

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
Мирослав ЗАЯЧУК
«16» травня 2024 року



**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 242 «Туризм і рекреація»

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг»

Чернівці, 2024 рік

Наскрізню програму складено на підставі «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.93р. № 93, «Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича», затвердженого Вченою радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича та введеного в дію протоколом ректора №7 від 31.08.2020 року <https://www.chnu.edu.ua/media/crlm2vzg/polozhennia-pro-provedennia-praktyky.pdf>, освітньої програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» для здобувачів вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» першого курсу спеціальності 242 «Туризм і рекреація».

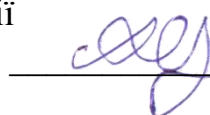
Розробники: доц. **Заячук Оксана Григорівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.; доц. **Круль Галина Ярославівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.; доц. **Іванунік Віталій Олександрович**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено з гарантом ОП
«Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг»

 к.г.н., доц. Галина КРУЛЬ

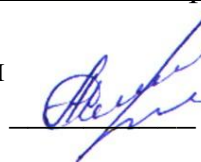
Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 10 від “09” травня 2024 року

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму

 д.г.н., доц. Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 8 від “13” травня 2024 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету

 к.б.н., доц. Наталя АНДРУСЯК

Затверджено Вченою радою географічного факультету
Протокол № 6 від 16 травня 2024 року

Наскрізна програма практик спеціальності 242 «Туризм і рекреація» є невід'ємною складовою частиною підготовки бакалаврів, яка передбачає впровадження в навчальний процес системи поетапної практичної підготовки здобувачів з послідовним підвищенням рівня професійних знань та практичних навичок. Науково-методичною основою змісту практик є ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» підготовки здобувачів на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм і рекреація». Безперервність практичної підготовки досягається завдяки проходженню взаємопов'язаних видів практик: для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчальної краєзнавчої, туристично-інфраструктурної практики (1 курс, 2 семестр) та виробничої практики (2 курс, 4 семестр; 3 курс, 6 семестр). Послідовність, види, термін та тривалість проведення практик студентів визначаються навчальними планами підготовки фахівця зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація». Організація практичної підготовки регламентується «Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (протокол №7 від 31 серпня 2020 року; <https://www.chnu.edu.ua/media/crlm2vzg/polozhennia-pro-provedennia-praktyky.pdf>)

Програма наскрізної практики є основним навчально-методичним документом, який регламентує діяльність керівників практики від університету і здобувачів впродовж періоду проведення цих видів практики.

Наскрізна програма складається з таких розділів:

- вступ;
- мета, завдання практик, компетентності, якими повинні оволодіти здобувач вищої освіти у процесі проходження практик;
- види та терміни проходження практик;
- орієнтовні бази практик;
- інформаційний обсяг практик;
- індивідуальні завдання;
- форми і методи контролю;
- критерії оцінювання;
- підведення підсумків практики.

Вступ
НАВЧАЛЬНА КРАЄЗНАВЧА,
ТУРИСТИЧНО-ІНФРАСТРУКТУРНА ПРАКТИКА

Навчальна краєзнавча, туристично-інфраструктурна практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти географічного факультету спеціальності 242 «Туризм і рекреація» ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» проводиться наприкінці другого семестру в обсязі 135 годин (4,5 кредити, 3 тижні).

При проходженні практики студентам необхідні уміння та навички, які досягаються такими **формами** роботи:

- 1) особисте спостереження;
- 2) ознайомлення з фондовими матеріалами та інформацією з Інтернет-джерел (літературою, картографічними матеріалами);
- 3) нотування розповідей фахівців-практиків сфери гостинності, туризму та рекреації;
- 4) документування шляхом фотозйомки і відеофіксації.

Практика передбачає маршрутні спостереження за станом сфери гостинності, туризму та рекреації регіону дослідження. Проходження практики включає три послідовні **етапи**: підготовчий, основний (польовий) та заключний.

На *підготовчому етапі* відбувається теоретична підготовка до проведення польових досліджень основного етапу практики. Розробляється маршрут практики, визначаються найважливіші об'єкти сфери гостинності, туризму та рекреації, які є основою маршруту, узгоджується календарний графік проведення робіт. Вирішуються питання транспортного забезпечення, закуповується інвентар та спорядження, медичні препарати та засоби, продукти харчування тривалого зберігання тощо. Розподіляються індивідуальні завдання, що стосуються підготовки найбільш актуальної та цікавої інформації по окремих туристичних об'єктах. Проводиться ознайомлення практикантів із методикою заповнення щоденника практики під час наступного етапу. Акцентується увага на основних моментах, які потребують фіксації чи нотування при огляді об'єктів сфери гостинності, туризму та рекреації.

Під час *основного (польового етапу)* практики здійснюється безпосереднє ознайомлення студентів із особливостями розвитку сфери гостинності, туризму та рекреації у найбільших і найперспективніших центрах, включених до маршруту практики. Робота на маршруті є **індивідуальною**, оскільки кожен практикант особисто оцінює стан атрактивності рекреаційного об'єкта або готельно-ресторанного закладу, його розташування та туристичну інфраструктуру поблизу, здійснює фотофіксацію, аналізує слабкі і сильні сторони об'єкта чи закладу, проблеми і перспективи їхнього розвитку та підсумовує власні враження від побаченого і почутого від екскурсководів чи працівників сфери гостинності, або від завчасно підготовленої інформації про даний об'єкт/заклад (в місцях, де не передбачене екскурсійне обслуговування, у т.ч. на підприємстві).

На *заключному етапі* відбувається опрацювання отриманого первинного матеріалу, завершується заповнення щоденників практики додатковою інформацією, отриманою з Інтернет-джерел, здійснюються теоретичні узагальнення, формулювання висновків і пропозицій. Практика завершується підготовкою звіту обсягом 3-5 сторінок, в якому висвітлюються результати навчальної практики відповідно до календарного плану, монтуванням відео- чи презентації та публічним захистом отриманих результатів.

Мета, завдання навчальної практики, компетентності, якими повинні оволодіти здобувач вищої освіти у процесі проходження практики

Мета практики – забезпечити практичну підготовку студентів з питань організації туристичних маршрутів із забезпеченням комплексу екскурсійних, готельно-ресторанних та інших послуг на основі рекреаційних ресурсів і туристичної інфраструктури окремого регіону України під керівництвом викладачів; закріплення та поглиблення знань, умінь і навичок, здобутих у процесі теоретичного навчання.

