

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ПРИКАРПАТСЬКОГО  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА»**



Циклова комісія професійної та практичної підготовки (спеціальності  
Готельно-ресторанна справа)

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ  
ДИСЦИПЛІНИ  
НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА**

Рівень освіти: фахова передвища освіта

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Затверджено  
на засіданні циклової комісії  
професійної та практичної підготовки  
(спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)  
Протокол № 1 від 31 серпня 2023 р.

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Практика навчальна
<b>Викладач (-і)</b>	Павлюк Світлана Миколаївна
<b>Контактний телефон викладача</b>	0688521526
<b>Е-mail викладача</b>	<a href="mailto:svitlana.pavluyk@pnu.edu.ua">svitlana.pavluyk@pnu.edu.ua</a>
<b>Формат дисципліни</b>	Інституційна (очна, денна)
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредити ЄКТС, 90 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua">https://d-learn.pnu.edu.ua</a>
<b>Консультації</b>	Синхронна комунікація відбувається згідно розкладу занять- стаціонарно чи дистанційно – на платформах Webex. Асинхронна комунікація здійснюється в аудиторії впродовж усього процесу вивчення дисципліни, у межах робочого часу.
<b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>	
<p>Практика передбачає підготовку випускників як фахівців – закріплення та поглиблення знань, одержаних студентами з процесі теоретичного навчання.</p> <p>Практика сприяє вихованню високоморальних, патріотичних, освічених особистостей, спроможних вносити істотний вклад у майбутнє як регіону, так й України.</p>	
<b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>	
<p><b>Метою</b> навчальної практики є систематизація й розширення навиків самостійної роботи у розв’язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять у коло обов’язків фахівця готельно-ресторанної справи.</p> <p>Досягнення мети передбачає вирішення наступних <b>завдань</b>:</p> <p><b>навчальні:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закріплення знань, які одержано студентами в процесі навчання;</li> <li>- практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;</li> <li>- ознайомити з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства. вивчення форм і організаційних структур підприємств готельно-ресторанної справи;</li> <li>- вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;</li> <li>- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;</li> </ul>	

- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства.

**практичні:**

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- збір практичного матеріалу для написання звіту з практики.
- підвищення рівня практичної та загальної підготовки студентів.
- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта.
- скласти індивідуальний план студента-практиканта за тижнями на весь період практики (студент складає і узгоджує з керівником практики індивідуальний план роботи на період практики до кінця першого тижня) та вести щоденник, в якому фіксувати результати власної діяльності.

**дослідницькі:**

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;
- організація систематичної самостійної роботи з навчальної, наукової, спеціальної нормативне – методичної літератури, яка допомагає формувати творчий підхід в рішенні проблем науково-дослідницької діяльності.

**організаторські:**

- організувати своє робоче місце;
- організувати планування своєчасного виконання плану навчальної практики студентами.
- проведення досліджень і збір необхідного практичного матеріалу для створення єдиних вимог щодо навичок самостійної науково-дослідницької діяльності.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання**

##### **Програмні компетентності**

*Інтегральна компетентність*

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного та ресторанного господарства, нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

*Загальні компетентності (ЗК)*

ЗК 1.Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5.Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7.Здатність працювати в команді.

ЗК 8.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

*Спеціальні (фахові) компетентності СК*

СК 1.Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2.Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3.Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5.Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6.Здатність визначати ознаки і властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8.Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9.Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного та ресторанного господарства.

#### **Результати навчання**

РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 2. 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.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

## **5. Організація навчання**

### **Обсяг навчальної дисципліни**

Вид заняття		Загальна кількість	
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний /
4	Готельно-ресторанна	2	нормативний

	справа						
Структура практики							
Назва практики	Напрямок спеціальності	Курс	Семестр	Кількість тижнів	Кількість		Форма контролю
					годин	кредитів	
Навчальна	241– Готельно-ресторанна справа	2	4	2	90 год	3	залік

