

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з науково-педагогічної,
методичної та виховної роботи

_____ О.А. Лагоднюк
„_____” _____ 2020 року

05-08-64

***РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ (ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ)
ПРАКТИКИ***

Program of Productive (organizational) practice

***спеціальність
specialty***

***242 "Туризм"
242 TOURISM***

Робоча програма виробничої (організаційної) практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньою програмою "Туризм" спеціальності 242 "Туризм". Рівне: НУВГП, 2020. 17 с.

Розробники: Громаченко К.Ю., доцент, к.с.-г.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від "25" березня 2020 року №8

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи _____ С.І. Коротун
25.03.2020 р.

Керівник групи забезпечення
спеціальності 242 «Туризм» _____ А.С. Романів

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІАЗ
Протокол №6 від 31.03.2020 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ _____ А.М. Прищепя
"__" _____ 2020 року

© К.Ю. Громаченко, 2020
© НУВГП, 2020

Вступ

Виробнича (організаційна) практика є складовою частиною навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 242 "Туризм" і розглядається як форма адаптації студентів до умов та характеру майбутньої роботи.

Метою виробничої (організаційно) практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою "Туризм" спеціальності 242 "Туризм" є оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності управління в сфері готельно-ресторанного господарства на базі одержаних теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах. В процесі практики студент повинен одержати достатній обсяг практичних знань і умінь.

Завдання виробничої практики:

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- послідовне знайомство зі структурою та управлінням у закладі готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та робітників;
- оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- ознайомлення із контролем діяльності закладу готельно-ресторанного господарства, а також технічного обслуговування інженерних систем та торговельно-технологічного обладнання;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства.
- ознайомлення з планово економічною роботою на підприємстві, вивчення системи основних економічних показників діяльності підприємства;
- аналіз доходів і товарообігу підприємства (підрозділів) громадського харчування і торгівлі підприємства;
- проведення характеристики організаційної структури підприємства і організації управлінської роботи;
- дослідження конкурентного статусу підприємства, оцінка сильних та слабких сторін готелю;
- дослідження ефективності управління готелем за основними видами діяльності: виробнича, інноваційна, економічна.

Виробнича практика сприяє скороченню терміну адаптації молодого спеціаліста після закінчення університету до сучасних умов діяльності закладів готельного та ресторанного господарства.

Зміст навчальної практики визначається освітньо-кваліфікаційною характеристикою та освітньо-професійною програмою дисциплін «Готельна справа» і «Ресторанна справа».

Анотація

Виробнича (організаційна) практика є складовою частиною навчального процесу підготовки висококваліфікованих фахівців і базується на спеціальних теоретичних дисциплінах та придбанні студентами вмінь та навичок практичної роботи. Крім того, виробнича практика сприяє скороченню терміну адаптації молодого спеціаліста після закінчення університету до сучасних умов діяльності закладів готельного та ресторанного господарства.

Під час виробничої практики студент - практикант повинен удосконалити свій рівень загальної, теоретичної і практичної підготовки. Переддипломна практика є важливою формою навчання студентів, яка покликана закріпити одержані теоретичні знання, застосувати їх на практиці, сформувати в майбутнього бакалавра професійне вміння та навички самостійно вирішувати виробничі питання, повніше розкрити індивідуальні здібності студентів, виховати потребу поповнювати свої знання та творчо їх використовувати.

Ключові слова: виробнича (організаційна) практика, проходження практики, туризм, туристична діяльність, підприємства туристичної індустрії, сфера послуг, турпродукт, організація туристичної діяльності, сфера гостинності.

Abstract

Productive (organizational) practice is an integral part of the educational process of training highly qualified specialists and is based on special theoretical disciplines and the acquisition by students of skills and abilities of practical work. In addition, the internship helps to reduce the period of adaptation of the young specialist after graduation to the modern conditions of the hotel and restaurant industry.