Завдання:

- сформулювати у здобувачів вищої освіти професійний інтерес до сфери гостинності, туризму та рекреації;
- ознайомитися з територіальною організацією туристичних дестинацій регіону, яким пролягає маршрут, у складі рекреаційних ресурсів, туристичної інфраструктури, готельно-ресторанного господарства;
- виявити територіальні особливості розвитку сфери гостинності, туризму та рекреації в обраному регіоні;
- дослідити функціонування готельно-ресторанних закладів, туристичної інфраструктури та рекреаційних об'єктів регіону на екскурсіях та через споживання їхніх послуг;
- вдосконалити навички екскурсійного супроводу під час туристичної подорожі.

Пререквізити. Для здобувачів першого року навчання проходженню практики передуює вивчення таких освітніх компонентів: «Рекреаційна географія», «Основи сфери гостинності», «Основи туризму і рекреації», «Організація екскурсійних послуг».

Результати навчання. При проходженні навчальної практики здобувач вищої освіти має поглибити здобуті знання та отриманні навички відповідно до таких *компетентностей*:

- ЗК1. Здатність реалізовувати свої права і 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
- ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і

технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

- ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
- ЗК5. Прагнення до збереження навколишнього середовища
- ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми
- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій
- СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туropolерейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму

Програмні результати:

- ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
- ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук
- ПРН3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ
- ПРН4. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору
- ПРН5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій
- ПРН8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися
- ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях
- ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання

Види та терміни проходження практики.

Навчальна краєзнавча, туристично-інфраструктурна практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм і рекреація» проводиться в межах західної частини України і має краєзнавче,

туристично-інфраструктурне спрямування в Карпатському чи Волино-Подільському регіоні (на вибір керівника практики).

Під час навчальної практики за маршрутом, прокладеним регіоном практики, студенти в умовах конкретної місцевості знайомляться з туристично-рекреаційними ресурсами, готельно-ресторанними закладами, туристичною інфраструктурою в обраному регіоні, проводять їхню оцінку та аналізують проблеми і перспективи розвитку.

Навчальна краєзнавча, туристично-інфраструктурна практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти географічного факультету спеціальності 242 «Туризм і рекреація» ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» проводиться наприкінці другого семестру в обсязі 135 годин (4,5 кредити, 3 тижні).

Орієнтовні бази практик (приклад)

	Дестинація	Туристично-привабливі об'єкти чи об'єкти туристичної інфраструктури
1-й день 5.07.	м. Яремче	- водоспад «Пробій» - сувенірний ринок - ресторан «Гуцульщина»
	с. Поляниця	туристична інфраструктура ГКЛ «Буковель»: «Voda Club»; - етно-парк «Гуцул ленд»; - родельбан; - підйомники; - готельно-ресторанна складова
	між сс. Кваси та Ясіня	водоспад Труфанець
	м. Хуст	Хустський замок (залишки) ночівля у готелях «Сільваш» чи «Урожай»
2-й день 6.07.	с. Синевирська Поляна	- Центр реабілітації бурого ведмеда - оз. Синевир обід у ресторані «Гарячий гуцул»
	сmt Чинадієве (Чинадійово)	палац Шенборнів (санаторій «Карпати»)
	м. Мукачево	ночівля в хостелі «Welcome 24»
3-й день 7.07.	м. Мукачево	- екскурсія містом Мукачево - екскурсія в замок «Паланок» обід у хостелі «Welcome 24»
4-й день 8.07.	м. Ужгород	екскурсія м. Ужгород
	м. Мукачево	ночівля в хостелі «Welcome 24»
5-й день 9.07.	м. Берегове	- термальні купальні санаторію «Карпати»; - прогулянка м. Берегове
	м. Тячів	обід у ресторані «Тарілка»
		Повернення до Чернівців

Інформаційний обсяг практики

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекцій	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	1	2	4,5	135	-	60	-	-	75	-	залік

Індивідуальні завдання

Навчальна краєзнавча, туристично-інфраструктурна практика для здобувачів вищої освіти 1-го року навчання на спеціальності 242 «Туризм і рекреація» організовується на території західної частини України і охоплює рекреаційно-туристичний потенціал Чернівецької, Івано-Франківської, Закарпатської, Львівської, Волинської, Тернопільської і Хмельницької областей.

Форми і методи контролю

Під час підготовки і проведення навчальної краєзнавчої, туристично-інфраструктурної практики використовуються такі методи:

- словесні (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- спостереження та аналіз (при оцінці туристичної інфраструктури).
- практичні заняття (робота зі спортивним спорядженням, приготування їжі в польових умовах, туристичний супровід на маршруті),
- наочні методи (презентації, відеоматеріали при захисті практики),
- самостійна робота відповідно до програми навчальної практики (підготовка інформації по обраних рекреаційно-туристичних об'єктах, формування індивідуального тексту для туристичного супроводу).

Упродовж терміну навчальної практики керівник безпосередньо спрямовує і контролює роботу студента на всіх етапах, приймає звіт і щоденник практики.

Форма підсумкового контролю: залік.

Критерії оцінювання результатів навчальної краєзнавчої, туристично-інфраструктурної практики

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчальної практики. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і

трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Розподіл балів, які отримують студенти

Розподіл балів за модулями			Підсумковий модуль (захист)	Сума
Модуль №1	Модуль №2	Модуль №3		
Теоретичний (підготовчий)	Практичний (польовий)	Практичний (польовий)		
20	20	20	40	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
не зараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

Критерії оцінки діяльності здобувачів вищої освіти під час практики

90-100 балів – А («зараховано») ставиться за умови, коли: всі завдання за програмою навчальної практики виконані практикантом на високому рівні; під час проходження навчальної практики здобувач вищої освіти був організованим, сумлінним, мав творчий підхід до виконання різних видів роботи, знає і вміє застосовувати на практиці сучасні технології і нові інформаційні засоби, користується повагою та авторитетом серед практикантів і керівників практики; заповнив щоденник практики у визначений термін, склав звіт, створив відео- чи презентацію, оформлені на високому рівні.

80-89 балів – В («зараховано») ставиться у випадку, коли робота за програмою навчальної практики виконана здобувачем вищої освіти на достатньому рівні; допускалися незначні помилки під час проходження практики, які були самостійно виправлені; практикант був дисциплінованим, небайдужим, креативним на всіх етапах навчальної практики; заповнив всю необхідну документацію вчасно і у визначений термін захистив.

