

**Безбородих Світлана Миколаївна  
Кашинська Олена Євгенівна**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАКТИК**

**здобувачів**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**спеціальностей**

**241 „Готельно-ресторанна справа”,**

**242 „Туризм”**

**денної та заочної форм навчання**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Державний заклад**

**„Луганський національний університет**

**імені Тараса Шевченка”**

**Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій і**

**туризму**

**Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАКТИК**

**здобувачів**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**спеціальностей**

**241 „Готельно-ресторанна справа”,**

**242 „Туризм”**

**денної та заочної форм навчання**

**Старобільськ**

**ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”**

**2021**

**Рецензенти:**

- С. О. Бадер** – доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри дошкільної та початкової освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».
- М.М. Морозова** – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри товарознавства, торговельного підприємства та експертизи товарів

**Безбородих С. М., Кашинська О. Є.**

Методичні рекомендації до організації практик здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 „Готельно-ресторанна справа”, 242 „Туризм” денної та заочної форм навчання / С.М. Безбородих, О.Є. Кашинська ; Держ. закл. „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2021. – 48 с.

Навчально-методичне видання має на меті допомогти викладачам та здобувачам вищої освіти під час організації та проведення різних видів практик.

Методичні рекомендації містять основні положення та вимоги щодо змісту, організації та порядку проведення практик, підведення підсумків практики, оформлення звіту з практики, визначають порядок захисту та оцінювання звітів.

Рекомендується для викладачів та здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 „Готельно-ресторанна справа”, 242 „Туризм” денної та заочної форм навчання.

**УДК [378.091.12:005.963.5]:338.48(076)**

*Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (протокол № 1 від 31 серпня 2021 р.)*

©Безбородих С.М., 2021

©Кашинська О. Є., 2021

© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2021

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП .....</b>	<b>4</b>
<b>1. МЕТА Й ЗАВДАННЯ ПРАКТИК.....</b>	<b>6</b>
1.1. Для спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа”.....	6
1.2. Для спеціальності 242 „Туризм” .....	17
<b>2. ЗМІСТ ПРАКТИК .....</b>	<b>25</b>
<b>3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК .....</b>	<b>25</b>
<b>4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК .....</b>	<b>27</b>
<b>5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ .....</b>	<b>29</b>
<b>6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>32</b>
<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>33</b>

## ВСТУП

Освіта в закладах вищої освіти під час свого розвитку й удосконалення повинна мати на меті сформувати таку модель підготовки фахівців, яка б задовольняла реальні вимоги конкретних підприємств до структури, обсягів і якості трудових ресурсів. В галузі туризму, готельно-ресторанної справи головною вимогою до фахівців є сформовані навички практичної діяльності та готовність здобувачів вищої освіти після закінчення навчання приступити до повноцінної роботи. Задовольнити поставлену вимогу допоможе практична складова освітнього процесу підготовки майбутніх фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи, що реалізується у закладах вищої освіти за допомогою декількох видів практик.

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” практична підготовка здобувача вищої освіти – обов’язковий компонент навчального процесу, який має за мету набуття здобувачем вищої освіти професійних навичок і вмій для подальшого використання їх у реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати власні знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Практика є одним з важливих видів навчального процесу, що максимально наближує теоретичну підготовку здобувачів вищої освіти до їх практичних дій, націлює на придбання навиків та досвіду самостійної роботи шляхом використання процесів, операцій, процедур, рішень, що властиві майбутній професії. Організація проходження різних видів практик передбачає наявність достатнього рівня знань у здобувачів вищої освіти з дисциплін навчального плану спеціальностей 241 „Готельно-ресторанна справа”, 242 „Туризм”. Практика забезпечує безперервність та послідовність набуття здобувачами вищої освіти необхідного обсягу практичних знань та навичок, сприяє скороченню терміну адаптації молодого фахівця до сучасних умов діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, туристичного бізнесу після закінчення університету.

Зміст наскрізної програми відповідає Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.04.1993 р. за № 35, та Положенню про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти в ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

Дана наскрізна програма практик для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальностями 241 „Готельно-ресторанна справа” та 242 „Туризм” є основним навчально-методичним документом, який визначає усі аспекти проведення практик. Програма забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практик, їх системність, неперервність і послідовність навчання здобувачів вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти денної та заочної форм навчання Навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму

ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” проходять наступні види практик:

**за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”:**

- ознайомчу практику тривалістю 4 тижні у II семестрі;
- виробничу практику тривалістю 6 тижнів у IV семестрі;
- виробничу практику тривалістю 5 тижнів у VI семестрі;
- управлінсько-організаційну практику тривалістю 5 тижнів у VII семестрі (див. таблицю 1).

Таблиця 1

**Види практик та їх тривалість для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”**

Види практик	Курс	Семестр	Тижнів	Кількість годин		Форма контролю
				Всього годин	Кредитів ECTS	
Ознайомча практика	I	II	4	180	6	залік
Виробнича практика	II	IV	6	270	9	залік
Виробнича практика	III	VI	5	225	7,5	залік
Управлінсько-організаційна практика	IV	VII	5	225	7,5	залік

**За спеціальністю 242 „Туризм” :**

- ознайомчу практику „Вступ до фаху” тривалістю 2 тижні у II семестрі;
- технологічну практику тривалістю 6 тижнів у IV семестрі;
- управлінсько-організаційну практику тривалістю 4 тижні у VI семестрі;
- виробничу практику тривалістю 4 тижні у VII семестрі (див. таблицю 2).

Таблиця 2

**Види практик та їх тривалість для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 242 „Туризм”**

Види практик	Курс	Семестр	Тижнів	Кількість годин		Форма контролю
				Всього годин	Кредитів ECTS	
Ознайомча практика „Вступ до фаху”	I	II	2	90	3	залік
Технологічна практика	II	IV	6	270	9	залік
Управлінсько-організаційна практика	III	VI	4	180	6	залік
Виробнича практика	IV	VII	4	180	6	залік

Кожен вид практики супроводжується програмою практики, в якій подано рекомендації щодо методів і форм перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких досягли здобувачі вищої освіти.

Базами для проведення практики є визначені готельні та ресторани, санаторно-курортні заклади України, туристичні оператори, туристичні агенції (юридичні та фізичні особи), інші суб'єкти підприємництва з надання туристичних послуг, на основі короткострокових (на час проведення практики) або довгострокових договорів. Здобувачі вищої освіти зобов'язані пройти практику у термін встановлений навчальним планом, виконати програму практик, скласти визначений програмою звіт.

Під час практики здобувачі вищої освіти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки. Керівники практики від кафедри забезпечують організацію і проведення практик відповідно до навчального плану, наскрізної і робочих програм практик, проводять інструктажі здобувачам вищої освіти та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих здобувачами вищої освіти звітів.