During the internship the student-intern must improve his level of general, theoretical and practical training. As to have the practice students usually choose an organization or an enterprise that are suitable for their activities and correspond to the specialization of the university's department for the future graduate.

Key words: productive (organizational) practice; passing the practice; tourism; tourism activity; enterprises of the tourism industry; service industries; tourism product; organization of tourism activity, sphere of hospitality

1. Опис переддипломної практики

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика практики денна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"	Обов'язкова нормативна
Модулів – 1	Спеціальність 242 "Туризм"	Рік підготовки: 3-й
Змістових модулів – 4		Семестр 6-й
Загальна кількість годин - 180		Лекції 0 год.
Тижневих годин - 45	Рівень вищої освіти: бакалавр	Практичні 0 год.
		Самостійна робота 180 год.
		Вид контролю: залік

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою виробничої (організаційно) практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою "Туризм" спеціальності 242 "Туризм" є оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності управління в сфері готельно-ресоранного господарства на базі одержаних теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах. В процесі практики студент повинен одержати достатній обсяг практичних знань і умінь.

Завдання виробничої практики:

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу;
- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- послідовне знайомство зі структурою та управлінням у закладі готельно-ресторанного господарства;

- ознайомлення із функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та робітників;
- оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- ознайомлення із контролем діяльності закладу готельно-ресторанного господарства, а також технічного обслуговування інженерних систем та торговельно-технологічного обладнання;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства.
- ознайомлення з планово економічною роботою на підприємстві, вивчення системи основних економічних показників діяльності підприємства;
- аналіз доходів і товарообігу підприємства (підрозділів) громадського харчування і торгівлі підприємства;
- проведення характеристики організаційної структури підприємства і організації управлінської роботи;
- дослідження конкурентного статусу підприємства, оцінка сильних та слабких сторін готелю;
- дослідження ефективності управління готелем за основними видами діяльності: виробнича, інноваційна, економічна.

Виробнича практика сприяє скороченню терміну адаптації молодого спеціаліста після закінчення університету до сучасних умов діяльності закладів готельного та ресторанного господарства.

Зміст навчальної практики визначається освітньо-кваліфікаційною характеристикою та освітньо-професійною програмою дисциплін «Готельна справа» і «Ресторанна справа».

У підсумку проходження практики студенти повинні *знати*:

- законодавчі та інструктивні документи в сфері туристичної діяльності;
- сучасні форми підприємницької діяльності в туризмі та сфері гостинності;
- проблеми виконання організаційної та аналітичної роботи в сфері туризму та сфері гостинності;
- особливості роботи управління курортів і туризму обласної адміністрації.

Вміти:

- прогнозувати та аналізувати можливості виникнення негативних та позитивних тенденцій розвитку туристичної галузі на різних рівнях;
- аналізувати основні показники туристичної діяльності і на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;
- аналізувати тенденції розвитку та перспективи туризму на міжнародному ринку;

- визначати доцільність використання зарубіжного досвіду стосовно умов роботи конкретного підприємства, фірми, підрозділу чи установи;
- оформляти документи, що стосуються питань туристичної діяльності;
- підбирати, аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітові і статистичні матеріали.

Набути *навичок*:

- систематизації, закріплення й розширення навичок студентів за фахом;
- проведення самостійного наукового дослідження;
- виконання кваліфікаційної роботи;
- виконання конкретних службових обов'язків на туристичних підприємствах.

3. Програма переддипломної практики

Робочий день практиканта встановлюється відповідно до режиму роботи виробничого підрозділу і посади. У випадку, якщо студент-практикант не зараховується у штат співробітників, він виконує обов'язки дублера на тих же посадах і проходить практику відповідно до режиму роботи підприємства.

Змістовий модуль 1

Ознайомлення з організацією роботи туристичного підприємства

Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці та отримання щоденника і робочої програми перед від'їздом на практику

Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці.