70-79 балів – С («зараховано») ставиться тоді, коли програма навчальної практики виконана на достатньому рівні, проте практикант допускав незначні помилки при виконанні окремих завдань, не завжди самостійно міг їх

виправити чи пояснити при аналізі; під час практики проявив себе дисциплінованим, відповідальним, самостійним, критичним на всіх ділянках роботи, одержав добрі відгуки від колег-практикантів і керівника практики; вчасно подав документацію, проте вона потребує внесення незначних доповнень і виправлень за вказівкою керівника практики.

60-69 балів – D («зараховано») ставиться у випадку, коли програма навчальної практики виконана на задовільному рівні; практикант проявив себе як організований, дисциплінований, але недостатньо самостійний та ініціативний; під час проходження практики одержав загалом позитивні відгуки від колег і керівника; із невеликим запізнення подав документацію.

50-59 балів – E («зараховано») ставиться здобувачу вищої освіти тоді, коли програма навчальної практики виконана на задовільному рівні; під час практики був недостатньо організованим і дисциплінованим, безініціативним; загальна характеристика діяльності студента на практиці з боку керівників – «задовільна»; подав невчасно документацію, яка потребує доповнень і виправлень.

35-49 балів – FX («не зараховано»). Програму навчальної практики виконав на низькому професійному рівні, допускав помилки, пов'язані зі знанням теоретичного матеріалу та виконанням практичних завдань. Отримав негативний відгук з боку керівника про роботу під час практики, але за умови самостійної підготовки щоденника і звіту про практику може отримати позитивну оцінку.

0-34 балів – F («не зараховано»). Практикант не виконав програми навчальної практики і отримав незадовільну оцінку при складанні заліку за практику

Матеріали звітності практики

Під час підготовчого етапу між студентами-практикантами розподіляються індивідуальні завдання, що стосуються підготовки найбільш актуальної та цікавої інформації про окремі об'єкти гостинності, туризму та рекреації (див. 4.3). Проводиться ознайомлення практикантів із методикою заповнення щоденника практики під час наступного етапу (див. додаток А). Акцентується увага на основних моментах, які потребують фіксації чи нотування при огляді об'єктів гостинності, туризму та рекреації.

Для **захисту практики** необхідно надати наступні документи:

- польові матеріали, фотографії;
- звіт про результати практики;
- належним чином оформлений щоденник.

Підведення підсумків практики

Підсумки практики підводяться у процесі проведення її захисту. За результатами виконаної роботи захист відбувається індивідуально. Студент презентує відеозвіт чи презентацію, надає щоденник і звіт про результати навчальної практики.

Вимоги до звіту. Звіт складається відповідно до отриманого завдання. Він містить у собі характеристику сфери гостинності, туризму та рекреації в регіоні, оцінку та імовірний прогноз або рекомендації щодо подальшого функціонування.

Оформлення звіту враховує вимоги діючих стандартів: має титульний лист, зміст, вступ, основні розділи, висновки, перелік посилань, додатки. На титульній сторінці вказується прізвище, ім'я, по-батькові керівника практики та склад групи. Керівник рецензує цей звіт і підписує його.

Звіт про практику

Відповідно до програми практики (по днях) необхідно:

1. Розписати враження про вищезазначені об'єкти гостинності, туризму і рекреації.
2. Оцінити роботу екскурсоводів, обслуговуючого персоналу готелів, хостелів, закладів харчування.
3. Проаналізувати роботу супроводжуючого гіда та водія автотранспортного засобу. Наголосити на позитивних і негативних моментах.
4. Запропонувати шляхи вдосконалення маршрутів, збереження рекреаційно-туристичних ресурсів, покращення туристичного обслуговування під час навчальної практики.
5. Підсумувати загальні враження та висловити побажання стосовно навчальної практики.

Правила ведення й оформлення щоденника

1. Щоденник – основний документ студента під час проходження практики.
2. Коли студент проходить практику за межами міста, у якому знаходиться ВНЗ, щоденник для нього є також посвідченням про відрядження, що підтверджує тривалість перебування студента на практиці.
3. Під час практики студент щодня коротко повинен записувати до щоденника все, що він зробив за день для виконання календарного графіка проходження практики. Докладні записи веде в робочих зошитах, які є продовженням щоденника.
4. Не рідше, ніж раз на тиждень студент зобов'язаний подавати щоденник на перевірку керівникам практики від ВНЗ, які дають письмові зауваження, додаткові завдання й підписують записи, зроблені студентом.
5. Після закінчення практики щоденник разом із звітом має бути переглянутий керівниками практики, які складають відгуки та підписують його.
6. Оформлений щоденник разом із звітом студент повинен здати на кафедру. Без заповненого щоденника практика не зараховується.
7. Звітна документація з практики зберігається на кафедрі впродовж трьох календарних років.

