ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ОК. 1.12 ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

код і назва навчальної дисципліни

Рівень вищої світи	другий (магістерський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» код та назва
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» код та назва
Вид дисципліни	обов'язкова обов'язкова/ за вибором
Мова викладення	українська

Львів 2023

Програма переддипломної практики для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЗВО «Львівський університет бізнесу та права, 2023. 18 с.

Розробник: к.е.н., доцент Богдан-Петро КОШОВИЙ

Програма переддипломної практики погоджена:
Гарант освітньо-професійної
програми «Готельно-ресторанна справа» Володимир СЕМЦОВ

Програма переддипломної практики розглянута на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 1 від 18 серпня 2023 р.

Програма переддипломної практики схвалена засіданні Вченої ради університету
Протокол № 8 від 30 серпня 2023 р.

ЗМІСТ

ВСТУП ……...…….… 4

1. Мета переддипломної практики ……..…….4

2. Організація проведення практик ……..7

3. Контроль та основні обов'язки студентів, керівник від університету та підприємства …….……..8

4. Зміст переддипломної практики ……..…….9

5. Вимоги до звіту ……11

6. Підведення підсумків практики ..……....11

Список рекомендованих джерел …….…...12

ДОДАТКИ ……14

ВСТУП

Активний розвиток готельно-ресторанного сектору в Україні впливає на стале зростання економіки та її інтеграцію в глобальну галузь гостинності. Сучасний готельно-ресторанний бізнес тісно взаємодіє з туризмом, галуззю гостинності, культурою, різними видами послуг і торгівлі. Це вимагає гнучкого реагування на зміни в попиті та уподобаннях споживачів, що в свою чергу вимагає покращення якості професійної підготовки фахівців. Отже, будувати систему підготовки фахівців у цьому секторі, опираючись виключно на теоретичний аспект, є неправильним. Сучасний час вимагає збільшення уваги до питань отримання практичних навичок у вирішенні реальних робочих завдань. З цього погляду, практичний аспект освітнього процесу стає ключовим елементом підготовки магістра.

Проходження переддипломної практики має на меті не лише покращення професійної майстерності, підвищення рівня знань та умінь студентів, але й готує їх до написання кваліфікаційної роботи. Основним завданням студента є удосконалення теоретичної і спеціальної підготовки, виявлення знань з загальних та спеціальних дисциплін. Здобувач вищої освіти повинен продемонструвати аналітичні здібності, робити пропозиції щодо вдосконалення роботи готельно-ресторанного підприємства, успішно впроваджувати їх та розуміти причинно-наслідкові зв'язки при вирішенні проблем конкретного підприємства.

Переддипломна практика за програмою «Готельно-ресторанна справа» для студентів магістратури передбачена на третьому семестрі та відбувається на різних підприємствах готельного та ресторанного господарства. Цей період передбачає вивчення особливостей діяльності базового підприємства, включаючи його цілі, завдання, організаційну структуру та роботу відділів. Важливим аспектом є вивчення технологічних процесів виробництва і обслуговування, а також рівня дотримання вимог якості та безпеки, як для персоналу, так і для відвідувачів. Здобувач вищої освіти повинен збирати необхідний матеріал для подальшого використання в кваліфікаційній роботі.

1. МЕТА ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКИ

Мета проведення переддипломної практики полягає в систематизації та вдосконаленні знань, умінь та навичок, які здобувачі вищої освіти отримали на підприємствах готельно-ресторанного господарства різних типів і форм власності. Також метою є покращення професійного досвіду та готовності до

подальшої трудової діяльності, а також збір матеріалів для подальшого використання при написанні кваліфікаційної роботи.

Завданнями переддипломної практики є:

- готовність студента до самостійної роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- поглиблення та закріплення знань, отриманих у процесі вивчення фахових дисциплін;
- інтеграція знань студента з практичною діяльністю підприємства готельно-ресторанного господарства;
- формування уявлення про мету та завдання діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- ознайомлення з роботою структурних підрозділів готельно-ресторанного підприємства;
- вивчення особливостей надання основних та додаткових послуг;
- ознайомлення з структурою управління закладу гостинності та особливостями розподілу обов'язків між співробітниками;
- надання рекомендацій для удосконалення організації управління закладом, де проходить практика;
- вивчення системи управління якістю послуг готельно-ресторанного підприємства;
- збір, обробка та аналіз матеріалів, необхідних для написання дипломної роботи, включаючи виконання розрахунків;
- написання звіту з переддипломної практики та підготовка висновків, рекомендацій та пропозицій щодо діяльності готельно-ресторанного підприємства.

