недоліки в проходженні практики і надана оцінка виконаних здобувачем робіт.

6.ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Під час проходження практики здобувач повинен виконати індивідуальне завдання.

Тематика індивідуальних завдань на період проходження практики

1. Аналіз організаційної структури готелю (ресторану): оцінка ефективності управлінських процесів
2. Розробка маркетингової стратегії для ресторану (готелю): визначення цільової аудиторії та каналів просування
3. Оцінка якості обслуговування в ресторані: методи збору відгуків від гостей та їх аналіз
4. Впровадження системи управління якістю в готельному закладі: стандарти та процедури підвищення якості послуг
5. Аналіз конкурентного середовища готельно-ресторанного бізнесу: визначення сильних і слабких сторінок конкурентів
6. Вивчення ефективності рекламних рішень у сфері готельно-ресторанного бізнесу
7. Розробка програми лояльності для гостей закладу індустрії гостинності: стратегії залучення та утримання гостей
8. Аналіз впровадження нових технологій в обслуговування гостей: використання мобільних додатків та онлайн-сервісів
9. Розробка плану підвищення ефективності роботи персоналу готелю (ресторану): тренінги, мотиваційні програми, оцінка продуктивності
10. Вивчення екологічних аспектів у готельно-

ресторанному бізнесі: розробка стратегії сталого розвитку закладу

11. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку

12. Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства (посудом, приборами, столовою білизною, обладнанням, інвентарем)

13. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

14. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного (ресторанного) господарства

15. Основні технологічні процеси з обслуговування гостей в готелях

16. Основні та додаткові послуги закладів ресторанного господарства

17. Особливості організації розважального та культурно-видовищного обслуговування в готельно-ресторанних комплексах

18. Правила та техніка подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства.

19. Організація контролю за якістю продукції в закладі ресторанного господарства.

20. Організаційні і технічні протипожежні заходи закладу готельного (ресторанного) господарства

21. Реклама, засоби стимулювання та «паблік рілейшинз» закладу готельного (ресторанного) господарства

22. Заходи з охорони праці у закладах ресторанного (готельного) господарства

23. Приклади та вимоги створення концептуальних тематичних ресторанів

24. Адміністративний склад закладу ресторанного господарства, та його функціональні обов'язки

25. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках, їх характеристика

26. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями

27. Особливості організації кейтерингового обслуговування. В чому його переваги?

28. Види барів, їх призначення; особливості обслуговування споживачів у барі

29. Обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства та його функціональні обов'язки

30. Психологічні аспекти спілкування з відвідувачами закладу ресторанного господарства. Робота з незадоволеними відвідувачами

7.ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт необхідно писати чорними чорнилами або пастою на папері формату А4 з полями (ліворуч — 25 мм, праворуч — 10 мм, зверху і знизу - по 20 мм), подати титульну сторінку, зміст, список використаної літератури, пронумерувати

сторінки. Звіт слід охайно зброшурувати.

Обсяг звіту — 30-40 сторінок.

Складові звіту з практики:

1. Титульний лист
2. Щоденник проходження практики
3. Характеристика від керівника бази практики із його підписом, що затверджений печаткою
4. Основна частина
5. Список використаної літератури
6. Додатки (фото, меню, технологічні карти, рецептури, статистичні матеріали, фінансові звіти, схеми, нормативно-правові документи).

Текстова частина звіту має відповідати вимогам розділу 4. Додатки до звіту, що безпосередньо стосуються індивідуального завдання, обсягом не обмежені й можуть бути у такому вигляді, що дає змогу використовувати їх подальших етапах вивчення предмету.

Технологічні процеси, обладнання, комунікації слід описати, використовуючи графіки. Технічні характеристики обладнання та апаратів потрібно давати у вигляді таблиць. Текстову частину звіту треба пов'язати з графічною, зробивши необхідні посилання на графічні роботи.

Звіт підписується здобувачем, керівником практики від підприємства та засвідчується печаткою. Після закінчення практики звіт необхідно здати на кафедру протягом першого тижня після закінчення практики.

Здобувач, який: а) не виконав програму

практики; б) самостійно скоротив строк її проходження; в) одержав негативний відгук про роботу на підприємстві або незадовільну оцінку під час захисту звіту, — відраховується з університету.

8.СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Таблиця 3

Критерії оцінювання знань

№ п/п	Об'єкт оцінки	Максимальна к-ть балів, яку може отримати студент
1	Оцінювання звіту з практики, відповідність змісту практики, завданням роботи, захист практики	50
2	Індивідуальне завдання	50
3	Всього	100

Критерії оцінювання звіту з практики (0-55 балів):

1) ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства у відповідності до програми практики;

2) логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу;

3) наочність та якість ілюстративного матеріалу;

4) ступінь самостійності проведеного дослідження;

5) відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.

Критерії оцінювання оформлення звіту (0-15 балів):

1) відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам;

2) наявність у додатках до звіту самостійно складених документів;

3) наявність у додатках документів від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики.

