

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

СИЛАБУС

З навчально-ознайомчої практики «Вступ до фаху»

ОК 6 «Вступ до фаху»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	I курс II 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
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тесля Ольга Дмитрівна к.т.н., доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Боратинський Олег Володимирович
старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

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

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

ОПИС НАВЧАЛЬНО-ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Пререквізити (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями).
Базові знання з дисциплін: «Інформаційна культура студента та академічна доброчесність», «Основи індустрії гостинності», «Основи підприємницької діяльності», «Іноземна мова».

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

Коротка анотація (загальна характеристика, особливості, переваги).

Практичною підготовкою 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.

Проходження навчальної практики дає можливість здобувачу вищої освіти:

знати:

- основні поняття і терміни сфери індустрії гостинності;
- класифікацію готельно-ресторанних закладів;
- специфіку сфери готельно-ресторанного господарства;

вміти:

- оцінювати сучасну роль індустрії гостинності в економіці, соціально-культурній, політичній сфері діяльності держав;
- виявляти фактори, що впливають на розвиток індустрії гостинності;
- користуватися нормативно-правовою базою готельного та ресторанного бізнесу.

Мета та основні задачі навчально-ознайомчої практики.

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.

Предметом навчально-ознайомчої практики «Вступу до фаху» є механізм діяльності індустрії гостинності.

Завданнями навчальної практики 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.

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.

Структура навчально-ознайомчої практики

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

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/>
Факультет туризму <https://www.ldufk.edu.ua/struktura/fakultety/fakultet-turyzmu-1-2/>
Сайт кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім.І.Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/struktura/kafedry/gotelno-restorannogo-biznesu/>