МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«29» серпня 2024 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2024

Загальна інформація	
Назва	Навчальна практика з готельно-ресторанної справи
Адреса проходження практики	м. Львів, вул. Пулюя 36а. Навчально-практичний центр «Діамант» https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус практики	Основна
Майстри виробничого навчання:	Калініченко В.І., майстер виробничого навчання
Контактна інформація майстра виробничого навчання	kalanachenko_v@gmail.com
Консультації щодо практики	Консультації відбуваються протягом періоду практики в момент відпрацювання пропущених занять або під час теоретичного навчання після пар (за попередньою домовленістю) в навчально-практичному центрі «Діамант» (вул. Пулюя 36а). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту майстра виробничого навчання.
Тривалість практики	90 год.
Розподіл за видами занять та годинами практики	➢ 36 годин практичних занять, ➢ 54 годин самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати	➢ Вміти виконувати основні виробничі операції в підрозділах готелю та ресторану; ➢ Застосовувати стандарти сервісу під час обслуговування гостей; ➢ Користуватися професійним обладнанням та інвентарем; ➢ Працювати з первинною документацією; ➢ Взаємодіяти з колективом і клієнтами в межах професійної етики. ➢ Знати структуру та організацію роботи готельних і ресторанних підприємств; ➢ Основні стандарти обслуговування гостей; ➢ Вимоги до санітарії, гігієни та безпеки праці; ➢ Принципи документообігу та внутрішньої звітності; ➢ Правила етики професійного спілкування.
Форма навчання	денна

Опис практики
Інформація про практику: практика з готельно-ресторанної справи є обов'язковим складником професійної підготовки здобувачів освіти та спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих під час вивчення фахових дисциплін, і формування первинного професійного досвіду у сфері гостинності.

Під час проходження практики здобувачі освіти ознайомлюються з організаційною структурою підприємств готельного та ресторанного господарства, функціональними обов'язками працівників основних служб, особливостями виробничих процесів та стандартами обслуговування гостей. Практика передбачає безпосередню участь у роботі структурних підрозділів (служба прийому та розміщення, номерний фонд, ресторанна служба), виконання типових виробничих операцій, дотримання норм професійної етики, санітарно-гігієнічних вимог і правил охорони праці.
Результатом проходження практики є набуття практичних умінь організації обслуговування гостей, роботи в команді, ведення первинної документації та формування професійної відповідальності.

Мета практики: формування у здобувачів освіти первинних спеціальних компетентностей, закріплення теоретичних знань та набуття практичних умінь і навичок організації роботи підприємств готельного та ресторанного господарства.
Практика спрямована на ознайомлення з реальними умовами функціонування закладів сфери гостинності, оволодіння основними виробничими процесами, стандартами сервісу, нормами професійної етики, санітарними вимогами та правилами безпеки праці.
Цілі практики: закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення фахових дисциплін; формування первинних професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного господарства; ознайомлення з організаційною структурою підприємств та функціональними обов'язками персоналу; набуття практичних навичок виконання основних виробничих операцій (обслуговування гостей, підготовка номерного фонду, сервірування, робота з документацією); формування навичок командної роботи, професійної комунікації та дотримання етики ділових відносин; дотримання стандартів якості, санітарно-гігієнічних норм та правил охорони праці.

Інтегральна компетентність (ІК:)
Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК7. Здатність працювати в команді.

Спеціальні компетентності:

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.
СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.
СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності

Програмні результати навчання:

РН1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Література для вивчення дисципліни:

Нормативно-законодавча база

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. №325/95-ВР.
2. Національний Стандарт України «ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів».
3. Національний Стандарт України «ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».
4. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).

Базова література

1. Головко О.М., Кампов О.М., Махлинець Н.С. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 338 с.
2. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.

Додаткова література

4. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. –344 с.
5. Самодай В.П. Технологія готельної справи: навчальний посібник. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2012. 308 с.
6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
7. Чепурда Л. М., Таньков К.М., Куракін О.Б. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Черкаси: ЧДТУ, 2015. 427 с.

ЕТАПИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Етапи	Зміст, основні завдання
1. Підготовчий	1. Ознайомлення студентів із завданнями практики. 2. Інструктаж з техніки безпеки.
2. Основний	1. Вивчення організаційної структури підприємства; 2. ознайомлення з функціонуванням основних служб (служба прийому та розміщення, служба номерного фонду, ресторанна служба); 3. аналіз стандартів обслуговування гостей; 4. участь у підготовці номерів до заселення; 5. виконання робіт із сервірування столів та обслуговування гостей; 6. ведення первинної документації; 7. дотримання санітарно-гігієнічних норм та правил охорони праці. 8. Формування практичних навичок роботи у структурних підрозділах готелю та ресторану. 9. Набуття досвіду професійної комунікації з гостями та персоналом. 10. Засвоєння стандартів якості обслуговування. 11. Формування відповідальності, дисциплінованості та професійної етики.
3. Підсумковий	1. Аналіз, систематизація та узагальнення матеріалів, отриманих під час практики. 2. Написання та оформлення звіту про проходження професійно-орієнтованої практики. 3. Складання заліку з практики – захист звіту.
Теми самостійної роботи	1. Аналіз організаційної структури підприємства готельно-ресторанної сфери (побудова схеми структури управління та визначення функцій підрозділів). 2. Характеристика основних служб готелю та ресторану (служба прийому та розміщення, служба номерного фонду, ресторанна служба: функції, обов'язки персоналу, взаємодія між службами). 3. Дослідження стандартів обслуговування гостей на підприємстві (аналіз внутрішніх регламентів, правил сервісу, корпоративної культури). 4. Технологія підготовки номерів до заселення гостей (етапи прибирання, комплектація номеру, контроль якості). 5. Організація процесу сервірування столів та обслуговування гостей (види сервірування, послідовність подачі страв, правила етикету). 6. Оформлення та ведення первинної документації на підприємстві (реєстраційні форми, рахунки, накладні, журнали обліку). 7. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила охорони праці в закладах гостинності (нормативні вимоги, відповідальність персоналу). 8. Практичні аспекти роботи у структурних підрозділах готелю та ресторану (опис виконаних робіт та аналіз набутих навичок). 9. Особливості професійної комунікації з гостями та

	персоналом (етика ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій). 10. Система забезпечення якості обслуговування в закладі гостинності (контроль якості, стандарти сервісу, оцінка задоволеності гостей). 11. Професійна етика, відповідальність та дисципліна працівника сфери гостинності (кодекс поведінки, корпоративні цінності, імідж підприємства).

ВИДИ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Індивідуальне завдання включається в програму з метою надбання студентом під час практики умінь та навичок самостійного виконання виробничих, наукових або організаційних завдань. Виконання одного або декількох індивідуальних завдань активізує діяльність студента, розширює його світогляд, підвищує ініціативу та робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим. Матеріали, отримані студентом під час виконання індивідуального завдання, можуть в подальшому бути використані для виконання курсової роботи (проекту), для підготовки доповіді, статті або інших цілей по узгодженню з цикловою комісією та базою практики.

Індивідуальна робота чи індивідуальні пошуково-дослідницькі завдання студентів узгоджуються з керівником практики від комісії. Робочий день практиканта встановлюється відповідно до режиму роботи виробничого підрозділу і посади. У випадку, якщо студент-практикант не зараховується у штат співробітників, він виконує обов'язки практиканта на тих же посадах і проходить практику відповідно до режиму роботи підприємства.

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Основним документом, що свідчить про виконання студентом програми практики, є звіт. Зміст звіту повинен розкривати знання і уміння студента, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданням практики. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності студента впродовж практики. Звіт складається індивідуально кожним студентом і має бути структурованим. Звіт оформляється згідно вимог.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Зміст роботи, що оцінюється	Кількість балів
1. Оцінювання огляду джерел інформації та результатів досліджень: ➢ ступінь розкриття практичних етапів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства у відповідності до програми практики; ➢ логічний взаємозв’язок викладеного матеріалу; ➢ наочність та якість графічного та табличного матеріалу; ➢ ступінь самостійності проведеного дослідження; ➢ відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.	60
2. Оцінювання оформлення звіту: ➢ відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам; ➢ наявність у додатках до звіту самостійно складених документів; ➢ наявність у додатках документів від підприємств, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики.	15
3. Оцінювання захисту звіту з практики: ➢ вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження у відповідності до програми практики; ➢ повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи;	25

➢ рекомендації щодо практичного використання результатів дослідження.	
Сума балів	**100**

Система оцінювання у співвідношенні 100 балів до 12 балів

Відмінно	**12**	**100**
	11	**92**
	10	**83**
Добре	**9**	**75**
	8	**67**
	7	**58**
Задовільно	**6**	**50**
	5	**42**
	4	**33**
Незадовільно	**3**	**25**
	2	**17**
	1	**10**

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з практики. Студент зобов'язаний відвідувати практику, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі студентами, викладачами та майстрами виробничого навчання, уважним та дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо:

- пропуски та запізнення;
- плагіат;
- несвоєчасне виконання поставленого завдання.

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного

	та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски практики	Відпрацювання пропущених занять відбувається у період після теоретичного навчання або у вихідний день згідно графіка практики.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі практичні завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час практики	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час практичних занять за оригінальні вирішення практичних ситуацій, конфліктів чи робочих моментів.

Укладач: **Майстер в/н Віра КАЛІНІЧЕНКО**