Література

1. Закон України «Про туризм» от 15.09.1995 № 324/95-BP/ URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ed_1995_09_15/Z950324.html
2. Закон України Про внесення змін до Закону України "Про туризм" та деяких інших законодавчих актів щодо основних засад розвитку туризму від 29.09.2020 № 4162. URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/JI03317A.html
3. Правила проведення подорожі учнівської та студентської молоді України (Наказ Міністерства освіти і науки України від 24.03.2006. № 237).
4. Туристична діяльність: нормативна база. Київ : КНТ, 2005. 448 с.
5. Бабарицька В., Короткова А., Малиновська О. Екскурсознавство і музеєзнавство: Навч. посібн. 2-ге вид. Київ : Альтерпрес, 2012. 444 с.
6. Дегтяр В.Д. Основи оздоровчо-спортивного туризму: навч.-метод. посібн. для закладів освіти. Київ : 2002.
7. Дмитрук О.Ю., Щур Ю.В. Спортивно-оздоровчий туризм : навч. посібн. Київ : Альтерпрес, 2008. 280 с.
8. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні : навч. посібн. Чернівці : Зелена Буковина, 2003. 112 с.
9. Остапчук В.В. Туристська робота. Ніжин 2002. 103 с.
10. Пангелов Б.П. Організація і проведення туристсько-краєзнавчих подорожей. Київ: Академвидав, 2010. 248 с.
11. Пангелов Б.П. Теоретико-методологічні засади туристсько-краєзнавчої роботи у вищих навчальних закладах : навч.-метод. посібн. Переяслав-Хмельницький: ФОП Лукашевич О.М., 2015. 202 с.
12. Панкова Є. В. Туристичне краєзнавство : навч. посібн. Київ : Альтерпрес, 2003. 352 с.
13. Петранівський В. Л., Рутинський М. Й. Туристичне краєзнавство : навч. посібн. За ред. проф. Ф. Д. Заставного. Київ : Знання, 2008. 575 с.
14. Сільський туризм: історія, сьогодення та перспективи : навч. посібн. / За ред. професора Волошина І.М. Київ : Кондор, 2008. 385 с.
15. Афанасьєв О. Є., Троценко О.В. Краєзнавча практика: навч. посібн.. Дніпропетровськ : Моно-Літ, 2011. 126 с.
16. Браславська, О. В. Краєзнавство і туризм : навч. посібн.-практикум. Умань : Візаві, 2014. 83 с.
17. Маланюк, Т. З. Краєзнавство і туризм : навч. посібн. Івано-Франківськ : І. О. Іванців, 2010. 199 с.
18. Маланюк, Т. З. Туристичне краєзнавство : навч.-метод. посібн. Івано-Франківськ : Фоліант, 2014. 120 с.
19. Тімець О. В. Краєзнавство. Рекреація. Туризм : навч. посібн. практикум. Умань : Візаві, 2010. 75 с.
20. Вишневська О. О., Парфіненко А. Ю., Сідоров В. І. Туристичне країнознавство : підручник. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. 756 с.
21. Туристична бібліотека: все про туризм. URL: https://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo24.htm
22. Туризм в Івано-Франківській області. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Туризм_в_Івано-Франківській_області
23. Туристичний потенціал Івано-Франківщини. URL: <https://lib.if.ua/exhib/1225357031.html>
24. Природно-заповідний фонд Івано-Франківської області в розрізі територіальних громад. URL: <https://pzf.land.kiev.ua/pzf-obl-9.html>

25. Об'єкти природно-заповідного фонду Закарпатської області. URL: https://ecozakarp.at.gov.ua/?page_id=13
26. Мережа територій природно-заповідного фонду Львівської області. URL: <https://deplv.gov.ua/merezha-terytorij-ta-obyektiv-pryrodo-zapovidnogo-fondu/>
27. Природно-заповідний фонд України. URL: <https://pzf.land.kiev.ua>
28. ТОП-10 найцікавіших місць для відпочинку в Івано-Франківській області. URL: <https://pravda.if.ua/top-10-najczikavishyh-misch-dlya-vidpochynku-v-ivano-frankivskij-oblasti/>
29. Що подивитись в Івано-Франківській області? Мандри Прикарпаттям. URL: <https://sunkissed.com.ua/ivano-frankivska-oblast/>; <https://sunkissed.com.ua/turisticheskije-marshruty/>
30. Куди поїхати по Тернопільській області? Топ-100 місць Тернопільщини з неймовірними краєвидами, куди можна поїхати на вихідні. URL: <https://sunkissed.com.ua/shho-podivitisya-v-ternopilskij-oblasti/>; <https://sunkissed.com.ua/turisticheskije-marshruty/>
31. Хмельницька область: куди поїхати на вихідні? URL: <https://sunkissed.com.ua/khmelnitska-oblast/>; <https://sunkissed.com.ua/turisticheskije-marshruty/>
32. Львівська область: куди поїхати на вихідні? URL: <https://sunkissed.com.ua/lvivska-oblast/>; <https://sunkissed.com.ua/turisticheskije-marshruty/>
33. Чернівецька область. URL: <https://funtime.kiev.ua/collections/where-to-go/chernovickaya-oblast>
34. 10 замків та місць Тернопільщини, які варто відвідати. URL: <https://moemisto.ua/te/blog/top-5-zamkiv-ternopilschini-yaki-var-to-vidvidati-172.html>
35. Мальовничі місця Тернопільщини, які захоплюють подих. URL: <https://poglyad.te.ua/podii/malovnychi-mistsya-ternopilshhyny-yaki-zahoplyuyut-podyh.html>
36. Тернопільська область. URL: <https://find-way.com.ua/oblast/ternopilska>
37. Знайдіть цікаві місця та маршрути Україною. URL: <https://find-way.com.ua>
38. Цікаві факти і цифри Закарпаття. URL: <https://pershiy.com.ua/cikavi-fakti-i-cifri-zakarpattya/>
39. Мальовнича Волинь: куди поїхати і на що подивитися. URL: <https://konkurent.ua/publication/29436/malovnich-a-volin-kudi-poyihati-i-na-scho-podivitisya/>
40. Туристична Волинь. URL: <https://volyntravel.com.ua>
41. 31 пам'ятка Закарпаття. Цікаве усе – від гір до архітектурних перлин. URL: https://ua.igotoworld.com/ua/article/1156_dostoprimechatelnosti-zakarpattya.htm
42. Знайдіть помешкання для наступної подорожі. URL: <https://www.booking.com>
43. Бронювання готелів, квартир, хостелів по Україні. URL: <https://hotels24.ua/uk/>
44. Дешеві хостели Львова. URL: <https://virtual.ua/ua/accommodation/lviv/hostel/>
45. Готелі в Україні. URL: <https://www.momondo.ua/hoteli/ukraina>
46. 15 найкращих сайтів для бронювання готелів по всьому світу: Вичерпний путівник. URL: <https://mandry.club/bronyuvannya-goteliv-po-vsomu-svitu/>
47. Пошук дешевих готелів. URL: <https://www.ua.kayak.com/hotels>

Вступ

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Практична підготовка є невід'ємною складовою навчання за спеціальністю 242 «Туризм і рекреація». Належний практичний рівень підготовки фахівців туристичного та готельно-ресторанного обслуговування позитивно позначається на подальшому професійному становленні бакалавра з туризму (Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг), сприяє зменшенню періоду адаптації до реального виробництва. Це можливо за умови проходження виробничої практики на підприємствах, у т. ч. на базах практик, органах державної влади та місцевого самоврядування. Під час проходження виробничої практики здобувачів залучають до необхідної підприємству і студентів роботи, що поглиблює та вдосконалює його практичні навички й уміння.

Принципи організації виробничої практики визначають її структуру, зміст, організацію на підприємствах сфери гостинності, туризму та рекреації в рамках навчального плану підготовки фахівців за освітньою програмою «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг». Основоположними принципами виробничої практики є: принцип зв'язку теорії з практикою, принцип взаємодії ЗВО і бази практики, принципи наочності і доступності, принцип індивідуального підходу в умовах колективної роботи.