Тема 3. Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки

Тема 4. Ознайомлення з організацією роботи підприємства, його служб, підрозділів

Змістовий модуль 2

Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура

Тема 5. Збір даних про об'єкт практики, характеристика об'єкта в цілому.

Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.

Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанных послуг.

Тема 6. Нормативно-правове регулювання діяльності.

У сучасних умовах господарювання особливого значення набуває правове регулювання господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві, що складається із сукупності законодавчих і нормативно-технічних актів, які є складовою національної правової системи. Державна політика щодо розвитку готельно-ресторанного господарства як однієї з основних складових розвитку економіки та сфери послуг спрямована на поліпшення якісних критеріїв його функціонування.

Правове поле координації функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства обумовлюють закони України, нормативні та регуляторні акти, державні стандарти тощо.

Політика держави щодо розвитку готельно-ресторанного господарства, регулювання основних аспектів господарської діяльності ж складової туристичної індустрії спрямована на поліпшення його тісних критеріїв функціонування і відображена у законах України «Про туризм», «Про захист прав споживачів», «Про стандартизацію» та ін.; Постановах Кабінету Міністрів України щодо програм розвитку цього напрямку господарської діяльності. Правові засади функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства України поширюються на елементи технології виробництва, організації та реалізації відповідних послуг у даній сфері:

- термінів і визначень, необхідних для взаєморозуміння й однозначності сприйняття понять, що описують продукт, та умов реалізації продукту;
- договірних відносин, якості та безпеки споживачів готельно-ресторанних послуг;
- класифікації типів підприємств готельно-ресторанного господарства і видів їх господарської діяльності;
- способів і методів формування, просування і реалізації готельно-ресторанного продукту;
- змісту та форми інформації про продукцію, послуги, що пропонуються підприємствами готельно-ресторанного господарства;
- стандартних вимог до форм документів і складу інформації в них.

Нормативно-правові акти регулюють відносини між споживачем (клієнтом) і виробником послуг (готельним підприємством), узгоджують інтереси споживача, виробника та суспільства і створюють сприятливі умови для розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 7. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість

Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі.

Тема 8. Організаційно-управлінська структура

Основні служби закладу готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи. Структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розпис. Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу.

Вивчення внутрішньої організаційної структури управління підприємства, організації:

- визначення вищого, середнього і низового ланцюгів та їх функціональне призначення;
- вертикальні та горизонтальні зв'язки в структурі управління підприємства.

Обов'язкова побудова організаційної структури управління та пояснювальна записка по структурних підрозділах та їх функціях

Змістовий модуль 3

3.1 Організація і управління закладом готельного господарства

9. Організація та управління службою приймання та розміщення

Організація роботи служби приймання та розміщення, ведення нормативної документації. Склад та структура служби приймання та розміщення.

Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення. Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення.

10. Організація і управління поверховою службою

Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи. Організація ведення білизняного господарства. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. Культура обслуговуючого на поверсі, поведінковий стандарт. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.

11. Організація надання додаткових послуг

Організація надання додаткових послуг в готелі. Служба консьєржів, дворецьких. Порядок акумулювання копій рахунків гостей. Рівень якості послуг.

12. Функціональні господарства обов'язки органів управління закладом готельного

Знайомство із штатним розкладом підприємства, склад працівників за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки. Організації охорони праці та соціального захисту працівників підприємства. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.

3.2 Організація і управління закладом ресторанного господарства

13. Організація послуг харчування проживаючих

Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових туристів. Оформлення замовлень на обслуговування туристів. Правила обслуговування на поверсі (в номері готелю). Організація надання послуг харчування за меню денного раціону харчування. Обслуговування за типом "Шведський стіл". Організація банкетного обслуговування. Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів. Особливості організації обслуговування учасників конгресів. Стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу.

Організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства. Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

14. Характеристика меню та виробничої програми

Аналіз видів меню, преїскурантів та виробничої програми. глибини та ширини асортименту кулінарної продукції та преїскурантів. Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства, денної (місячної) кількості реалізованої кулінарної продукції. Організаційно-розрахункова документація за надані послуги харчування.