Проходження переддипломної практики дасть можливість сформувати у здобувачів такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність – здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи;

загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану

розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

За результатами проходження переддипломнної практики дасть можливість сформувати такі **програмні результати навчання**:

РН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

РН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв’язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Переддипломна практика реалізується на основі угод між Університетом і підприємством, незалежно від його організаційно-правових форм. Університет та практичні бази (підприємства, організації, установи будь-якої форми власності) укладають договори на проведення практики завчасно, не пізніше як за місяць до її початку. Тривалість дії договорів визначається за згодою сторін і може бути обумовлена періодом переддипломної практики чи до п'яти років.

Керівництво практикою студентів здійснюється викладачами кафедри. Для керівництва практикою студентів призначаються керівники практики з обох сторін.

За місяць до початку практики кафедра проводить організаційне зібрання з метою ознайомлення студентів з порядком організації практики, оформленням необхідної документації, правилами техніки безпеки, розпорядком дня, а також видами та строками звітності тощо.

Протягом практики студенти, перебуваючи на робочих місцях у якості практикантів, дотримуються правил охорони праці і внутрішнього розпорядку, які діють на підприємстві, в закладі чи організації тощо.

В перший день практики студенти зобов'язані пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежної профілактики, при цьому проведення інструктажу повинно бути документально зафіксовано.

3. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОБОВ'ЯЗКИ СТУДЕНТІВ, КЕРІВНИК ВІД УНІВЕРСИТЕТУ ТА ПІДПРИЄМСТВА ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль за роботою студентів під час переддипломної практики здійснюється керівником практики від відповідної кафедри, яка відповідає за організацію цього етапу навчання.

Поточний контроль практичної діяльності здійснюється керівником практики в процесі аналізу та оцінки систематичної праці студентів. Завершальний контроль проводиться після завершення періоду практики, шляхом оцінювання комплексної систематичної роботи студентів за певний час. При визначенні диференційованої оцінки враховуються рівень теоретичної підготовки у галузі готельно-ресторанного бізнесу, якість виконання завдань практики, рівень володіння професійними навичками, ставлення до клієнтів і колег, акуратність, дисциплінованість, якість документації та своєчасність її представлення.

3.1. Основні обов’язки студентів:

- перед розпочатком практики отримати від керівника практики університету консультації щодо оформлення необхідної документації;
- отримати індивідуальне завдання до початку практики;
- вчасно з'являтися на робочому місці з щоденником практики;
- дотримуватися визначеної кількості годин на місці практики;
- виконувати всі завдання, визначені робочою програмою практики і вказівками її керівників;
- ознайомитися та строго дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і санітарії виробництва;
- нести відповідальність за виконану роботу і її результати на рівні штатних працівників;
- якісно виконувати всю роботу, передбачену робочою програмою практики;
- ести щоденник практики, в якому фіксувати конкретні види виконаної роботи;
- дотримуватися внутрішнього розпорядку місця практики;
- своєчасно підготувати звіт про проходження переддипломної практики;
- захистити звіт про проходження переддипломної практики у встановлений час.

3.2. Основні обов’язки керівника практики від Університету:

–провести бесіду зі студентами щодо дотримання правил техніки безпеки на підприємстві;

–встановити зв'язок з керівником практики на підприємстві, домовитися з ним про виконання програми практики, виходячи з особливостей самої практики;

–забезпечити контроль за виконанням строків практики і її змістом;

–перевірити звіт з практики і організувати його публічний захист;

–бути присутнім при підведенні підсумків з практики.