## **1. МЕТА Й ЗАВДАННЯ ПРАКТИК**

### **1.1. Для спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа”**

#### **Ознайомча практика (1 курс, II семестр)**

*Мета ознайомчої практики* полягає в ознайомленні здобувачів вищої освіти з профілем спеціальності, перспективами майбутньої професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі, з роллю майбутнього фахівця у формуванні результатів господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу різних форм власності та організаційно правових форм господарювання, їх конкурентоспроможного статусу на внутрішньому ринку та іміджу національного продукту в сфері обслуговування.

Практика має зорієнтувати здобувачів вищої освіти у посадових обов'язках фахівців сфери готельно-ресторанних послуг та їх професійних функціях, дати можливість професійно самовизначитись.

*Завданнями ознайомчої практики* є:

- визначення сфер майбутньої професійної діяльності;
- знайомство з різнопрофільними підприємствами готельно-ресторанної сфери;
- знайомство з основними видами діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- визначення перспектив розвитку готельної та ресторанної справи в Україні та закордоном;

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі навчання;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей.

По завершенню ознайомчої практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями**:

**ІК 01.** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**СК16.** Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань;

**та програмними результатами навчання:**

**ЗН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**ЗН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**ЗН 06.** Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.

**УМ 13.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**УМ 16.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**КОМ 3.** Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.



**АіВ 4.** Здатність вибудувувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

По завершенню ознайомчої практики здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- сфери майбутньої професійної діяльності та перспективи працевлаштування;
- підприємства, установи та організації, які належать до сфери готельних та ресторанних послуг;
- основні види діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- законодавчу та нормативно-правову базу діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;
- значення і перспективи розвитку готельної та ресторанної справи в Україні та закордоном;

**Вміти:**

- визначати приналежність підприємства до готельної, ресторанної сфери;
- давати загальну характеристику підприємствам готельно-ресторанної сфери;
- визначати роль, перспективи та значимість своєї майбутньої професії;
- використовувати на практиці теоретичні знання, отримані здобувачами вищої освіти у процесі навчання.

**Об'єктом ознайомчої практики** виступають підприємства, установи та організації готельно-ресторанної галузі незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

**Предмет ознайомчої практики:**

- основні підприємства готельної і ресторанної галузі;
- основні види діяльності підприємств готельної і ресторанної галузі;
- законодавча та нормативно-правова база діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі.

**Методи збору інформації для підготовки звіту:**

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємств, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємств.

### **Виробнича практика (2 курс, IV семестр)**

**Метою** виробничої практики є систематизація, поглиблення й закріплення теоретичних знань здобувачів вищої освіти із фахових дисциплін; оволодіння сучасними методами та формами організації технологічних процесів у підприємствах готельної та ресторанної справи, набуття професійних умінь і

навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах у сучасних умовах.

**Завданнями виробничої практики є:**

- визначення сфер майбутньої професійної діяльності;
- знайомство з різнопрофільними підприємствами готельно-ресторанної сфери;
- знайомство з основними видами діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- визначення перспектив розвитку готельної та ресторанної справи в Україні та закордоном;
- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі навчання;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей.

По завершенню ознайомчої практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями:**

**ІК 01.** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства.

**СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

**СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**СК 16.** Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань;

**та програмними результатами навчання:**

**ЗН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**ЗН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**ЗН 06.** Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.

**УМ 03.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**УМ 06.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**УМ 07.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**УМ 13.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**УМ 16.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**УМ 19.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

**КОМ 3.** Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.

**АіВ 4.** Здатність вибудувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

По завершенню виробничої практики здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- сфери майбутньої професійної діяльності та перспективи працевлаштування;
- підприємства, установи та організації, які належать до сфери готельних та ресторанних послуг;
- основні види діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- законодавчу та нормативно-правову базу діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;
- значення і перспективи розвитку готельної та ресторанної справи в Україні та закордоном;

**Вміти:**

- визначати приналежність підприємства до готельної, ресторанної сфери;
- давати загальну характеристику підприємствам готельно-ресторанної сфери;
- визначати роль, перспективи та значимість своєї майбутньої професії;
- використовувати на практиці теоретичні знання, отримані здобувачами вищої освіти у процесі навчання.

**Об'єктом виробничої практики** виступають підприємства, установи та організації готельної/ресторанної галузі незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

**Предмет виробничої практики:**

- основні підприємства готельної/ресторанної галузі;
- основні види діяльності підприємств готельної/ресторанної галузі;
- законодавча та нормативно-правова база діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі.

**Методи збору інформації для підготовки звіту:**

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємств, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємств.

### **Виробнича практика (3 курс, VI семестр)**

**Метою** виробничої практики є систематизація, поглиблення й закріплення теоретичних знань здобувачів вищої освіти із фахових дисциплін; оволодіння сучасними методами та формами організації технологічних процесів у підприємствах готельної та ресторанної справи, набуття професійних умінь і

навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах у сучасних умовах.

**Завданнями виробничої практики є:**

- визначення сфер майбутньої професійної діяльності;
- знайомство з різнопрофільними підприємствами готельно-ресторанної сфери;
- знайомство з основними видами діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- визначення перспектив розвитку готельної та ресторанної справи в Україні та закордоном;
- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти в процесі навчання;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей.

По завершенню ознайомчої практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями:**

**ІК 01.** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства.

**СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

**СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**СК 16.** Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань;

**та програмними результатами навчання:**

**ЗН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**ЗН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**ЗН 06.** Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.

**УМ 03.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**УМ 06.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**УМ 07.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**УМ 13.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**УМ 16.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**УМ 19.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

**КОМ 3.** Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.

**АіВ 4.** Здатність вибудувувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

По завершенню виробничої практики здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- сфери майбутньої професійної діяльності та перспективи працевлаштування;
- підприємства, установи та організації, які належать до сфери готельних та ресторанних послуг;
- основні види діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- законодавчу та нормативно-правову базу діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;
- значення і перспективи розвитку готельної та ресторанної справи в Україні та закордоном;

**Вміти:**

- визначати приналежність підприємства до готельної, ресторанної сфери;
- давати загальну характеристику підприємствам готельно-ресторанної сфери;
- визначати роль, перспективи та значимість своєї майбутньої професії;
- використовувати на практиці теоретичні знання, отримані здобувачем вищої освіти у процесі навчання.

**Об'єктом виробничої практики** виступають підприємства, установи та організації готельної/ресторанної галузі незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

**Предмет виробничої практики:**

- основні підприємства готельної/ресторанної галузі;
- основні види діяльності підприємств готельної/ресторанної галузі;
- законодавча та нормативно-правова база діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі.

**Методи збору інформації для підготовки звіту:**

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємств, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємств.