Виробнича практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти географічного факультету спеціальності 242 «Туризм і рекреація» ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» проводиться наприкінці четвертого та шостого семестрів в обсязі по 135 годин (4,5 кредити, 3 тижні) кожна.

Мета, завдання виробничої практики, компетентності, якими повинні оволодіти здобувач вищої освіти у процесі проходження практики

Мета виробничої практики полягає в оволодінні сучасними методами та формами організації праці на підприємствах сфери гостинності, туризму та рекреації; у формуванні у майбутніх фахівців туристичного та готельно-ресторанного сервісу професійних умінь і навичок; у використанні набутої теоретичної підготовки в реальних виробничих умовах на конкретній ділянці роботи; у формуванні потреби систематично поновлювати знання та вміння творчо застосовувати їх на практиці.

Завдання виробничої практики:

- закріпити у виробничих умовах теоретичні знання, що були отримані в процесі навчання;
- вивчити роботу туристичного та/або готельно-ресторанного підприємства, установи за основними функціями та структурними підрозділами;
- набути практичних навичок та засвоїти методи роботи з клієнтами-споживачами послуг гостинності та туризму;

– зібрати й опрацювати матеріали для звіту, провести власні спостереження для подальшого їх використання при підготовці і написанні курсових і бакалаврських робіт (якщо тема наукової роботи пов'язана з діяльністю даного підприємства) та створенні власних наукових проектів.

Пререквізити: Проходженню виробничої практики передують вивчення таких освітніх компонентів: для здобувачів другого року навчання – «Туроперейтинг», «Організація рекреаційних послуг (за видами)», «Туристично-рекреаційне країнознавство», «Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанному сервісі»; для здобувачів третього року навчання додаються ще «Організація готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Економіка і ціноутворення в туризмі і готельно-ресторанному господарстві», «Бухгалтерський облік та аналіз діяльності готельно-ресторанних і туристичних підприємств», «Готельні комплекси курортів світу», «Психологія у сфері гостинності», «Технологія послуг гостинності», «Технологія послуг харчування».

Результати навчання. При проходженні виробничої практики здобувач вищої освіти має поглибити здобуті знання та отримання навички відповідно до таких *компетентностей*:

– ЗК1. Здатність реалізовувати свої права і 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

– ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

– ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

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

– ЗК 8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

– ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми

– ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

– ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

– ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

– ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом

– ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

– СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

– СК4. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

– СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів

- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту
- СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах
- СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал
- СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку
- СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку
- СК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- СК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства
- СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу
- СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туроперейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму

Програмні результати:

- ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
- ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук
- ПРН3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ
- ПРН4. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору
- ПРН5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території

- ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
- ПРН7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт
- ПРН8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися
- ПРН9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- ПРН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг
- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері
- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях
- ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань
- ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання
- ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності
- ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях
- ПРН 27. Пояснювати спеціалізацію туризму на основі аналізу територіального поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури

Види та терміни проходження практик

Виробнича практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти географічного факультету спеціальності 242 «Туризм і рекреація» ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» проводиться наприкінці четвертого та шостого семестрів в обсязі по 135 годин (4,5 кредити, 3 тижні) кожна.

Бази виробничої практики

Програма виробничої практики ідентична як для другого, так і третього років навчання, відрізняються лише бази практики:

- для другого курсу – туристичні підприємства (туристичні агенти та оператори);
- для третього курсу – туристичні та/або готельно-ресторанні підприємства.

Базами виробничих практик можуть бути установи, підприємства, організації різної форми власності та підпорядкованості, що призначені для проведення практики, і повинні забезпечувати виконання програми практики для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Базою виробничої практики також є структурні підрозділи університету – природничий музей, центр управління об'єктом ЮНЕСКО як для другого, так і третього років навчання.

Базами практик виступають підприємства туристичного та готельно-ресторанного профілю, у т.ч. закордоном, з якими укладені договори із ЧНУ ім. Ю. Федьковича, (див. на сторінці кафедри вкладку Навчання – Практична підготовка – Практики: <https://geotour.chnu.edu.ua/navchannia/praktychna-pidhotovka/praktyky/>), а також аналогічні підприємства за місцем проживання здобувача чи за його пропозицією. В такому випадку із ЗВО завчасно укладається типовий договір (див. додаток).

Випускова кафедра географії та менеджменту туризму, відповідно до укладених договорів про співпрацю між ЗВО та базами практик, направляє студентів у визначений термін на проходження практики. Заздалегідь визначає бази виробничої практики, куди ЗВО направляє студентів відповідно до наказу про виробничі практики. Якщо студенти самостійно обирають місце проходження практики, у разі його відповідності (на основі заяв студентів про вибір бази практики), ЗВО може укласти типовий договір, де зазначаються умови співпраці. За наявності вакантних місць студенти можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота на них відповідає вимогам програми практики.

Наказом по ЧНУ ім. Ю. Федьковича здійснюється скерування студентів на бази практики і призначення керівників практики від кафедри. На місцях проходження практики призначаються керівники від організацій (установ) – баз практики.

Інформаційний обсяг виробничої практики

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	4	4,5	135	-	60	-	-	75	-	Залік
Денна	3	6	4,5	135	-	60	-		75		Іспит

Проходження виробничої практики студентами спеціальності 242 «Туризм і рекреація» складається з трьох послідовних етапів: *підготовчого, основного та заключного* впродовж 3 тижнів тривалості практики.

На *підготовчому* етапі виробничої практики студент повинен:

- ознайомитись з графіком проходження практики;
- отримати завдання та скласти план проходження практики;
- ознайомитись з правилами техніки безпеки.

Під час *основного* етапу студент відповідно до графіка та плану завдань проходить виробничу практику на підприємстві, заповнює щоденник практики.

На *завершальному* етапі здобувач упорядковує зібраний матеріал та працює над оформленням звіту виробничої практики, захищає результати практики.

Індивідуальні завдання

Студенти-практиканти під час проходження практики виконують індивідуальні завдання, що їх визначає керівник практики від університету або керівник практики від виробництва з метою формування умінь і навичок самостійного розв'язання конкретних виробничих, наукових або організаційних завдань. Тематика індивідуальних завдань формується відповідно до специфіки виробничої практики і зацікавленості установи-базис практики у проведенні досліджень туристичного чи готельно-ресторанного напрямку. Індивідуальні завдання мають характер наукового дослідження.