15. Організація виробничої системи

Організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв. Порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у закладі.

Характеристика метрологічного, механічного, теплового, холодильного, торговельного устаткування, що використовується у структурних підрозділах закладу.

Дати характеристику існуючої системи організації праці, розподіл праці та сумісництво роботи.

16. Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства

Штатний розклад закладу ресторанного господарства, склад працівників підприємства за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки директора, інженера-технолога, завідувача виробництвом, шеф-кухаря, головного адміністратора, метрдотеля закладу. Організація контролю якості кулінарної продукції та послуг ресторанного господарства.

Змістовий модуль 4

Оволодіння практичними навичками організації туристичної діяльності

Тема 17. Виконання обов'язків в одному з відділів підприємства, управління

Тема 18. Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих працівників підприємства готельного\ ресторанный господарства

Тема 19. Ознайомлення з обслуговуванням споживачів туристичних послуг, контролем за якістю надання готельних \ ресторанный послуг та обслуговуванням клієнтів

Тема 20. Отримання навичок роботи у колективі

Тема 21. Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта

Тема 22. Оформлення звіту та складання заліку

Розподіл студентів на практику здійснюється кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП з урахуванням наявності угод і замовлень на підготовку фахівців та місць їх роботи після навчання. З дозволу кафедри студенти можуть заздалегідь самостійно підбирати собі місця для проходження практики. Розподіл студентів на бази практики здійснюється одночасно представником від університету (викладачем кафедри) та представником від туристичного підприємства (керівник підприємства, менеджер або досвідчений фахівець).

Керівники практики затверджуються наказами університету та підприємства. Будь-які зміни щодо місця проходження практики, переведення студентів на інші посади, заміни керівників практики затверджуються додатково відповідними наказами.

Направлення студентів на практику здійснюється наказом ректора. Навчально-методичне керівництво практикою, а також контроль за виконанням робочої програми практики здійснюють керівники практики (від кафедри та від бази практики). До керівництва практикою студентів залучаються досвідчені викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

На рівні університету загальний контроль за організацією проведення виробничої практики студентів здійснює керівник виробничою практикою НУВГП.

Керівництво практикою від вищого навчального закладу.

До керівництва виробничою практикою студентів залучаються досвідчені викладачі кафедри, які в тісному контактi з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики.

У обов'язки керівників практики від університету входять:

- оцінка стану та відповідності баз практики основним вимогам та їх готовності для прийняття студентів;

- забезпечити проведення всіх організаційних заходів перед відбуттям студентів на практику: підготовку проекту наказу, інструктаж про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання студентам-практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденник, методичні рекомендації та інші, перелік яких встановлює навчальний відділ університету);
- повідомити студентам про систему звітності з практики, а саме: подання письмового звіту, підготовка доповіді, повідомлення, виступу тощо;
- регулярне проведення консультацій для студентів на кафедрі згідно з графіком;
- контроль за дотриманням термінів виконання програмних завдань практики і написання звітів;
- перевірка звітів практики і їх допуск до захисту;
- участь у роботі комісії щодо захисту практики, які створюються на цей період на кафедрі; - підготовка і подання завідувачу кафедри, завідувачу відділом практики письмового звіту про проходження практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення практичної підготовки студентів для розгляду на засіданні кафедри.

Керівництво практикою від підприємства - бази практики.

Керівництво студентами-практикантами на робочих місцях здійснюється кваліфікованими спеціалістами, призначеними наказом про прийняття студентів на практику.

У обов'язки керівників практики від бази практики входить:

- організація робочого місця і створення необхідних умов для проходження практики згідно з графіком;
- надання студентам необхідної звітної документації, нормативних та інших матеріалів;
- контроль виконання індивідуальних завдань та програми практики в цілому;
- відгук та оцінка роботи студента на практиці.