### **Управлінсько-організаційна практика (4 курс, VII семестр)**

**Головною метою** управлінсько-організаційної практики є поглиблення та закріплення здобувачами вищої освіти теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи в галузі управлінської, планово-економічної, маркетингової діяльності, виконавчої, аналітичної та дослідницької роботи, опанування організаційно-технологічними процесами,

що відбуваються на підприємствах. Набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах в сучасних умовах.

**Завданнями управлінського-організаційної практики є:**

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти в процесі навчання;
- аналіз управлінської діяльності підприємства;
- характеристика планово-економічної діяльності підприємства;
- характеристика маркетингової діяльності досліджуваного підприємства;
- розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей.

По завершенню ознайомчої практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями:**

**ІК 01.** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства.

**СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

**СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.



**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 16.** Здатність дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань;

**та програмними результатами навчання:**

**ЗН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**ЗН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**ЗН 06.** Абстрактно мислити, здійснювати аналіз та синтез.

**УМ 03.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**УМ 07.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**УМ 13.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**УМ 16.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**КОМ 3.** Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і студентському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.

**АіВ 4.** Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

По завершенню управлінсько-організаційної практики здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- основні функції та методи управління підприємством готельно-ресторанної галузі;
- організаційну структуру управління підприємством готельно-ресторанної галузі;
- спеціальні функції управління на підприємстві готельно-ресторанної галузі;
- методи управління кадрами на підприємстві готельно-ресторанної галузі.

***Вміти:***

- аналізувати виконання виробничої/експлуатаційної програми;
- здійснювати аналіз і планування матеріальних ресурсів на підприємстві готельно-ресторанної галузі;
- аналізувати й планувати трудові ресурси на підприємстві готельно-ресторанної галузі;
- здійснювати аналіз і планування доходів підприємства готельно-ресторанної галузі;
- аналізувати й планувати поточні витрати підприємства готельно-ресторанної галузі;
- аналізувати й планувати прибуток підприємства готельно-ресторанної галузі;
- здійснювати аналіз і планування фінансових ресурсів підприємства готельно-ресторанної галузі;
- здійснювати аналіз ціноутворення на підприємстві готельно-ресторанної галузі;
- характеризувати систему маркетингу підприємства готельно-ресторанної галузі;
- оцінювати ефективність маркетингової діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі;
- розробляти пропозиції щодо удосконалення діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі.

***Об'єктом управлінсько-організаційної практики*** виступають підприємства, установи та організації готельної/ресторанної галузі незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

***Предметом управлінсько-організаційної практики виступає*** управлінська, планово-економічна та маркетингова діяльність підприємства готельно-ресторанної галузі та її удосконалення.

***Методи збору інформації для підготовки звіту:***

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємства, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємства.

## **1.2. Для спеціальності 242 „Туризм”**

### **Ознайомча практика „Вступ до фаху” (1 курс, II семестр)**

***Мета ознайомчої практики*** „Вступ до фаху” полягає в ознайомленні здобувачів вищої освіти з профілем спеціальності, перспективами майбутньої професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств туристичної галузі, з роллю фахівця туристичного обслуговування у формуванні результатів господарської діяльності підприємств туристичного бізнесу різних форм власності та організаційно правових форм

господарювання, їх конкурентоспроможного статусу на внутрішньому ринку та іміджу національного туристичного продукту на світовому ринку туристичних услуг. Практика має зорієнтувати здобувачів вищої освіти у посадових обов'язках фахівців сфери туризму та їх професійних функціях.

**Завданнями ознайомчої практики „Вступ до фаху” є:**

- знайомство з освітньо-кваліфікаційною характеристикою та освітньо-професійною програмою спеціальності „Туризм”, а також навчальним планом підготовки фахівця з туризму;
- знайомство із загальними вимогами до рівня підготовки фахівця з туризму на основі компетентнісного підходу, його знань, навичок та умінь;
- визначення сфер майбутньої професійної діяльності;
- знайомство з різнопрофільними туристичними підприємствами;
- знайомство з основними послугами туристичної індустрії;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей.

По завершенню ознайомчої практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями:**

**ІК.** Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю і невизначеністю умов.

**К 09.** Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

**К 12.** Навички міжособистісної взаємодії.

**К 14.** Здатність працювати в команді та автономно.

**К 15.** Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

**К 16.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**К 30.** Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

**та програмними результатами навчання:**

**ПРУ 2.** Уміти застосовувати концептуальні знання, набуті в процесі навчання, професійної діяльності. Володіти методами та інструментами реалізації в практичній діяльності набутих загально наукових, фундаментальних та предметних знань.

**ПРУ 17.** Застосувати програмні засоби управління документообігом у процесі вирішення практичних завдань; проектувати багатосторінкові сайти у веб-редакторах; налагоджувати та тестувати сайт на сервері; створювати рекламні ролики і презентації.

**ПРА 3.** Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.

По завершенню ознайомчої практики «Вступ до фаху» здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- систему загальних та професійних компетенцій фахівців туристичного обслуговування;
- сфери майбутньої професійної діяльності та перспективи працевлаштування;
- підприємства, установи та організації, які належать до індустрії туризму;
- основні послуги, які надаються туристичними підприємствами;
- значення і перспективи розвитку туризму в Україні та закордоном;

**Вміти:**

- визначати приналежність підприємства до сфери туризму;
- давати загальну характеристику туристичному підприємству;
- визначати роль, перспективи та значимість своєї майбутньої професії.

**Об'єктом практики** виступають підприємства, установи та організації індустрії туризму незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

**Предмет практики:**

- Основні підприємства індустрії туризму;
- Основні види діяльності в індустрії туризму;
- Посадові обов'язки працівників індустрії туризму (професійні компетентності)

**Методи збору інформації для підготовки звіту:**

- Документальне спостереження: документація організації (в т.ч. рекламна продукція), посадові інструкції;
- Опитування працівників підприємств, клієнтів;
- Безпосереднє спостереження;
- Консультації працівників підприємств.

**Технологічна практика (2 курс, IV семестр)**

**Метою** практики є оволодіння здобувачами вищої освіти сучасних методів, форм, технології управління туристичної галузі. Формування у них, на базі одержаних у навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень підчас конкретної роботи в реальних виробничих умовах.

***Завданнями технологічної практики є:***

1. Ознайомити здобувачів вищої освіти із структурою, змістом діяльності туристичного підприємства (об'єкта практики).
2. Закріпити теоретичні знання здобувачів вищої освіти з організаційного, нормативного регулювання діяльності туристичної організації.
3. Навчити здобувачів вищої освіти застосовувати набуті теоретичні знання на практиці.
4. Навчити здобувачів вищої освіти формувати методику організації діяльності та звітнього контролю туристичної організації.

По завершенню технологічної практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями**:

**ІК.** Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю і невизначеністю умов.

**К 09.** Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

**К 12.** Навички міжособистісної взаємодії.

**К 14.** Здатність працювати в команді та автономно.

**К 15.** Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

**К 16.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**К 25.** Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.