Найбільш типовими індивідуальними завданнями, зміст яких конкретизується й уточнюється під час проходження, можуть бути:

- збір статистичних, картографічних і краєзнавчих матеріалів за певною тематикою досліджень із наявних на підприємстві чи у відкритому доступі інформаційних джерел;
- систематизація та аналітична обробка цих матеріалів, у т.ч. із використанням програмного комп'ютерного забезпечення;

- складання аналітичних довідок щодо туристичної інфраструктури та сфери гостинності певних DESTИНАЦІЙ, їхніх туристично-краєзнавчих описів, підготовка інформаційних листків і доповідей із презентаціями.

Самостійна робота

Самостійна робота під час практики передбачає такі види діяльності:

- здійснення теоретичного аналізу й узагальнення літературних джерел з теми науково-дослідницької роботи;
- ознайомлення й вивчення сучасних засобів, методів і форм організації і проведення науково-дослідницької роботи та застосування їх у практичній діяльності на прикладі бази практики;
- розробка і підготовка до захисту практики звітної документації (первинні матеріали, звіт із практики).
- оформлення папки-документації, необхідної для подальшого написання кваліфікаційної роботи студента.

Форми і методи контролю

Під час підготовки та проходження виробничої практики використовуються такі методи: частково лекційна форма навчання на підготовчому етапі; пояснення (наведення прикладів з діяльності туристичних підприємств і готельно-ресторанних закладів); дискусія, бесіда, демонстрація, обговорення.

Упродовж терміну виробничої практики керівник безпосередньо спрямовує і контролює роботу студента на всіх етапах, приймає звітну документацію практики.

Форма підсумкового контролю: залік, іспит.

Критерії оцінювання результатів виробничої практики

Для оцінювання результатів виробничої практики використовуються:

- звітна документація студентів: укладений договір із підприємством, повністю заповнений щоденник, належно оформлений звіт і підготовлені під час практики матеріали;
- характеристика на студента у щоденнику від керівника практики на підприємстві;
- доповідь студента із презентацією за звітом під час захисту практики.

Без надання належним чином заповненої, оформленої і підписаної звітної документації студент до захисту практики не допускається і одержує оцінку «не зараховано/незадовільно». Практикант, який не виконав програму практики, чи отримав незадовільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку при її захисті може пройти практику повторно в позанавчальний час. У разі, якщо специфіка практики не дає можливості повторного проходження, такий студент відраховується з університету.

Оцінка виставляється з урахуванням поточної роботи студента під час

проходження практики на основі відгуку від керівника практики на підприємстві, за результатами оцінювання звітної документації, а також доповіді про звіт практики на підсумковому захисті перед керівником практики від ЗВО.

Оцінювання результатів практики студентів здійснюється за такими критеріями:

- Правильність оформлення щоденника практики – 20 б.
- Відгук керівника практики від підприємства – 20 б.
- Звіт за результатами виконання завдань практики – 50 б.
- Доповідь із презентацією на захисті – 10 б.

Оцінювання результативності проходження студентом практики здійснюється за 100-бальною системою, відповідно до вимог Болонської угоди, а також за національною шкалою визначення оцінок і шкалою ECTS. Для їх порівняння використовується така таблиця:

Рейтингова оцінка з дисципліни	Оцінювання в системі ECTS	Оцінка за національною шкалою	Критерії оцінювання
90-100	A	Зараховано/ Відмінно	Під час проходження виробничої практики здобувач виявив систематизовані глибокі знання теоретичного програмного матеріалу; вивчив сучасні засоби, методи і форми організації, проведення дослідницької роботи, набув практичних навичок роботи; зібрав і опрацював матеріали для написання звіту. У повній мірі виконав програму практики згідно календарного плану.
80-89	B	Зараховано/ Добре	Здобувач виявив знання програмного матеріалу виробничої практики і реалізував теоретичні знання, вміння і навички у практичній діяльності, набув навичок дослідницької роботи, був присутній на усіх етапах практики, звітні матеріали подані відповідно до вимог та зазначеного переліку, проте, звіт про проходження виробничої практики оформлений не належним чином.
70-79	C	Зараховано/ Добре	Студент виявив знання матеріалу виробничої практики і реалізував теоретичні знання, вміння і навички у практичній діяльності, був присутній на усіх етапах практики, звітні матеріали подані вчасно та оформленні з незначними похибками. Наявні неістотні упущення у відповіді на питання під час захисту практики. Студент здатен самостійно виправляти помилки й неточності з певною допомогою викладача.
60-69	D	Зараховано/ Задовільно	Студент продемонстрував знання основного матеріалу проходження практики, що необхідні у практичній роботі, але припустився помилок при виконанні певних видів діяльності на підприємстві, недостатньо ретельно і своєчасно готував робочу і звітну документацію з виробничої практики, однак загалом виконав програму практики

			Під час захисту не у повній мірі висвітлює види запланованої в процесі виробничої практики діяльності.
50-59	E	Зараховано/ Задовільно	Студент виконав поставлені перед ним завдання, однак долучався не до всіх видів робіт запланованих у календарному плані практики. Матеріали практики зібрані не повністю, під час захисту у відповіді наявна значна кількість помилок, при неповному висвітленні питання, нечіткому поясненні. Відповідь непослідовна, представлено недостатній обсяг опрацьованих фондових документів, звіт оформлений з помилками.
35-49	FX	Не зараховано/ Незадовільно	Студент не у повній мірі виконав поставлені перед ним завдання, не може пояснити основних понять, категорій. Відсутнє розуміння основних понять, уникнення захисту матеріалів практики або повна невідповідність суті відповіді студента змістові поставленого запитання. Звіт оформлено без дотримання існуючих норм та правил.
1-34	F	Не зараховано/ Незадовільно	Студент був присутнім на всіх етапах виробничої практики та не виконав поставлених перед ним завдання, відгук з підприємства є незадовільним.

Підведення підсумків

По завершенні виробничої практики студент подає керівнику від університету:

1. Щоденник практики, в якому наведені розподілені за тижнями основні види робіт, згруповані за «орієнтовними завдання виробничої практики на підприємстві». Щоденник підписується керівником практики від підприємства та завіряється печаткою підприємства із зазначенням дат початку і завершення практики, містить характеристику керівника від підприємства на студента-практиканта.