4) наявність фото, технологічних карт, рецептур, графічного матеріалу.

Критерії оцінювання захисту практики (0-30 балів):

1) мультимедійна презентація;

2) вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження у відповідності до програми практики;

3) повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи;

4) рекомендацій щодо практичного використання результатів дослідження.

Підсумкова оцінка виставляється за наступними критеріями:

*Оцінка **«відмінно»** – під час написання звіту про*

проходження виробничої практики здобувач 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 запропоновував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

*Оцінка **«добре»** – під час написання звіту про проходження виробничої практики* здобувач 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* здобувач 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 здобувачів та фіксуються в відомості обліку успішності групи, яка далі передається до деканату факультету туризму.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	зараховано
82-89	**B**	добре	
75-81	**C**		
68-74	**D**	задовільно	
61-67	**E**		
35-60	**FX**	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	**F**	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9.РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. –К.: Фірма «Інкос», 2010. – 360 с.

2. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

3. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.

4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584с.

6. Паска М. З. Методичні вказівки для проходження практики здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 "Готельно- ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2020. - 32 с. http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23922

7. Паска М. З. Організація ресторанного господарства : силабус курсу, галузь знань: 07 «Управління та адміністрування», спеціальність: 073 «Менеджмент», освітня програма: «Менеджмент» / Паска Марія Зіновіївна. - Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. - 6 с. http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28111.

Допоміжна

1. Технологія продукції ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 242 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 16 с

2. Організація ресторанного господарства: дидактичне

забезпечення самостійної роботи з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"/ розр. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 2 с.

3. Організація ресторанного господарства : теми практичних занять з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 5 с.

4. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету туризму / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 30 с

5. 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.

6. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Люпинове борошно – високобілковий збагачувач харчових продуктів. Продовольча індустрія АПК, 2015, №6. – С.37- 40.

7. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-пр. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. - С. 283-287.

8. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and

technology. - 2018. - Vol. 12, is. 4. - P. 110-116.

9. 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.

10. Джумига А. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон / Андріана Джумига, Орися Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 246- 248.

11. Сорока В. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів / Василь Сорока, Орися Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 258-260.

12. Іжевська О.П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О.П. Іжевська, Я.Р. Косінова, І.В. Козяр // Технічні науки і технології. – 2020. – № 2(20). – С. 269–277. DOI: 10.25140/2411-5363-2020-2(20)-269-277

13. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / укл. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.

14. 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 IX Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

15. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації

рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

16. 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.

17. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М.З., Маслійчук О. Б. // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.

18. 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.

19. . Паска М. З Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD

/ М. З. Паска // Восточно-Європейський журнал передовых технологий.–2015.– № 3(10).– С. 59–60.

20. 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.

21. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.

Електронні ресурси

22. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
23. http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&x

user=&lanG=uk
24. http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk
25. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
26. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
27. http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html
28. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html

Додаток А

Взірець 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 виробничої практики

здобувача

_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

Керівник практики:

_____

(П.І.Б. керівника)

Національна шкала _____
Кількість балів _____
Оцінка: ECTS _____

Львів 2025

Додаток Б

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЩОДЕННИК
виробничої практики

_____

(вид і назва практики)

студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Інститут, факультет, відділення_____

_____

Кафедра, циклова комісія _____

освітньо-кваліфікаційний рівень_____

напрям підготовки _____

спеціальність_____

_____

(назва)

_____курс, група _____

Календарний графік проходження практики

№з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики				Відмітки про виконання
1	2	3	4	5	6	7

Керівник практики:

_____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

Робочі записи під час практики

Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

Висновок керівника практики про проходження практики

Дата складання заліку "_____20___року

Оцінка: за національною шкалою_____

(словами)

кількість балів _____

(цифрами і словами)

за шкалою ECTS _____

Керівник практики

_____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

Додаток В

Перелік баз практик
для підготовки бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» у ЛДУФК ім. І. Боберського
(станом на січень 2025 року)

№ з/п	База практики	Угода	Термін дії
1	Ресторан “Fellner Helmer” *вул. Листопадового чину 6*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
2	Ресторан «Ресторація Бачевських» *вул. Шевська 8*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
3	Готель «Фест Готель» *вул. Лемківська 15а*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
4	Готель «LH Hotel & Spa» *пл. Є. Петрушевича 1*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
5	Ресторан «Кумпель» *вул. Винниченка 6*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
6	Кафе “Grand Cafe Leopolis” *пл. Ринок 1*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
7	Ресторан «Валентино» *вул. Нижанківського 20*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
8	Готель “Вінтаж Бутік” *вул. Сербська 11*	про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
9	Готель “Нота Бене” *вул. Поліщука 78а*	про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
10	Ресторан “Хліб з маслом” *вул. Кубійовича 35а*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027

11	Готель “Банк Готель” *вул. Листопадового чину 8*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027
12	Готель “Citadel Inn” *вул. Грабовського 11*	Угода про співпрацю від 1.12.2024 року	1.12.2027