**К 30.** Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

**та програмними результатами навчання:**

**ПРУ 2.** Уміти застосовувати концептуальні знання, набуті в процесі навчання, професійної діяльності. Володіти методами та інструментами реалізації в практичній діяльності набутих загально наукових, фундаментальних та предметних знань.

**ПРУ 4.** Вміти застосовувати алгоритмічні конструкції та інформаційно-комунікаційні технології для розв'язання практичних задач. Використовувати пакети прикладних програм для розв'язання економічних і управлінських завдань.

**ПРУ 17.** Застосувати програмні засоби управління документообігом у процесі вирішення практичних завдань; проектувати багатосторінкові сайти у веб-редакторах; налагоджувати та тестувати сайт на сервері; створювати рекламні ролики і презентації.

**ПРА 3.** Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.

По завершенню технологічної практики здобувач вищої освіти повинен **знати**:

- сфери майбутньої професійної діяльності та перспективи працевлаштування;
- підприємства, установи та організації, які належать до туристичної сфери;
- основні види діяльності, що здійснюють туристичні підприємства;
- законодавчу та нормативно-правову базу діяльності туристичних підприємств;
- значення і перспективи розвитку туристичної галузі в Україні та закордоном;

**Вміти:**

- визначати приналежність підприємства туристичної сфери;
- давати загальну характеристику туристичним підприємствам;
- визначати роль, перспективи та значимість своєї майбутньої професії;
- використовувати на практиці теоретичні знання, отримані здобувачем вищої освіти у процесі навчання.

**Об'єктом технологічної практики** виступають підприємства, установи та організації туристичної галузі незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

***Предмет технологічної практики:***

- основні підприємства туристичної галузі;
- основні види діяльності туристичних підприємств;
- законодавча та нормативно-правова база діяльності туристичних підприємств.

***Методи збору інформації для підготовки звіту:***

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємств, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємств.

**Управлінсько-організаційна практика (3 курс, VI семестр)**

**Метою управлінсько-організаційної практики** є поглиблення та закріплення здобувачами вищої освіти теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи в галузі управлінської, планово-економічної, маркетингової діяльності, опанування організаційно-технологічними процесами, що відбуваються на підприємствах. Набуття професійних умінь і навичок.

***Завданнями практики є:***

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти в процесі навчання;
- вивчення фірм та організацій, які здійснюють тур операторську та тур агентську діяльність;
- навчатися самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу;
- практичне вивчення установчих та нормативних документів, регламентуючих діяльність підприємств сфери туризму;
- освоєння основних напрямів туристської діяльності ;
- збір практичного матеріалу для написання звіту.

По завершенню управлінсько-організаційної практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями:**

**ІК.** Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в

процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю і невизначеністю умов.

**К 09.** Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

**К 12.** Навички міжособистісної взаємодії.

**К 13.** Здатність планувати та управляти часом.

**К 15.** Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

**К 16.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**К 25.** Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.

**К 30.** Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

#### **та програмними результатами навчання:**

**ПРУ 2.** Уміти застосовувати концептуальні знання, набуті в процесі навчання, професійної діяльності. Володіти методами та інструментами реалізації в практичній діяльності набутих загально наукових, фундаментальних та предметних знань.

**ПРУ 8.** Уміння генерувати нові, оригінальні ідеї, цінності, виявляти нові факти у відповідь на потреби організації, чи наявні у неї можливості; здатність до формування і розвиток творчого потенціалу працівника, що приводить до ефективної діяльності.

**ПРУ 14.** Визначати складові туристичної сфери, обирати напрями підприємницької діяльності в галузі, розробляти етапи її здійснення; розраховувати основні фінансово-економічні показники діяльності туристичного підприємства та працювати із звітними формами; обирати оптимальні канали реалізації туристичних послуг; підбирати елементи комплексного туристичного продукту.

**ПРУ 15.** Розраховувати фінансово-економічні показники діяльності туристичного підприємства; оцінювати рівень рентабельності підприємства; оптимізувати рух грошових потоків; планувати операції із цінними паперами та деривативами.

**ПРК 2.** Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію.

**ПРА 2.** Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

**ПРА 3.** Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.

По завершенню управлінсько-організаційної практики здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- основні функції та методи управління туристичним підприємством;
- організаційну структуру управління туристичним підприємством;
- спеціальні функції управління на туристичному підприємстві;
- методи управління кадрами на туристичному підприємстві.

**Вміти:**

- аналізувати виконання виробничої/експлуатаційної програми;
- здійснювати аналіз і планування матеріальних ресурсів на туристичному підприємстві;
- аналізувати й планувати трудові ресурси на туристичному підприємстві;
- здійснювати аналіз і планування доходів туристичного підприємства;
- аналізувати й планувати поточні витрати туристичного підприємства;
- аналізувати й планувати прибуток туристичного підприємства;
- здійснювати аналіз і планування фінансових ресурсів туристичного підприємства;
- здійснювати аналіз ціноутворення на туристичному підприємстві;
- характеризувати систему маркетингу туристичного підприємства;
- оцінювати ефективність маркетингової діяльності туристичного підприємства;
- розроблювати пропозиції щодо удосконалення діяльності туристичного підприємства.

**Об'єктом управлінсько-організаційної практики** виступають підприємства, установи та організації сфери туризму незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

**Предметом управлінсько-організаційної практики виступає** управлінська, планово-економічна та маркетингова діяльність туристичного підприємства та її удосконалення.

**Методи збору інформації для підготовки звіту:**

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємства, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємства.

**Виробнича практика (4 курс, VII семестр)**

**Головною метою виробничої** практики є поглиблення та закріплення здобувачами вищої освіти теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи в галузі управлінської, планово-економічної, маркетингової діяльності, опанування організаційно-технологічними процесами, що відбуваються на підприємствах. Набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах в сучасних умовах.

**Завданнями виробничої практики є:**

- закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти в процесі навчання;
- аналіз управлінської діяльності підприємства;
- характеристика планово-економічної діяльності підприємства;



- характеристика маркетингової діяльності досліджуваного підприємства;
- розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей.

По завершенню виробничої практики здобувач вищої освіти повинен оволодіти такими **програмними компетентностями**:

**КК.** Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю і невизначеністю умов.

**К 09.** Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

**К 12.** Навички міжособистісної взаємодії.

**К 13.** Здатність планувати та управляти часом.

**К 14.** Здатність працювати в команді та автономно.

**К 15.** Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

**К 16.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**К 30.** Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

**та програмними результатами навчання:**

**ПРУ 2.** Уміти застосовувати концептуальні знання, набуті в процесі навчання, професійної діяльності. Володіти методами та інструментами реалізації в практичній діяльності набутих загально наукових, фундаментальних та предметних знань.

