ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА»

ОК 12

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**2**
Семестр	**3**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**20**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни

Кошовий Богдан-Петро Олегович, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри демографії, трудових відносин і соціальної політики, e-mail: qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Переддипломна практика» для здобувачів ступеня магістра є закріплення та поглиблення теоретичних знань, набуття практичного досвіду управлінської діяльності в закладі готельно-ресторанного бізнесу та збирання й аналіз матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Ознайомлення:** Вивчення організаційної структури, системи управління та бізнес-процесів бази практики.
2. **Аналіз:** Аналіз зовнішнього середовища, фінансово-економічних результатів, персоналу та якості обслуговування.
3. **Дослідження:** Збирання та опрацювання даних для кваліфікаційної роботи з дотриманням етики та академічної доброчесності.
4. **Рекомендації:** Розроблення обґрунтованих пропозицій щодо вдосконалення діяльності бази практики та оформлення звіту.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Етап 1. Організаційний етап та інструктаж.	–/–/20	Магістранти повинні знати: - мету, завдання та програму практики; - правила внутрішнього розпорядку та охорони праці бази практики; - вимоги до щоденника і звіту. Вміти: складати індивідуальний план практики.	Щоденник, розділ звіту	5

Етап 2. Загальна характеристика бази практики.	–/–/60	Магістранти повинні знати: - організаційно-правову форму, структуру та систему управління; - основні бізнес-процеси; - нормативні документи закладу. Вміти: описувати та оцінювати систему управління закладом.	Щоденник, розділ звіту	5
Етап 3. Аналіз зовнішнього середовища та ринкової позиції.	–/–/80	Магістранти повинні знати: - методи аналізу середовища; - методи конкурентного аналізу; - джерела ринкової інформації. Вміти: проводити PESTEL-, SWOT- та конкурентний аналіз бази практики.	Щоденник, розділ звіту	5
Етап 4. Аналіз фінансово-економічних результатів.	–/–/100	Магістранти повинні знати: - галузеві показники діяльності; - методи аналізу фінансової звітності; - показники ефективності. Вміти: розраховувати та інтерпретувати показники діяльності бази практики.	Щоденник, розділ звіту	5
Етап 5. Аналіз персоналу та якості обслуговування.	–/–/100	Магістранти повинні знати: - показники кадрового забезпечення; - методи оцінювання якості обслуговування; - стандарти обслуговування закладу. Вміти: оцінювати кадровий потенціал і якість обслуговування.	Щоденник, розділ звіту	5
Етап 6. Збирання даних для кваліфікаційної роботи.	–/–/100	Магістранти повинні знати: - методи збирання емпіричних даних; - етичні вимоги та захист даних; - правила використання ШІ. Вміти: збирати, систематизувати та верифікувати дані для кваліфікаційної роботи.	Щоденник, розділ звіту	5
Етап 7. Розроблення рекомендацій.	–/–/90	Магістранти повинні знати: - методи обґрунтування управлінських рішень; - оцінювання ефективності пропозицій; - управління ризиками впровадження. Вміти: розробляти та економічно обґрунтовувати рекомендації для бази практики.	Щоденник, розділ звіту	5
Етап 8. Оформлення звіту та захист.	–/–/50	Магістранти повинні знати: - структуру та вимоги до звіту з практики; - вимоги ДСТУ 3008:2015 і ДСТУ 8302:2015; - процедуру захисту. Вміти: оформлювати звіт; презентувати результати практики.	Щоденник, розділ звіту	5
Всього	–/–/600			
Всього балів за виконання етапів				**40**
Захист звіту з практики				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні	ЗК4. Здатність працювати в команді.

компетентності (ЗК)	ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	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. СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН01. 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. ПРН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН06. 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. ПРН08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. ПРН10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.
Методи навчання і оцінювання	ПРН01 – виробниче навчання на базі практики, аналіз управлінських рішень; контроль – щоденник практики, розділ звіту. ПРН04 – аналіз ринкової позиції бази практики; контроль – аналітичний розділ звіту. ПРН06 – збирання та опрацювання даних підприємства; контроль – перевірка звіту керівником. ПРН08 – розроблення рекомендацій і проєктних пропозицій для бази практики; контроль – розділ звіту з рекомендаціями. ПРН10 – аналіз кадрової політики та якості обслуговування; контроль – захист звіту, відгук керівника від бази практики. Підсумковий контроль – диференційований залік (захист звіту з практики перед комісією).

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах,

	визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18
2. Про академічну доброчесність : Закон України від 18.12.2025 № 4742-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20
3. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти : затв. наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26. Київ, 2021.
4. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016.
5. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 16 с.
6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
7. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
8. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с.
9. Veal A. J. Research Methods for Leisure and Tourism. 5th ed. Harlow : Pearson, 2018. 606 p.
10. Державна служба статистики України : офіційний сайт. URL: https://www.ukrstat.gov.ua
11. Єршова Н. Ю., Сиром'ятникова О. В., Ткаченко М. О. Особливості аналізу доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 26. С. 130–135. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/items/f934153e-7479-4c3d-8538-c6a00518a8f1/full
12. Кудрявцев В., Прокопенко Н., Коваленко Н. Стратегії розвитку підприємств готельного бізнесу в умовах ринкової нестабільності. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2024. № 5. С. 609–615. DOI: 10.31891/2307-5740-2024-334-88. URL:

	https://heraldes.khmnu.edu.ua/index.php/heraldes/article/download/1172/1194/3620 13. Наскрізна програма практики для підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : програма практики. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. URL: https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/1-naskrizna-programa-praktiki_magistr_grs.pdf 14. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу Хмельницького національного університету. Хмельницький, 2023. URL: https://eteb.khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/34/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-2023.pdf