

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

ОК 26 «Переддипломна практика»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	IV курс VIII 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
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 ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Пререквізити (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями).
Базові знання з дисциплін: «Аналіз діяльності підприємств ГРБ», «Конкурентоспроможність об'єктів індустрії гостинності», «Проектування об'єктів готельного господарства», «Іноземна мова».

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

Коротка анотація (загальна характеристика, особливості, переваги).

Практична підготовка бакалавра зорієнтована на одержання здобувачами базового кваліфікаційного рівня у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що забезпечить здійснення професійної діяльності на посадах адміністративно-управлінського персоналу і фахівців в різних лінійних та функціональних підрозділах на підприємствах.

Проходження переддипломної практики дає можливість здобувачу вищої освіти:
знати:

- основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу;
- нові та існуючі традиційні технології страв з врахуванням принципів раціонального харчування;
- правила укладання ділової, технологічної документації та проведення технологічних і економічних розрахунків.

вміти:

- виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- організовувати та керувати виробничо-технологічними процесами в закладах

готельно-ресторанного господарства з використанням інформаційного та прогресивного забезпечення;

Мета та основні задачі навчально-організаційної практики.

Метою переддипломної практики є поглиблення та закріплення у здобувачів набутих теоретичних знань, надбання практичного досвіду у здійсненні виробничих функцій, вирішенні завдань професійної діяльності, розв'язанні практичних проблем на підприємствах, оволодіння професійним досвідом та готовності їх до самостійної трудової діяльності, а також збирання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

Завданнями практичної підготовки є:

- формування фахових компетентностей шляхом якісної підготовки фахівців, що володіють, крім глибоких теоретичних знань, практичними знаннями, навичками і вміннями, отриманими у процесі практичної підготовки, яка поєднує навчання з продуктивною працею;
- ознайомлення з роботою основних структурних підрозділів закладу-базы практики, особливостями виробництва продукції та надання послуг;
- вивчення структури управління підприємством, розподілу посадових обов'язків і фактичного їх виконання керівниками підприємства та фахівцями;
- збір необхідних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи, їх обробка, аналіз та систематизація, виконання всіх необхідних розрахунків;
- підготовка звіту з переддипломної практики, обґрунтування висновків, рекомендацій та пропозицій з використанням аналітичних результатів.

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 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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 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.

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

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 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Структура переддипломної практики

Практика проводиться в декілька етапів.

На першому етапі – знайомство з базою і структурою підприємства, роботою окремих підрозділів, з управлінською діяльністю, з планово-економічною діяльністю.

На другому етапі – робота в структурних підрозділах. Знайомство з управлінськими посадами. Вивчення виробництва та збір матеріалів для звіту.

На третьому етапі – виконання індивідуального завдання (за темою бакалаврської кваліфікаційної роботи); оформлення документації, презентації доповіді. Підготовка до захисту практики.

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

Таблиця 1

Календарний план переддипломної практики

№	Етап роботи	К-сть днів
1	Оформлення на практику та знайомство з закладом. Інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки	2
2	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом підприємницької діяльності	2
3	Ознайомлення з управлінською діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2
4	Ознайомлення з планово-економічною діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2
5	Ознайомлення з маркетинговою діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2
6	Робота в структурних підрозділах. Вивчення виробництва та збір матеріалів для звіту	10
7	Виконання індивідуального завдання (за темою бакалаврської кваліфікаційної роботи)	2
8	Оформлення документації. Підготовка до захисту практики Представлення презентації доповіді за результатами проходження практики	2
Разом		24

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/>