2. Первинні матеріали.

3. Звіт про проходження виробничої практики, який структурно за розділами узгоджується із завданнями практики у щоденнику та містить описи, аналіз і статистичні матеріали про підприємство та його діяльність за цією структурою. Звіт виноситься на захист практики та доповідається із презентацією перед керівником практики від ЗВО на атестації (іспит) по завершенню виробничої практики, але перед наступною заліково-екзаменаційною семестровою атестацією. У звіті засвідчуються компетентності та результати навчання, набуті та закріплені студентом під час даної виробничої практики. У кожній частині звіту студент повинен продемонструвати здібності до аналітичного мислення, інтеграції теоретичних знань і практичного досвіду, узагальнень, висновків і рекомендацій.

4. Звітна документація з практики зберігається на кафедрі впродовж трьох календарних років.

Література

1. Нормативно-правове регулювання та методичне забезпечення організації освітнього процесу в університеті. Режим доступу: <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/>
2. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Режим доступу: <https://www.chnu.edu.ua/media/crlm2vzg/polozhennia-pro-provedennia-praktyky.pdf>
3. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: <https://dnaop.com/get/29633/>.
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99.
5. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
6. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
7. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>
8. *Архінов В. В.* Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
9. *Архінов В.В., Іванникова Т.В., Архінова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
10. *Архінов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. URL : <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>
11. *Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.* Організація готельного господарства : Навч. посібн. Київ : Кондор, 2011. 410 с. [Електронний ресурс]. URL: <http://surl.li/nnzkr>
12. *Корж Н.В.* Готельна справа : Навч. посібн. / І. В. Левицька, Н. В. Онищук. Київ : КНТЕУ, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с.
13. *Кравець О.М., Байлик С.І.* Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.
14. *Круль Г.Я.* Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 368 с.
15. *Круль Г.Я.* Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/krul.htm
16. *Круль Г.Я., Заячук О.Г.* Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: <http://surl.li/nnzla>
17. *Литвиненко Т.К.* Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : КНТЕУ, 2011. 215 с.
18. *Любіцева О.О.* Ринок туристичних послуг К.: Альтерпрес, 2002. 436 с.
19. *Мальська М. П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М.* Міжнародний туризм і сфера послуг : [підруч.]. Київ : Знання, 2008. 661 с.
20. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.* Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
21. *Мальська М.П., Пандяк І.Г.* Організація готельного обслуговування :

Підручник. Київ : Знання, 2011. 366 с.

22. *Машир М.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

23. *Мостова Л.М., Новікова О.В.* Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.

24. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручн. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с. URL : <http://surl.li/nnzmy>

25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL : <http://surl.li/nnzni>

26. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. *Г.Я. Круль*. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>

27. *Пандяк І.Г., Мальська М.П.* Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 472 с

28. *Пуцетейло П.Р.* Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.

29. *П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О.* Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. Київ : Кондор, 2013. 250 с.

30. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.

31. *Сало Я.М.* Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.

32. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С. Макаренка, 2015. 424 с.

33. *Сокол Т.Г.* Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.

34. *Сокол Т.Г.* Основи туристичної діяльності: Підручник /За заг. Ред. В.Ф. Орлова. Київ : Грамота, 2006. 246 с.

35. *Уніфіковані технології готельних послуг* / За ред проф. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.

36. *Управління сучасним готельним комплексом* : Навч. посібн. / Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. Дорогунцова С.І. Київ : Ліра-К, 2005. 520 с.

37. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київс. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму

ЗВІТ
про навчальну краєзнавчу, туристично-інфраструктурну
практику

Галузь знань

Спеціальність

Рівень вищої освіти

Освітньо-професійна програма

24 «Сфера обслуговування»

242 «Туризм і рекреація»

перший (бакалаврський)

**«Готельно-ресторанний сервіс
та туropolерейтинг»**

Виконала

студентка 1-го курсу 112 групи

Кошара Валентина Володимирівна

Початок практики «___» _____ 202_ р.

Закінчення практики «___» _____ 202_ р.

Керівник практики

**доцент кафедри географії та
менеджменту туризму,**

к. геогр. н. Брик С.Д. _____

Звіт захищено з оцінкою _____

«___» _____ 202_ р.

Чернівці 202_

Форма наказу про направлення студентів на практику



Міністерство освіти і науки України
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Юрія Федьковича
НАКАЗ

м. Чернівці

« ____ » _____ 20__ р.

№ _____

*Про направлення
студентів на практику*

Згідно з графіком навчального процесу та відповідними договорами про проведення практичної підготовки студентів у 20__ - 20__ навчальному році

НАКАЗУЮ:

1. Направити для проходження _____ практики студентів _ курсу групи __, Н/Н інституту / факультету _____, які навчаються за освітньою програмою _____ строком з «__» _____ 20__ р. по «__» _____ 20__ р. на нижчезазначені підприємства, організації, установи та затвердити керівників практики від кафедри

№ за /п	Прізвище, ініціали	Група	База практики (назва підприємства, організації, установи), номер договору та його дата	Керівник практики
1				
2				
3				
...				
...				
...				
...				
14				
15				
16				

2. Направити для проходження _____ практики студентів _____ курсу групи _____, факультету _____, які навчаються за освітньою програмою _____, строком з «__» _____ 20__ р. по «__» _____ 20__ р. на підставі довідки про працевлаштування та затвердити керівників практики від кафедри

№ за /п	Прізвище, ініціали	Група	База практики (назва підприємства, організації, установи), номер договору та його дата	Керівник практики
1				
2				
3				
4				
5				

3. Завідувачу кафедри географії та менеджменту туризму _____
(посада, прізвище, ініціали)

забезпечити проведення інструктажу з охорони праці та інших організаційних заходів щодо практики студентів.

4. Контроль за виконанням даного наказу покласти на декана (заступника декана) географічного факультету _____
(прізвище, ініціали)

Перший проректор _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

Погоджено:

Начальник навчального відділу _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

Керівник практики ЗВО _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

Проект наказу вносить:
Декан географічного факультету _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

ДОГОВІР № ____

про проведення практики студентів

Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича

Місто Чернівці

« ____ » _____ 20 ____ р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (далі – навчальний заклад) в особі першого проректора Балуха В.О.,

(посада, прізвище та ініціали)

що діє на підставі Статуту і, з другої сторони, _____

(назва підприємства, організації, установи тощо)

(надалі – база практики) в особі _____

(посада, прізвище, ініціали)

що діє на підставі _____ (далі – сторони),

(статут підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою договір:

1. База практики зобов'язується:**1.1. Прийняти студентів на практику згідно з календарним планом:**

№ з/п	Спеціальність, спеціальності	Ку рс	Вид практики	Кількість студентів	Термін практики (початок - кінець)
	242 «Туризм і рекреація»	3	Виробнича		
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

1.2. Призначити наказом кваліфікованих фахівців для керівництва практикою.

