

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

Виробнича практика

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: Курортна справа

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 7 від 15.01. 2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Виробнича практика
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація

Предметом виробничої практики є реалізація практичних завдань у різноманітних сферах готельного та ресторанного бізнесу, з орієнтацією на більш глибокий рівень аналізу, стратегічного планування та управління в курортних закладах. Деякі можливі напрямки виробничої практики для магістрів спеціальності "готельно-ресторанна справа" включають:

- Управління готельним бізнесом: студенти можуть працювати над вивченням ефективних моделей управління готельними комплексами, включаючи аналіз фінансової діяльності, стратегічного планування розвитку готелю, вивчення тенденцій ринку та конкурентної ситуації.
- Маркетинг та просування в готельній галузі: студенти можуть займатися розробкою маркетингових стратегій для готелів, вивченням споживчих уподобань та поведінки клієнтів, аналізом рекламних кампаній та впровадженням інноваційних методів просування.
- Стратегії розвитку ресторанного бізнесу: студенти можуть досліджувати стратегії розвитку ресторанів, включаючи аналіз концепцій ресторанного бізнесу, вивчення тенденцій у харчовій індустрії та розробку інноваційних меню.
- Сталість у готельно-ресторанному бізнесі: студенти можуть досліджувати питання сталого розвитку у готельно-ресторанній сфері, включаючи впровадження екологічно чистих технологій, управління відходами та співробітництво з місцевими спільнотами.
- Інновації та технології в готельно-ресторанній галузі: студенти можуть досліджувати новітні технології та інновації, що застосовуються в готельному та ресторанному бізнесі, такі як системи автоматизації, розумні технології та інтернет-платформи для бронювання та обслуговування клієнтів.

3. Мета та цілі

Метою проведення виробничої практики є поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами під час навчання, з'ясування особливостей, і набуття практичних навиків через вивчення досвіду організації роботи на практиці в санаторно-курортних закладах. Під час проходження практики необхідно зібрати матеріал для написання дипломної магістерської роботи.

Цілі виробничої практики:

- Отримання практичного досвіду.
- Ознайомлення з професійним середовищем.
- Розвиток професійних навичок.
- Поглиблене вивчення конкретних аспектів галузі.
- Набуття впевненості в професійних можливостях.
- Створення мережі контактів.

Загалом, цілі виробничої практики для студентів спеціальності "готельно-ресторанна справа" спрямовані на практичне застосування набутих знань та навичок у реальних умовах робочого середовища, що підготовлює їх до майбутньої професійної діяльності.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
ЗК 4. Здатність працювати в команді.
ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні.
ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні/
СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.
СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
ПРН 17. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

5. Організація навчання

Обсяг	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Виробнича практика	6 кредитів ЄКТС, 180 год.

Ознаки

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
2	241 «Готельно-ресторанна справа»	1	Обов'язковий компонент

6. Система оцінювання

Загальна система оцінювання	Накопичування балів: Виконання завдань практики – 50 б. Оформлення звіту – 40 б. Виступ з доповіддю на захисті практики – 10 б. Максимальна кількість балів – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	При написанні звіту необхідно дотримуватись порядку, який прийнятий при виконанні дипломної магістерської роботи. Звіт виконують у рукописному варіанті. Повністю оформлений звіт

	<p>разом із щоденником підписує керівник практики від підприємства. Студент подає звіт на кафедру не пізніше як за 3 (три) дні після закінчення практики. До звіту додаються: щоденник практики, відгук (характеристика) керівника від бази практики. Загальний обсяг звіту не може бути меншим за 30 с. і не повинен перевищувати 50 с.</p>
<p>Організація виробничої практики</p>	<p>Організація виробничої практики здійснюється відповідно до «Положення про організацію та проведення практики у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».</p> <p>До керівництва практикою залучаються викладачі, які мають досвід практичної роботи за фахом, на підприємствах та інших об'єктах практики.</p> <p>Структурний підрозділ подає відділу практики в електронному варіанті службове подання для підготовки наказу про проведення практики.</p> <p>Керівник практики від підрозділу та керівники-методисти кафедр розподіляють між собою проведення всіх організаційних заходів щодо практики (настановча конференція, інструктаж з техніки безпеки, супровідні документи тощо).</p> <p>Керівники баз практик своїм наказом зараховують студентів-практикантів на конкретні робочі місця / посади.</p> <p>Організація та проходження практики, пов'язаної з академічною мобільністю здобувачів освіти, регламентується відповідним «Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».</p> <p>У разі запровадження дуальної освіти у певному підрозділі, практика проводиться на відповідних підприємствах / організаціях відповідно до норм «Положення про дуальну форму освіти здобуття вищої освіти у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».</p>
<p>Форми звітності й оцінювання знань здобувачів освіти</p>	<p>Визначають навчальні плани та робочі програми практик відповідно до їх виду</p>

7. Політика виробничої практики

Письмові роботи: своєчасно здати матеріали практики, передбачені у робочій програмі та у зазначені терміни захистити практику.

Академічна доброчесність: Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагиату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В Дипломну роботу на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти

виконують державною мовою у вигляді спеціально підготовленої наукової праці на правах рукопису в твердій або м'якій палітурці та в електронній формі. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

8. Рекомендована література

Методична література

1. Засоби діагностики якості вищої освіти : вимоги до державної атестації магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа») / Розробники: Клапчук В.М., Мендела І.Я., Польова Л.В. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 19 с.
2. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / [Розробники: Дишкантюк О.В., Бойко М.Г., Бровенко Т.В., Доценко В.Ф., Клапчук В.М. та ін.] / Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. К., 2021. 15 с.
3. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосьолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.]/ Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с.
4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Програма з організації та проведення науково-дослідної практики зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна справа «Курортна справа»: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : видавець Кушнір Г.М., 2023. 27 с.

Рекомендована література

Базова

5. Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.
6. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.
7. Монастирський В.Р. Природні ресурси і рекреаційні комплекси світу : навч. Посібник. ННВК «АТБ». Львів, 2022. 200 с.

Допоміжна

8. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
9. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-ІХ від 18.06.2020].
10. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
11. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>

Інформаційні ресурси

12. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / Клапчук В.М. та ін. / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2020. 147 с. (Електронне видання).

Викладач

Доцент кафедри готельно-ресторанної

та курортної справи

1321-

Польова Л.В.