3.3. Основні обов'язки керівника практики від підприємства:

–ознайомитись із робочою програмою практики та організувати її виконання на робочих місцях;

–спільно з керівником практики від навчального закладу забезпечити зустріч практикантів з керівництвом бази практики;

–ознайомити студентів з правилами внутрішнього розпорядку;

–провести з практикантами обов'язковий інструктаж з охорони праці, слідкувати за виконанням режимів праці і відпочинку, санітарно-побутовим обслуговуванням студентів;

–надати максимально необхідну інформацію відповідно індивідуального завдання та робочими програми практики, можливість використання різної документації у підрозділах підприємства;

–по закінченню практики дати характеристику про роботу кожного студента-практиканта;

–перевірити і підписати щоденник і звіт з практики.

4. ЗМІСТ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Зміст переддимломної практики на підприємствах готельно-ресторанного господарства включає в себе наступні питання:

1. Характеристика бази практики. Студент повинен опрацювати такі питання:

- провести комплексний аналіз діяльності підприємства;
- охарактеризувати будівлю бази-практики, провести аналіз складу приміщень та інфраструктури;
- надати опис організаційно-правової форми підприємства, проаналізувати установчі документи, зазначаючи повну назву підприємства, його фізичну та юридичну адресу, КВЕДи економічної діяльності, описати систему управління закладом.

2. Характеристика управління готельно-ресторанним комплексом

-характеристика системи управління підприємством. Здобувач вищої освіти має провести аналіз організаційної структури управління бази-практики, проаналізувати її тип, особливості побудови, визначити рівень ефективності. В

результаті проведеного аналізу студент має сформувати рекомендації щодо поліпшення організаційної структури управління підприємством та подальшої оптимізації штатного розкладу.

-опис посадових обов'язків керівників підприємства та провідних фахівців. З цією метою здобувач вищої освіти має не лише провести аналіз їх посадових інструкцій та функціональних обов'язків, але порівняти діючу систему з іншими поширеними системами управління в закладах готельно-ресторанного господарства, визначити її переваги та недоліки.

-аналіз технологій управління персоналом підприємства. При вивченні покладених в основу технологій управління персоналом, студент має звернути увагу на особливості побудови кадрової роботи, правила та принципи підбору персоналу, розкрити покладені в основу методи визначення потреби в персоналі, контролю професійного заохочення до роботи, навчання та підвищення кваліфікації персоналу, забезпечення безпеки праці, дотримання правил поведінки персоналу підприємства.

3. Аналіз особливості організації підприємств готельного господарства

- дослідження організації та нормування праці співробітників готельного господарства.

- аналіз організації приміщень на підприємствах готельного господарства.

- аналіз організації роботи поверхової служби готелю та організації прибирання приміщень готелю.

- аналіз організації роботи служби матеріально-технічного постачання, організації складського господарства готелю та організації роботи санітарно-технічної й інженерно-технічної служб готельного господарства.

- дослідження організації безпеки на підприємствах готельного господарства.

4. Індивідуальне завдання. Узгоджується з керівником практики від університету та корелюється з темою кваліфікаційної роботи.

5. Обробка матеріалів та написання звіту має відбуватися поетапно. Документи та отримані дані мають опрацьовуватися та розподілятися згідно розділів звіту при цьому кожний пункт звіту має супроводжуватися коротенькими висновками та рекомендаціями. В кінці роботи висновки узагальнюються.

5. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

По закінченні переддипломної практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмою практики. До звіту можуть входити визначені програмою матеріали (календарний графік, щоденник практики, рекламно-інформаційна, технологічна документація, звіт, характеристика та ін.).

У звіті повинна бути коротко викладена фактично виконана робота студентів із зазначенням методів, завдяки яким отримано результати. Звіт оформити за наступною структурою:

- щоденник практики (додаток А);
- титульний лист (додаток Б);
- зміст звіту;
- вступ;
- текст звіту про виконання завдань практики;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки (містять ті документи, на які студент посилається тексті).

У тексті звіту про виконання завдань практики представити повністю всю інформацію згідно робочої програми практики. Звіт разом з оформленим щоденником підшивається в папку скоросшивачем.

Текст набирається на аркушах паперу стандартного формату А-4 з використанням шрифтів текстового редактора Times New Roman, кеглем 14, через 1,5 інтервали з дотриманням таких розмірів полів: верхнього і нижнього – 20 мм, лівого – 30 мм, правого – 10 мм. Нумерація сторінок у верхньому правому куті. Обсяг звіту повинен складати не більше 30 сторінок.