**ПРА 3.** Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.

По завершенню виробничої практики здобувач вищої освіти повинен **знати**:

- основні функції та методи управління підприємством готельно-ресторанної галузі;
- організаційну структуру управління підприємством готельно-ресторанної галузі;
- спеціальні функції управління на підприємстві готельно-ресторанної галузі;
- методи управління кадрами на підприємстві готельно-ресторанної галузі.

**Вміти:**

- навчатися самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу;

- виявляти основні фактори, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх;
- здійснювати аналіз і планування матеріальних ресурсів на туристичному підприємстві;
- аналізувати й планувати трудові ресурси на туристичному підприємстві;
- здійснювати аналіз і планування доходів туристичного підприємства;
- аналізувати й планувати поточні витрати туристичного підприємства;
- аналізувати й планувати прибуток туристичного підприємства;
- здійснювати аналіз і планування фінансових ресурсів туристичного підприємства;
- здійснювати аналіз ціноутворення на підприємстві;
- характеризувати систему маркетингу туристичного підприємства;
- розроблювати пропозиції щодо удосконалення діяльності туристичного підприємства.

**Об'єктом виробничої практики** виступають підприємства, установи та організації туристичної галузі незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

**Предметом виробничої практики виступає** управлінська, планово-економічна та маркетингова діяльність туристичного підприємства та її удосконалення.

**Методи збору інформації для підготовки звіту:**

- документальне спостереження: документація організації (в т. ч. рекламна продукція);
- опитування працівників підприємства, клієнтів;
- безпосереднє спостереження;
- консультації працівників підприємства.

## **2. ЗМІСТ ПРАКТИК**

Зміст і завдання всіх видів практик визначає керівник практики на основі наскрізної програми і програм практик. Програми практик складаються їх керівниками, обговорюються і затверджуються на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

## **3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК**

Практики проводяться на підприємствах (організаціях) де є умови виконання повного обсягу завдань практики. Практики здійснюються на основі договорів між Університетом і підприємствами. Тривалість дії і форма

договорів погоджується за згодою сторін і може визначатися або на період конкретного виду практики, або до п'яти років.

Кожен здобувач вищої освіти має право, за згодою кафедри туризму, готельної і ресторанної справи, самостійно підбирати для себе базу проходження практики.

Базами практики можуть бути суб'єкти підприємницької діяльності, які здійснюють надання послуг розміщення/харчування, туристичні оператори, туристичні агенції (юридичні та фізичні особи), інші суб'єкти підприємництва з надання туристичних послуг та мають відповідну ліцензію та розташовуються в Україні або за її межами.

Перед виходом на практику (**за 2 тижні**) здобувач вищої освіти повинен підготувати **необхідну документацію**:

- **гарантійний лист** з бази практики (див. додаток А) – надається керівнику практики, на основі якого готується наказ на практику;
- **угода** на проведення практики (**2 екземпляра**) (див. додаток Б);
- **особову медичну книжку** з усіма необхідними записами, дійсними на момент проходження практики – надається керівнику практики;
- **повідомлення** про прибуття на базу практики (перший день практики) (див. додаток В);.

Також здобувачі вищої освіти забезпечуються такими видами документів:

- **направленням на практику** (див. додаток Г),
- **програмою практики,**
- **щоденником** (див. додаток Д),
- **індивідуальним завданням.**

На практиці здобувач вищої освіти може бути зарахований на штатні посади, якщо робота цієї посади відповідає програмі практики. Робочий час визначається відповідно до діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку та режиму роботи. Консультації на базах практики проводяться в робочий час, а в навчальних закладах – в неробочий час практиканта.

Відомості про підприємство здобувач вищої освіти одержує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівниками практики та фахівцями виробництва з технологічних, організаційних, економічних та інших питань. Зміст, кількість та обсяг практичного матеріалу, що збирається здобувачем вищої освіти під час практики, залежить від теми наукового дослідження здобувача вищої освіти, типу та виду об'єкту дослідження, можливостей і бажання бази практики надати потрібну інформацію та погоджується здобувачем вищої освіти з керівником роботи.

Результатом успішного проходження практики має стати віддзеркалення у звіті таких питань:

- виконання обов'язків, закріплених за практикантом у підприємстві бази практики;
- документальне оформлення звітів та форм звітності за кожним окремим відділом відповідно до отриманих завдань.

## 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

З метою організації та забезпечення проходження здобувачами вищої освіти практик призначаються два керівники: від університету та галузевого підприємства – бази практики.

*Керівник практики від кафедри туризму, готельної і ресторанної справи повинен:*

- розробити індивідуальні завдання, які здобувачі вищої освіти зобов'язані виконати протягом проходження практики;
- провести бесіду зі здобувачами вищої освіти з техніки безпеки на підприємстві;
- надати практикантам необхідні документи (направлення на базу практики, програму, календарний план, індивідуальне завдання та інші додаткові матеріали);
- повідомити здобувачів вищої освіти про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, а саме: порядок подання письмового звіту, стандарти оформлення індивідуального завдання;
- регулярно проводити консультації здобувачів вищої освіти щодо виконання програми практики, виконання інших робіт та складання звіту;
- надавати здобувачам вищої освіти методичну допомогу в підготовці звітів та виконанні індивідуальних завдань;
- у складі комісії приймати залік з практики;
- подати завідувачу кафедри туризму, готельної і ресторанної справи звіт про проведення практики із висновками щодо результатів практики і пропозиціями щодо поліпшення її.

*Керівник практики від підприємства повинен:*

- ознайомитись із програмою практики та заздалегідь подбати про забезпечення належних умов для проходження практики;
- ознайомити здобувачів вищої освіти з правилами внутрішнього розпорядку;
- провести з практикантами обов'язковий інструктаж з охорони праці, слідкувати за виконанням режимів праці і відпочинку, санітарно-побутовим обслуговуванням здобувачів вищої освіти;
- надавати практикантам необхідні документи для виконання програми практики та індивідуальних завдань;
- повідомити здобувачів вищої освіти про систему звітності з практики, а саме: порядок подання письмового звіту, стандарти його оформлення;
- керувати та проводити контроль за проходженням здобувачами вищої освіти практики;
- дати характеристику про роботу кожного практиканта по закінченню практики, перевірити й підписати щоденник і звіт з практики.
- у складі комісії приймати залік з практики;

- подати завідувачу кафедри туризму, готельної і ресторанної справи звіт про проведення практики з висновками щодо результатів практики та пропозиціями щодо її поліпшення.

При порушенні практикантами трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку, техніки безпеки база практики інформує директора НН ІТОТТ та кафедру туризму, готельної і ресторанної справи ЛНУ імені Тараса Шевченка.