1.3. Створити належні умови для виконання студентами програми практики, не допускати їх до зайняття посад та виконання робіт, що не відповідають програмі практики та майбутньому фаху.

1.4. Забезпечити студентам умови безпечної праці на конкретному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці: ввідний та на робочому місці. У разі потреби навчати студентів-практикантів безпечних методів праці.

1.5. Надати студентам-практикантам можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практики.

1.6. Забезпечити облік виходів на роботу студентів-практикантів. Про всі

порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти заклад вищої освіти.

1.7. Після закінчення практики надати характеристику на кожного студента-практиканта, в котрій відобразити виконання програми практики, якість підготовленого ним звіту тощо.

1.8. Надавати студентам можливість збору інформації для курсових та дипломних робіт за результатами діяльності підприємства, яка не є комерційною таємницею, на підставі направлень кафедр.

1.9. Додаткові умови немає

2. Заклад вищої освіти зобов'язується:

2.1. До початку практики надати базі практики для погодження програму практики, а не пізніше ніж за тиждень – список студентів, яких направляють на практику.

2.2. Призначити керівниками практики кваліфікованих викладачів.

2.3. Забезпечити додержання студентами трудової дисципліни і правил внутрішнього трудового розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися зі студентами під час проходження практики.

2.4. Заклад вищої освіти зобов'язується не розголошувати використану інформацію про діяльність підприємства через знищення курсових, дипломних робіт та звітів у встановленому порядку.

2.5. Додаткові умови немає

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практики згідно із законодавством про працю в Україні.

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому порядку.

3.3. Договір набуває сили після його підписання сторонами і діє до кінця практики згідно з календарним планом.

3.4. Договір складений у двох примірниках: по одному – базі практики і закладу вищої освіти.

3.5. Місцезнаходження:

Заклад вищої освіти: м.Чернівці, вул.Коцюбинського 2

База практики: _____

Підписи та печатки

Чернівецький національний
університет імені Юрія Федьковича:

БАЛУХ Василь

(підпис) (прізвище та ініціали)
М.П. «_____» _____ 2024 р.

База практики:

(підпис) (прізвище та ініціали)
М.П. «_____» _____ 2024 р.

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму

ЗВІТ
з виробничої практики
в готельно-ресторанному комплексі «Allure Inn»

Галузь знань
Спеціальність
Рівень вищої освіти
Освітньо-професійна програма

24 «Сфера обслуговування»
242 «Туризм і рекреація»
перший (бакалаврський)
«Готельно-ресторанний сервіс
та туropolерейтинг»

Виконала
студентка 3-го курсу 312 групи
Жадан Діана Ігорівна

Початок практики «___» _____ 202_ р.

Закінчення практики «___» _____ 202_ р.

Керівник практики від кафедри
доцент кафедри географії та
менеджменту туризму,
к. геогр. н. Іванунік В.О.
Керівник практики від
бази практики

Звіт захищено з оцінкою _____

«___» _____ 202_ р.

Чернівці – 202_

Форма щоденника практики

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

(назва практики)

Студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет / _____

Кафедра _____

Курс _____ група _____

Освітня програма _____

Спеціальність _____

ЗАВДАННЯ НА ПРАКТИКУ

Студента (ки) _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

направляется на _____ практику
(назва практики)

На _____
(назва бази практики)

Термін практики: з «__» _____ 20___. по «__» _____ 20__ р.

Керівник практики від кафедри _____
(посада, прізвище та ініціали)

Завідувач кафедри

(підпис) (прізвище та ініціали)

1. МЕТА ПРАКТИКИ ТА ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ:

[illegible]

3. ВІДГУК І ОЦІНКА РОБОТИ СТУДЕНТА (КИ) НА ПРАКТИЦІ

[illegible]

Керівники практики:

від бази практики _____

(підпис) (ім'я, прізвище)

М.П.

« » _____202_ p.

4.ВИСНОВОК КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ ВІД КАФЕДРИ

Дата складання звіту «__» _____ 202_ р.

Оцінка практики _____

Керівники практики:

від кафедри _____

(підпис) (ім'я, прізвище)

Форма звіту керівника практики

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Звіт керівника практики

Вид, назва практики: _____

Форма контролю: _____

Терміни проведення: з «___» _____ до «___» _____

(факультет / Н/Н інститут, спеціальність, освітня програма, семестр)

___ / ___ навчальний рік

відповідно до наказу № _____ від _____

Керівники практики: _____

Мета практики: _____

Бази практики (підприємства, організації, установи, структурні підрозділи):

Розподіл здобувачів вищої освіти за базами практики:

Організаційна робота щодо проведення практики:

Виконання програми практики

Сформовані компетентності: _____

Трудова дисципліна, дотримання правил із охорони праці та безпеки життєдіяльності:

Зауваження: _____

Пропозиції: _____

Результати практики:

Група	Кількіс ть студен тів	Оцінка за шкалою ECTS/Оцінка за національною шкалою							Успішність	Якість
		«А» 90- 100	«В» 80-89	«С» 70- 79	«D» 60- 69	«Е» 50-59	«FX» 35- 49	«F» 1- 34		
		«відмінно »	«добре»		«задовільно»		«не задовільно»			
Форма контро лю		«екзамен»	«екзамен»		«екзамен»		«екзамен»			
		«зараховано»					«не зараховано»			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Висновки: _____

«___» _____ 202 р.

(підпис)

Форма звіту кафедри про результати практики
Звіт

про проходження практики студентами у 20__ - 20__ навчальному році

Географічний факультет

Кафедра географії та менеджменту туризму

[illegible]

Студенти, які не пройшли практику

№ з/п	База практики	Група	Прізвище та ініціали

Висновки та пропозиції

Завідувач кафедри _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

" ____ " _____ 20 ____ р.

Вик. _____ Тел. _____
(прізвище, ініціали)