Заголовки розділів виконують великими літерами, симетрично до тексту, наприклад: ЗМІСТ, ОСНОВНА ЧАСТИНА, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ. Крапку в кінці заголовку не ставлять.

Список використаних джерел та інших документальних джерел, використаних під час роботи, розміщуються після висновків і оформляється відповідно до чинних стандартів.

Звіт з практики має бути написаний державною мовою, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність – логічна. Усі сторінки текстової частини повинні мати наскрізну нумерацію.

6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК

Підсумки переддипломної практики підводяться керівникам практик і обговорюються на засіданні кафедри, яка її забезпечує.

Критерії оцінювання практик:

№	Вид контролю	Бали
1.	Виконання завдань практики	50
2.	Оформлення звіту	20
3.	Виступ з доповіддю на захисті практики	10
4.	Презентація результатів	10
5.	Відповіді на запитання	10

Загальна сума дорівнює 100 балам. Згідно набраної суми балів виставляється оцінка у національній та ECTS шкалі оцінювання:

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

2. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.

3. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.

4. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: підручник для студентів ВНЗ Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Знання, 2011. 366 с.

5. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник/ за ред. В.О. Лук'янова. Київ: Кондор, 2012. 346 с

6. Організація готельного господарства: навчальний посібник / за ред. О. М. Головко. Київ: Кондор, 2012. 338 с.

7. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

8. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту. Київ: Кондор, 2009. 405 с.16.

9. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів: Магнолія, 2017, 327 с.

10. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Київ: Видавництво Ліра. К, 2017. 768 с.

11. Слащева А.В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с

12. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.

13. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2012. 446 с.

14. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

15. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А.Д. Салавеліс, С.Л. Колесніченко, Ю.О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.

16. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. Київ: КНТЕУ, 2012. 728 с.

17. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник / Г.Б. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Зразок титульного листа звіту з практики

ЗАКЛАД ВІИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»

Навчально-науковий інститут міжнародного права,
інновацій та проєктної діяльності

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

Звіт
з проходження переддипломної практики
на базі _____
(назва підприємства, організації в родовому відмінку)

студента_____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Освітній рівень_____

Спеціальність_____
(назва)

_____ курс, група _____

Керівник практики від Університету:
_____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
Керівник практики від бази практика:
_____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Оцінка:
за національною шкалою _____
Кількість балів _____
Оцінка: ECTS _____

Львів – 2023

Додаток Б

ЗАКЛАД ВІИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»

ЩОДЕННИК ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Студента	Марії ПЕТРЕНКО
Інститут	Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти
Кафедра	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Освітній ступінь	магістр
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
курс, група	2, група 1

Студент _____
(ім’я, прізвище)

Прибув в організацію, установу

Печатка
організації, установи « » 20 року

_____ _____
(підпис) (посада, ім’я та прізвище відповідальної особи)

Вибув з організації, установи

Печатка
Організації, установи « » 20 року

_____ _____
(підпис) (посада, ім’я та прізвище відповідальної особи)

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики					Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Керівники практики:

від закладу вищої освіти _____ _____
(підпис) (ім’я та ПРІЗВИЩЕ)

від організації, установи _____ _____
(підпис) (ім’я та ПРІЗВИЩЕ)

Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці

_____

(назва організації, установи)

ПЕТРЕНКО Марія з _____по _____ року проходила переддипломну практику у _____.

Під час проходження практики студентка _____ _____ працювала у _____ на посаді _____ (вказати посаду).

У період проходження практики Марія ПЕТРЕНКО проявила себе як комунікабельна, дисциплінована, працелюбна, акуратна та старанна студентка-практикантка.

За час проходження практики Марія ПЕТРЕНКО виявила достатні теоретичні знання. Практикантка належним чином виконувала наступні завдання:

- _____
- _____
- _____

(перерахувати 3-5 завдань).

Календарний графік практики витримувався, програма практики виконана у повному обсязі. Порушення дисципліни під час проходження практики не було.

Звітні документи з проходження практики оформлені на належному рівні.

За результатами проходження практики студентка Марія ПЕТРЕНКО заслуговує відмінної оцінки.

Керівник практики від організації, установи

_____ _____

Печатка Ім’я ПРІЗВИЩЕ

«___» _____ 20___ року