*Здобувачі вищої освіти при проходженні практики зобов'язані:*

- до початку практики отримати від керівника практики від кафедри туризму, готельної і ресторанної справи консультацію щодо порядку проходження практики та оформлення всіх необхідних документів;

- своєчасно прибути на базу практики, оформити прибуття в щоденнику та приступити до виробничих обов'язків;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

- вивчити й суворо дотримуватися режиму праці, правил охорони праці, техніки безпеки й виробничої санітарії;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- поетапно відображати результати проходження практики в письмовому звіті;

- у повному обсязі відпрацювати термін передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;

- своєчасно захистити письмовий звіт з практики.

Оформлений письмовий звіт про виконання програми практики та індивідуального завдання з науково-дослідної роботи повинен відповідати вимогам усіх розділів програми, індивідуального завдання, з обов'язковим врахуванням вимог єдиного стандарту документації та діючими на кафедрі правилами. Звіт підписується і оцінюється спочатку керівником від бази практики. Керівник практики від підприємства також складає характеристику на практиканта, яку особисто підписує. Разом із щоденником і характеристикою звіт подається на кафедру туризму, готельної і ресторанної справи для рецензування керівниками практики.

Звіт про практику захищається здобувачем вищої освіти у комісії, призначеній завідувачем кафедри (зараховано / незараховано).

Комісія приймає залік з практики у визначені за розкладом дні, але не пізніше початку нового навчального семестру. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача вищої освіти за підписами членів комісії.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно, при виконанні умов, визначених завідувачем кафедри туризму, готельної і ресторанної справи.

Здобувач вищої освіти, який втретє отримав негативну оцінку з практики в комісії, відраховується з університету.

## 5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

По завершенню практики здобувачі вищої освіти оформлюють звіт, зміст якого повинен повністю відповідати програмі практики. До звіту можуть входити визначені програмами матеріали (індивідуальний графік, щоденник практики, рекламно-інформаційна, технологічна документація, звіт, характеристика та ін.).

Форми основних документів, що відображають процес організації та проведення практики, затверджені наказом МОН України від 05 червня 2013 р. № 683.

Складовими звіту з практик є:

- титульний лист (див. додаток Е);
- щоденник практики (див. додаток Д), який заповнюється здобувачем вищої освіти протягом практики за встановленою формою.;
- відгук та оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці з бази практики, підписана керівником практики від підприємства (бланк знаходиться в щоденнику);
- основна частина звіту про виконання завдань практики;
- висновки;
- список використаних джерел;
- індивідуальне завдання;
- додатки (містять ті документи, на які здобувач вищої освіти посилається в тексті).

В залежності від виду практики до звіту також подаються характеристика від керівника бази практики (див. додаток Ж), рецензію керівника практики від Університету (див. додаток И).

Звіт з практики повинен бути надрукований на комп'ютері з одного боку аркуша білого паперу формату А4 (210-297 мм) через **полуторний (1,5) міжрядковий інтервал з абзацом 1,25 см.** При комп'ютерному наборі використовують шрифт **Times New Roman** текстового редактора **Word**, розмір **14**, звичайної жирності.

Загальний обсяг звіту **15–20 сторінок** друкованого тексту (без урахування „Додатків”).

Текст друкують, залишаючи поля таких розмірів: ліве – **30 мм**, праве – **15 мм**, верхнє і нижнє – **15 мм**. Шрифт має бути чітким, чорного кольору, з однаковою щільністю тексту.

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

**Рисунки й таблиці** необхідно подавати в звіті безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Рисунки й таблиці,

які розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок.

Будь-які ілюстрації (рисунок, схеми, графіки, діаграми, карти тощо) позначають словом „Рис.” і нумерують послідовно в межах розділу, за виключенням тих, що розміщуються в Додатках.

Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номеру рисунку, між якими вставляють крапку.

Наприклад: Рис.2.3 (третій рисунок другого розділу). Всі рисунки повинні мати назву, яку розміщують після поданої ілюстрації, симетрично до неї.

**Таблиця** є способом подання інформації, при якому цифровий або текстовий матеріал групується в рядки і графи, відокремленні одна від іншої вертикальними та горизонтальними лініями.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву починають із великої літери. Назву не підкреслюють і не виділяють. Усі наведені в таблицях дані мають бути достовірними, однорідними і такими, що можуть зіставлятися.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у Додатках) в межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують надпис „Таблиця” із зазначенням її номера. Номер таблиці має складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: Таблиця 1.2 (друга таблиця першого розділу).

При переносі частини таблиці на інший аркуш слово „Таблиця” і її номер вказують один раз над першою частиною, над іншою частиною пишуть – Продовження табл. 1.2.

*Наприклад:*

...Загальну динаміку розвитку світового туризму по його основних показниках відображено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

**Динаміка міжнародних туристських прибуттів та надходжень від туризму**

Рік	Кількість прибуттів, млн.	Темпи зростання, %	Надходження від туризму, млрд. дол.	Темпи зростання %
1980	284,841	6,0	97,000	19,1
1990	456,800	6,4	264,708	21,2
1995	551,700	3,0	393,230	13,4
2000	687,300	6,8	474,400	4
2005	694,000	-1,2	525,000 (464,000 €)	8,6 (-2,2)

Результати розвитку туризму в 2009 р., зібрані ВТО, свідчать про його....

**Формули.** При використанні довгих чи громіздких формул необхідно їх розміщувати на окремих рядках, залишаючи вище і нижче формули не менше одного вільного рядка. Невеликі та нескладні формули, що не мають

самостійного значення, вписують всередині рядків тексту. Позначення значень символів і числових коефіцієнтів розміщують безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони йдуть у формулі. Значення кожного символу і цифрового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова „де” без двокрапки.

Формули, на які є посилання в звіті, нумерують у межах розділу, інші не нумеруються. Номер формули складається з номеру розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Нумери формул ставлять біля правого берега аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) – перша формула третього розділу.

Джерела, з яких запозичені таблиці та формули в звіті вказують їх порядковим номером, наприклад: „на рис. 2.3 можна побачити...”/ „повернемося до табл. 1.3...”/ „розрахуємо за формулою (2.1)...”.

Оформлення додатків. Додатки не включаються в загальний обсяг роботи та вміщувати в себе всі необхідні матеріали, на які по тексту є посилання.

Після списку літератури на окремому аркуші вказуємо „ДОДАТОК”. „ДОДАТОК” пишеться у правому верхньому кутку. Знак „№” перед цифрою не ставиться. Нумерація додатків здійснюється послідовно в буквах (А, Б, В...). Додатки позначаються заглавними літерами української абетки: А, Б, В, Д, Ж тощо (наприклад, „Додаток А”, „Додаток Б” і т.д.). Винятком є літери Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. Нумерація сторінок ведеться окремо по кожному додатку.

В якості додатків не можуть бути використані законодавчі та нормативні акти (або витяги з них). Оформлення таблиць та графічного матеріалу в додатках проводиться так, як було показано вище, крім нумерації таблиць і рисунків. Звіт з практики має бути написаний державною мовою, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність – логічна. Усі сторінки текстової частини повинні мати наскрізну нумерацію.