## 6. Система оцінювання практики

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Розподіл балів:		
	№ з/п	Вид контролю	Бали
	1.	Фахова підготовка	20
	2.	Збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності	20
	3.	Ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту).	10
	4.	Ознайомлення з організацією готельного господарства.	15
	5.	Ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.	15
	6.	Оцінка письмового звіту і його захисту	10
	7.	Оцінка індивідуального завдання	10
ВСЬОГО			100
Умови допуску до підсумкового контролю	Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі - <a href="https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/10/redaktsiia-polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-u-vidokremrenomu-strukturnomu-pidrozdi-1.pdf">https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/10/redaktsiia-polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-u-vidokremrenomu-strukturnomu-pidrozdi-1.pdf</a> Положення про організацію та проведення практики у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (введено в дію наказом ректора №246 від 28.04.2023) - <a href="https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyky-2023.pdf">https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyky-2023.pdf</a>		

Підсумковий контроль	Форма контролю Залік форма здачі - комбінована
----------------------	---

## 7. Політика навчальної дисципліни

Положення про порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника» [https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2021/04/isinuvannia\\_nove2.pdf](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2021/04/isinuvannia_nove2.pdf)

Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/pdf>

Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/polozhennia.pdf>

Наказ № 830 від 13.10.2023 Про введення в дію положень Івано-Франківського фахового коледжу - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/nakaz-830-vid-13.10.2023->

1.pdf

Положення про організацію та проведення практики у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» ( введено в дію наказом ректора №246 від 28.04.2023) -<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyky-2023.pdf>

Наскрізна програма практики - [https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2018/03/naskriz\\_zag.pdf](https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2018/03/naskriz_zag.pdf)

## 8. Рекомендована література

1. Актуальні проблеми формування ціннісно-моральних орієнтацій студентів як детермінанта освітньої діяльності закладів фахової передвищої освіти: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції / за заг. ред. Ю. В. Ївженка. Київ: Четверта хвиля, 2021. 256 с.
2. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
4. Закон України "Про фахову передвищу освіту" (від 06.06.2019 № 2745-VIII) - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В.Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.- 440 с
6. Інструментарій виховання в сучасних закладах освіти: реалізація творчих і соціально значущих програм, проєктів: зб. матер. наук.-практ. конф. [ред. кол. Т. Є. Федорченко, Безрук К. О., Ївженко О.В.]. Київ, 2022. 182 с.
7. Модернізація змісту професійної освіти в умовах євроінтеграції України-2023: збірник матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Київ, 30 березня 2023 р. в режимі онлайн) / упорядн.: Сафонов Ю. М., Паржницький В. В., Коломоець Г. А., Шевчук Л. І., Кайтановська О.М., Шнюкова І.В., Шамралюк О.Л., 2023.- 452 Навчально-методичний посібник «Технологія» для здобувачів освіти за галуззю знань 24
8. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/polozhennia.pdf>
9. Наказ № 830 від 13.10.2023 Про введення в дію положень Івано-Франківського фахового коледжу - <https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2023/11/nakaz-830-vid-13.10.2023-1.pdf>
10. Положення про організацію та проведення практики у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» ( введено в дію наказом ректора №246 від 28.04.2023) -<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/05/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-ta-provedennia-praktyky-2023.pdf>
11. Професійна освіта як складова забезпечення кваліфікованого кадрового потенціалу України: проблеми та шляхи вирішення. *Матеріали парлам. слухань у Верховній Раді України 1 черв. 2016 р.* Серія «Парламентські слухання» / Верховна Рада України, Комітет з питань науки і освіти. Київ: Парлам. вид-во, 2016. 320 с.
12. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
13. «Сфера обслуговування» (Services), спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel, restaurant and catering), спеціалізацією 241.01 «Готельно-ресторанна справа» (Hotel, restaurant and catering) / Ейхман О.А., 2018. – 219 с.
14. Формування компетентного фахівця в інноваційному освітньому середовищі України: зб. матеріалів XXIII міжнародної науково-практичної конференції [за заг. редакцією М.О.Мороз, Ю.В.Ївженка]. – Бар: редакційно-видавничий центр КЗВО

«Барський гуманітарно-педагогічний коледж імені Михайла Грушевського», 2021.  
248 с.

**Викладач**

**Світлана ПАВЛЮК**