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

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

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ ЗІ ВСТУПУ ДО ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ 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 зі вступу до професійного розвитку з готельно-ресторанної справи
Адреса проходження практики	м. Львів, вул. Пулюя 36а. Навчально-практичний центр готельно-виробничого комплексу «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	kalinichenko_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 готельно-виробничого комплексу «Діамант» (вул. Пулюя 36а). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту майстра виробничого навчання.
Тривалість практики	45 год.
Розподіл за видами занять та годинами практики	➢ 18 годин практичних занять, ➢ 27 годин самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://lpcollege.com.ua/news#
Очікувані результати	➢ Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг. ➢ Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Форма навчання	денна

Опис практики
Інформація про практику: Навчальна практика зі вступу до професійного розвитку є початковим етапом практичної підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Вона спрямована на формування у здобувачів освіти цілісного уявлення про майбутню професію, особливості функціонування підприємств індустрії гостинності та перспективи професійного зростання. презентації власних проєктів ефективності управління на прикладі відомих підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Зміст навчальної практики охоплює: ➢ ознайомлення зі спеціальністю та майбутньою професією ➢ Вивчення структури готелю та ресторану ➢ Ознайомлення з основними службами підприємства

- Основи професійної етики та спілкування з гостями
- Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу
- Основи організації обслуговування
- Дотримання санітарно-гігієнічних норм та техніки безпеки

Мета практики: формування у здобувачів освіти первинне уявлення про майбутню професійну діяльність у сфері готельно-ресторанної справи, ознайомити зі структурою підприємств індустрії гостинності, основними службами, професійними обов'язками персоналу та вимогами до культури обслуговування гостей.

Цілі практики:

- Ознайомлення зі сферою готельно-ресторанного бізнесу
- Формування уявлення про структуру готелю та ресторану
- Вивчення основних служб підприємства та їх функцій
- Набуття початкових навичок професійної комунікації з гостями
- Засвоєння норм професійної етики та культури обслуговування
- Ознайомлення з вимогами до зовнішнього вигляду персоналу
- Дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки праці
- Формування мотивації до професійного розвитку у сфері гостинності

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.

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.

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

5. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 3-тє вид. – К. : Центр навч. літ-ри, 2018. –342 с. 4. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657с.
6. Головко О.М., Кампов О.М., Махлинець Н.С. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 338 с.
7. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
8. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
9. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: Навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. – Харків, 2002.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб і доп. / За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
11. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288 с.
12. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів, 2018. – 304 с.

Допоміжна

13. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с.

Додаткова література

1. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. – К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
3. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. Навчальний посібник. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с.
4. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. –344 с.
5. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі Навчальний посібник. – К.: «Видавництво Ліра», 2016. – 280 с.
6. Самодай В.П. Технологія готельної справи: навчальний посібник. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2012. 308 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
8. 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, методами та принципами роботи підприємства, котре є базою її проведення. 2. Інструктаж з техніки безпеки.
2. Основний	1. Знайомство з підприємством готельно-ресторанної сфери. 2. Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності. 3. Організаційна структура готельно-ресторанного підприємства. 4. Нормативно-правове забезпечення діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери. 5. Охорона праці та техніка безпеки на підприємстві. 6. Ділова етика, професійний етикет і культура спілкування з гостями. 7. Характеристика функціональної організації номерного фонду підприємства сфери обслуговування. 8. Технологія обслуговування гостей. Зустріч, розміщення, обслуговування, виїзд.
3. Підсумковий	1. Аналіз, систематизація та узагальнення матеріалів, отриманих під час практики. 2. Складання заліку з практики – захист звіту.
Теми самостійної роботи	1. Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери. 2. Організаційно-правова характеристика підприємства та основні види його діяльності. 3. Організаційна структура управління готельно-ресторанним підприємством. 4. Нормативно-правове регулювання діяльності у сфері гостинності. 5. Охорона праці та техніка безпеки на підприємствах готельно-ресторанного господарства. 6. Ділова етика та стандарти професійного спілкування з гостями. 7. Організація та характеристика номерного фонду готелю. 8. Технологія прийому, розміщення та обслуговування гостей. 9. Показники ефективності роботи персоналу готельно-ресторанного 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; ➢ рекомендації щодо практичного використання результатів дослідження.	25
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