#### **Обов’язково додаються ксерокопії з бази практики:**

- Ксерокопію Свідоцтва про державну реєстрацію юридичної/фізичної особи;
- Ксерокопію Довідки про внесення до єдиного державного реєстру підприємств та організацій України;
- Ксерокопію Ліцензії на господарчу діяльність (згідно вимогам діючого законодавства)

Оформлення титульної сторінки звіту, щоденника та характеристики представлено в додатках Д, Е, Ж.

Звіт, підписаний обома керівниками практики, захищається здобувачем вищої освіти у комісії, що призначається завідуючим кафедрою.

Здобувач вищої освіти, який при захисті звіту отримав незадовільну оцінку, може бути направлений для проходження практики повторно. При одержанні незадовільної оцінки з практики вдруге – здобувач вищої освіти відраховується.



## 6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Таблиця 3

### Критерії оцінювання практик

№	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань практики	50
2	Оформлення звіту	20
3	Виступ з доповіддю на захисті практики	10
4	Презентація результатів	10
5	Відповіді на запитання	10
	<b>Загальна сума балів</b>	<b>100</b>

Підсумкова оцінка виставляється комісією за такими критеріями:

Оцінка „*відмінно*” – під час написання звіту про проходження практики здобувач вищої освіти виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав уміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати матеріал та запропонував низку заходів щодо вдосконалення діяльності підприємства (організації), до розробки яких підійшов творчо.

Оцінка „*добре*” – під час написання звіту про проходження практики здобувач вищої освіти виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, зробив висновки з урахуванням причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту показав достатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації).

Оцінка „*задовільно*” – під час написання звіту про проходження практики здобувач вищої освіти виконав основні завдання практики та індивідуальне завдання, але висновки, зроблені здобувачем вищої освіти не враховують причинно-наслідкових зв'язків і механізмів (алгоритмів) перебігу явищ (процесів), при цьому при захисті звіту здобувач вищої освіти показав недостатні уміння та навички роботи з документацією та інформацією щодо результатів роботи підприємства (організації).

Підсумки практики підводяться під час захисту звіту здобувачем вищої освіти та фіксуються в відомості обліку успішності групи.

# ДОДАТКИ

Додаток А

## Гарантійний лист

Адміністрація \_\_\_\_\_

(повна назва підприємства, навчального закладу)

не заперечує проти проходження безкоштовної \_\_\_\_\_ практики

(назва практики)

студента (тки) ЛНУ імені Тараса Шевченка \_\_\_\_\_ курсу  
\_\_\_\_\_ (денного/заочного) відділення

Інституту \_\_\_\_\_

Факультету \_\_\_\_\_

спеціальності \_\_\_\_\_

(назва спеціальності)

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

з „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ р. до „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ р.

Методичне керівництво гарантуємо.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(керівник установи) (прізвище керівника)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М.П.

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ р.

УГОДА № \_\_\_\_\_  
на проведення практики здобувачів вищої освіти  
ДЗ „Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка”

м. Старобільськ

„\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” в особі \_\_\_\_\_, який діє на підставі законодавчих актів України та Статуту університету (надалі навчальний заклад), і з іншої сторони \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ в особі \_\_\_\_\_ (надалі база практики), що діє на підставі Статуту, уклали між собою угоду про таке:

1. Заклад вищої освіти направляє, а база практики приймає на безоплатній основі для проходження практики здобувачів вищої освіти:

№ з/п	Шифр і назва спеціальності, назва освітньої програми	Курс, форма навчання	Вид практики	Кількість здобувачів вищої освіти	Термін практики	
					поча-ток	закін-чення

на підставі направлення від закладу, яке укладають відповідно до графіка освітнього процесу на момент проходження практик та додається до цієї угоди.

2. База практики зобов'язується:

- призначити наказом кваліфікованих спеціалістів для безпосереднього керівництва практикою;
- створити необхідні умови для виконання здобувачами вищої освіти програм практики, не допускати використання їх на посадах та роботах, що не відповідають програмі практики та майбутній спеціальності;
- забезпечити здобувачам вищої освіти умови безпечної роботи на кожному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці – вступний та на робочому місці. У разі потреби навчати здобувачів вищої освіти безпечних методів праці;
- забезпечити спецодягом, запобіжними засобами, лікувально-профілактичним обслуговуванням за нормами, установленими для штатних працівників (за потреби);
- надати здобувачам вищої освіти і керівникам практики від закладу вищої освіти можливість користуватися лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практики;
- забезпечити облік виходу на практику здобувачів вищої освіти; про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти заклад вищої освіти;
- після закінчення практики дати характеристику на кожного здобувача вищої освіти.

Додаткові умови:

\_\_\_\_\_

3. Заклад вищої освіти зобов'язується:

- призначити керівниками практики кваліфікованих викладачів;
- забезпечити дотримання здобувачами вищої освіти трудової дисципліни та правил внутрішнього розпорядку;
- брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися зі здобувачами вищої освіти під час проходження практики.

4. Відповідальність сторін за невиконання угоди.

Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практики згідно з законодавством про працю України.

Усі суперечки, що виникають між сторонами за цією угодою, вирішують у встановленому порядку.

Угода набуває чинності після її підписання сторонами й діє до кінця практики згідно з календарним планом.

Угода складена у двох примірниках: по одному – базі практики і закладу вищої освіти.

Місцезнаходження сторін:

Закладу вищої освіти: ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” – м. Старобільськ, площа Гоголя, 1.

Бази практики:

---

---

Підписи та печатки:

Заклад вищої освіти:

База практики:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

(підпис)

(ініціали, прізвище)

М.П. „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

М.П. „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

**ПОВІДОМЛЕННЯ**  
**студент ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”**

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_ (курс, інститут, факультет (відділення), спеціальність)

прибув „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року до \_\_\_\_\_  
(назва підприємства, організації, установи)

і приступив до практики. Наказом по підприємству (організації, установи) від „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_ студент \_\_\_\_\_ зарахований на посаду

\_\_\_\_\_ (штатну, дублером, штатну роботу, практикантом)

\_\_\_\_\_ (штатні посади назвати конкретно)

Керівником практики від підприємства (організації, установи) призначено \_\_\_\_\_  
(посада, прізвище, ім'я по батькові)

Керівник підприємства (організації, установи)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Печатка підприємства,  
організації, установи)

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище, ім'я, по батькові)

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Керівник практики від вищого навчального закладу

\_\_\_\_\_ (назва кафедри, циклової комісії)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (посада, прізвище, ім'я, по батькові)

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ рок

**НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ\***  
(є підставою для зарахування на практику)

Згідно з угодою від „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року №\_\_\_, укладеною з

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(повне найменування підприємства, організації, установи)

