

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

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА**

**ОК 6. НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА
«Вступ до фаху»**

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

Робоча програма основної компоненти освітньої програми Навчально-ознайомча практика «Вступ до фаху» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 16 с.

Розробники: *Паска Марія Зиновіївна*, 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

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є., 2024

© Паска М.З., 2024

© Тесля О.Д., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

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

Навчально-ознайомча практика проводиться впродовж чотирьох тижнів на І курсі навчання (2 семестр) згідно навчальних планів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» загальною кількістю 120 годин.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

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

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

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

Задачами навчально-ознайомчої практики «Вступ до фаху» є:

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

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

2. 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 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

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

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ

ПРАКТИКИ

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

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Виконання індивідуального завдання (для здобувачів денної форми навчання)

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Керівництво практикою здобувачів здійснюється викладачами кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Для проведення практики «Вступ до фаху» (навчально-ознайомчої), об'єкти досліджуваних підприємств обирають керівники практики та здобувачі загалом. Відповідно до прийнятого рішення формується календарний план навчальної практики.

5. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ, ЗДОБУВАЧІВ

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

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

Проведення практики забезпечується наступними документами:

- програма практики;
- щоденник практики;
- звіт про проходження здобувачем практики;
- індивідуальне завдання здобувача.

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

6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Здобувачі в процесі проходження навчально-ознайомчої практики «Вступ до фаху» ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємств, де проводяться

екскурсії, які відображаються у формах, меті, засобах, методах організації діяльності, професійних цінностях, традиціях тощо.

Практика проводиться в декілька етапів.

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

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

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

На третьому етапі здобувачі (у групах 7-8 осіб) підводять підсумки проходження практики з обов'язковим написанням письмового звіту практики та щоденника. Оформлюють презентації за матеріалами екскурсій, готують доповіді для отримання заліку.

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

Таблиця 1

**Календарний план навчально-ознайомчої практики
«Вступ до фаху»**

№	Назва виду діяльності	Термін виконання
		К-сть год.
1	Консультація	6
2	Інструктаж з техніки безпеки, організаційні питання	6
3	Екскурсія 1	12
4	Екскурсія 2	12
5	Екскурсія 3	12
6	Екскурсія 4	12
7	Екскурсія 5	12
8	Виконання індивідуального завдання	18
9	Написання та оформлення звіту, щоденника з практики	18
10	Оформлення презентації	12
	Разом	120

Після закінчення терміну навчально-ознайомчої практики «Вступ до фаху», здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності здобувача впродовж навчально-ознайомчої практики. Звіт про проходження практики оформлюється групою здобувачів (7-8 осіб) з такими структурними елементами:

- титульний аркуш (Додаток А);

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

Календарний план навчально-ознайомчої практики «Вступ до фаху» на 2024-2025 н.р. наведений в Додатку В.

7. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ (для здобувачів денної форми навчання)

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

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

Вступ

Розділ 1. Загальна характеристика закладу.

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

Розділ 3. Характеристика послуг закладу індустрії гостинності.

Здобувач допускається до складання диференційованого заліку з навчально-ознайомчої практики «Вступ до фаху» у разі виконання програми практики в повному обсязі.

8. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

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

Таблиця 2

Критерії оцінювання навчально-ознайомчої практики

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

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

Таблиця 3

Рейтингові бали за шкалою ВНЗ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		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	4	Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
68 – 74	D	3	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю помилок)
61 – 67	E	3	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 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 запропонував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

Оцінка **«добре»** – під час написання звіту про проходження 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 здобувачем не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту здобувач показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації).

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

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18.11.2003. – №324/95-ВР // www.rada.gov.ua/zakon.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1994 // 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. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37
7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
9. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 368 с.
10. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2011. 215 с.
11. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ: КНТЕУ, 2005.
12. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
13. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра, 2005.- 520с.
14. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
16. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2009. 304 с.
17. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2009. 447 с.
18. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації /[http://www. world](http://www.world) –

tourizm.org.

19. Офіційний сайт Державної туристичної організації України /www.tourism.gov.ua.

20. Навчальна практика "Вступ до фаху" : силабус курсу освітнього ступеня "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Гузар У.Є. Львів: 2020. 2с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25672>

21. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

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

**Звіт
з проходження навчально-ознайомчої практики
«ВСТУП ДО ФАХУ»**

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
навчально-ознайомчої практики «ВСТУП ДО ФАХУ»**

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

Календарний графік проходження практики

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

Оцінка:

(словами)

(цифрами і словами)

Керівник практики

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Додаток В**Календарний план навчально-ознайомчої практики**

«Вступ до фаху» для студентів 1 курсу ЛДУФК ім. Івана Боберського
кафедри готельно-ресторанного бізнесу
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№	Назва виду діяльності	Термін виконання	Місце проведення	Дата
		К-сть годин		
1	Консультація, інструктаж з техніки безпеки, організаційні питання	6	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу <i>вул. Костюшка 11</i>	20.01.2025
2	Екскурсія 1	6	Ресторан “Fellner Helmer” <i>вул. Листопадового чину 6</i>	21.01.2025
3	Екскурсія 2	6	Ресторан «Ресторація Бачевських» <i>вул. Шевська 8</i>	22.01.2025
4	Екскурсія 3	6	Готель «Фест Готель» <i>вул. Лемківська 15а</i>	23.01.2025
5	Екскурсія 4	12	Готель «LN Hotel & Spa» <i>пл. Є. Петрушевича 1</i>	24-25.01.2025
6	Екскурсія 5	6	Ресторан «Кумпель» <i>вул. Винниченка 6</i>	27.01.2025
7	Екскурсія 6	6	Кафе “Grand Cafe Leopoldis” <i>пл. Ринок 1</i>	28.01.2025
8	Екскурсія 7	6	Ресторан «Валентино» <i>вул. Нижанківського 20</i>	29.01.2025
9	Екскурсія 8	12	Готель “Вінтаж Бутік” <i>вул. Сербська 11</i>	30-31.01.2025
10	Екскурсія 9	6	Готель “Нота Бене” <i>вул. Поліщука 78а</i>	01.02.2025
11	Екскурсія 10	6	Ресторан “Хліб з маслом” <i>вул. Кубійовича 35а</i>	03.02.2025
12	Екскурсія 11	6	Готель “Банк Готель” <i>вул. Листопадового чину 8</i>	04.02.2025
13	Екскурсія 12	12	Готель “Citadel Inn” <i>вул. Грабовського 11</i>	05-06.02.2025
14	Виконання індивідуального завдання, написання та оформлення звіту, щоденника з практики	12	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу <i>вул. Костюшка 11</i>	07-08.02.2025
15	Оформлення презентації	12	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу <i>вул. Костюшка 11</i>	10-11.02.2025
16	Захист практики	-	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу <i>вул. Костюшка 11</i>	12.02.2025
	Разом	120		

Відповідальний за
практико-орієнтованість, викл.

(підпис)

Н.М. Макаровський

Завідувач кафедри, проф.

(підпис)

М.З. Паска