направляємо на практику здобувачів вищої освіти \_\_\_\_\_ курсу,  
\_\_\_\_\_ форми навчання,

які навчаються за спеціальністю \_\_\_\_\_  
на освітній програмі \_\_\_\_\_

Назва практики \_\_\_\_\_

Термін практики з „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року  
до „\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Керівник практики від кафедри \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

**ПРІЗВИЩА, ІМЕНА, ПО БАТЬКОВІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

Декан факультету /  
директор навчально-наукового інституту \_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

**\*Документ є супровідним для довготривалих та колективних річних угод**

ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”

**ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ**

(вид і назва практики)

Здобувача вищої освіти \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму

кафедра \_\_\_\_\_ туризму, готельної і ресторанної справи \_\_\_\_\_

освітній рівень \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський) \_\_\_\_\_

спеціальність \_\_\_\_\_ Готельно-ресторанна справа/Туризм \_\_\_\_\_  
(назва)

освітня програма \_\_\_\_\_

курс \_\_\_\_\_

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство, в організацію, установу

Печатка  
підприємства, організації, установи „\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства, організації, установи

Печатка  
підприємства, організації, установи „\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

## Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Дата	Відмітки про виконання
1	2	3	4

Керівники практики:

від закладу вищої освіти \_\_\_\_\_  
 (підпис) (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи \_\_\_\_\_  
 (підпис) (прізвище та ініціали)







**Відгук осіб, які перевіряли проходження практики**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Висновок керівника практики від закладу вищої освіти  
про проходження практики**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата складання заліку „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Оцінка:

за національною шкалою \_\_\_\_\_  
(словами)

кількість балів \_\_\_\_\_  
(цифрами і словами)

за шкалою ЄКТС \_\_\_\_\_

Керівник практики від закладу вищої освіти \_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

**Зразок титульного листа звіту з практики**

**Міністерство освіти і науки України  
Державний заклад  
„Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка”  
Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та  
туризму  
Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи**

**ЗВІТ**  
ПРО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКУ  
(вид практики)

Здобувача вищої освіти \_\_\_\_\_ курсу денної/заочної форми навчання,  
спеціальності „Готельно-ресторанна справа”/„Туризм”

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

Місце практики \_\_\_\_\_

Термін практики \_\_\_\_\_

Керівник практики  
від підприємства \_\_\_\_\_  
(підпис, посада, прізвище)

(місце печатки, підпис)

Керівник практики  
від кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис, посада, прізвище)

СТАРОБІЛЬСЬК 20\_\_

Міністерство освіти і науки України  
Державний заклад „Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка”

**ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

навчально-наукового інституту/факультету \_\_\_\_\_

спеціальності \_\_\_\_\_

освітньої програми \_\_\_\_\_

проходив практику \_\_\_\_\_  
(вид практики)

у \_\_\_\_\_  
(повна назва бази практики)

з \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ 20\_\_ року.

Висновки про роботу здобувача вищої освіти:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендована базою практики  
оцінка роботи здобувача вищої освіти \_\_\_\_\_ М. П.

Висновки керівника практики від ЗВО:

---

---

---

---

---

---

Загальна оцінка роботи здобувача вищої освіти \_\_\_\_\_

Керівник практики від ЗВО

\_\_\_\_\_

(звання, посада)

(П.І.Б.)

**Зразок відгуку керівника практики від підприємства**

**Характеристика**  
на здобувача вищої освіти  
**Нестерову Юлію Олександрівну**

Нестерова Юлія Олександрівна з \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ року  
проходила \_\_\_\_\_ (вид практики) практику у \_\_\_\_\_.

Під час проходження практики здобувач вищої освіти  
\_\_\_\_\_ працювала у \_\_\_\_\_  
на посаді \_\_\_\_\_ (вказати посаду).

У період проходження практики Нестерова Ю.О. проявила себе як комунікабельна, дисциплінована, працелюбна, акуратна та старанна практикантка.

За час проходження практики Нестерова Юлія Олександрівна виявила достатні теоретичні знання. Практикантка належним чином виконувала наступні завдання (перерахувати 3 – 5 завдань):

- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_.

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

Звітні документи з проходження практики оформлені на належному рівні.

За результатами проходження практики здобувач вищої освіти Нестерова Юлія Олександрівна заслуговує відмінної оцінки.

Керівник практики  
від підприємства

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

М.П.

**Зразок рецензії керівника практики від Університету**

Студентка Нестерова Ю. з 22 жовтня по 3 листопада 2020 р. проходила виробничу практику на підприємстві «\_\_\_\_\_». Практикантка вивчала процес обслуговування в СПО.

В процесі проходження практики здобувач вищої освіти ознайомилася зі структурою і штатом підприємства, принципами формування колективу, кадровою стратегією компанії, становила прогнози, обчислювала потреба в кадрах, вивчила ринок праці, порядок ведення документації та звітності, пов'язаної з кадрами, використовувала сучасні інформаційні технології в роботі.

Зі своїми завданнями Нестерова Ю. впоралася добре, проявивши активність, зацікавленість, прагнення до охоплення великої кількості практичних знань.

У процесі роботи показала себе комунікабельним, акуратним і дисциплінованим співробітником.

Вважаємо, що здобувач вищої освіти заслуговує оцінки «відмінно».

Керівник практики  
від закладу вищої освіти

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище

та

\_\_\_\_\_ ініціали)

Навчально-методичне видання

**Безбородих Світлана Миколаївна  
Кашинська Олена Євгенівна**

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАКТИК**

**здобувачів вищої освіти  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальностей**

**241 „Готельно-ресторанна справа”,**

**242 „Туризм”**

**денної та заочної форм навчання**

Комп'ютерний макет – Кашинська О. Є.

---

Здано до склад. 11.12.2020 р. Підп. до друку 11.06.2021 р.  
Формат 60x84 1/16. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.  
Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 4,77. Наклад 200 прим. Зам. № 42.

---

**Видавництво Державного закладу  
„Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”  
пл.. Гоголя, 1, м. Старобільськ, 92700.**



Методичні рекомендації до організації практик здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 „Готельно-ресторанна справа”, 242 „Туризм” денної та заочної форм навчання. 48 с.

Розробники: к.п.н. Безбородих С.М., к.п.н. Кашинська О.Є.

Рецензенти:

**С. О. Бадер**

– доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри дошкільної та початкової освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».

**М.М. Морозова**

– кандидат педагогічних наук, доцент кафедри товарознавства, торгівельного підприємства та експертизи товарів

Методичні рекомендації до організації практик здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 „Готельно-ресторанна справа”, 242 „Туризм” денної та заочної форм навчання затверджені на засіданні кафедри туризму, готельної і ресторанної справи.

Протокол від “27” серпня 2021 року №1

Завідувач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи

\_\_\_\_\_ (С.М. Безбородих)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

©Безбородих С.М., 2021

©Кашинська О. Є., 2021

© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2021