Студенти під час проходження практики зобов'язані:

- до початку практики отримати консультацію щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- своєчасно скласти та захистити звіт з практики, отримавши диференційовану оцінку із занесенням у відомість та індивідуальний навчальний план студента.

4. Структура залікового кредиту виробничої практики

№ п/п	Назви тем змістових модулів	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	Проходження інструктажу з охорони праці та отримання щоденника і робочої програми перед від'їздом на практику	6
2	Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці.	6
3	Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки	6
4	Ознайомлення з організацією роботи підприємства, його служб, підрозділів	6
Змістовий модуль 2		
5	Збір даних про об'єкт практики, характеристика об'єкта в цілому.	6
6	Нормативно-правове регулювання діяльності	6
7	Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість	6
8	Організаційно-управлінська структура	6
Змістовий модуль 3		
9\13	Організація та управління службою приймання та розміщення \ Організація послуг харчування проживаючих	8
10\14	Організація і управління поверховою службою \ Характеристика меню та виробничої програми	8
11\15	Організація надання додаткових послуг \ Організація виробничої системи	8
12\16	Функціональні господарства обов'язки органів управління закладом готельного \ Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства	8
Змістовий модуль 4		
7	Виконання обов'язків в одному з відділів підприємства, управління	8
8	Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих	8

	працівників підприємства готельного\ ресторанного господарства	
9	Ознайомлення з обслуговуванням споживачів туристичних послуг, контролем за якістю надання готельних \ ресторанних послуг та обслуговуванням клієнтів	8
10	Отримання навичок роботи у колективі	8
11	Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта	8
12	Оформлення звіту	40
13	Захист звіту	10
14	Складання заліку	10
Всього		180

5. Оформлення звіту про проходження практики

Студент оформляє звіт у вигляді роздруковки форматом А4. Робота захищається у вигляді демонстрації підготовленої презентації у PowerPoint або усної доповіді без мультимедійного супроводу. Звіт оформлюється на стандартному папері формату А4 (210 x 297) з одного боку. Поля: верхнє, нижнє та ліве - 20 мм, праве - 10 мм. Може бути рукописним або друкованим і виконується українською мовою.

6. Методи навчання.

В процесі проходження виробничої практики використовуються такі методи активного навчання та технічні засоби як:

- Друковані роздаткові матеріали;
- Довідкові матеріали.

7. Методи контролю

- Підсумковий контроль (захист звіту з навчальної практики).

Кожен студент виконує та оформлює окремий звіт, який подається до захисту в останній день виробничої практики. Звіт включає титульну сторінку стандартного зразка, внутрішнє наповнення згідно завдання та програми практики і висновки.

8. Розподіл балів, що присвоюються студентам

Система ECTS передбачає 100-бальну шкалу оцінки навчальної діяльності студента. Робоча навчальна програма повинна передбачати розподіл цих балів між, змістовими модулями та модулями. Розподіл балів наведено у таблиці:

**Розподіл балів, що присвоюються студентам
за захист звіту та складання заліку
з проходження виробничої (технологічної) практики**

Вчасне оформлення документів про прибуття на практику	Оформлення щоденника практики	Оформлення пояснювальної записки	Захист звіту	Сума
10	10	40	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
	для диференційованого заліку
90 – 100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
35-59	не задовільно з можливістю повторного складання заліку
0-34	не задовільно з обов'язковим повторним проходженням практики

Захист звіту проводиться шляхом усної доповіді студента про результати проходження практики, яка оцінюється відповідно вимогам рейтингової системи оцінювання знань.

Критерії оцінювання

90...100 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики; основні положення звіту глибоко обґрунтовані і логічні; звіт має якісне оформлення: під час захисту звіту студент аргументовано доводить набуття ним практичних навичок, передбачених програмою практики;

85...89 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми; основні положення звіту достатньо обґрунтовані; незначне порушення послідовності; прийнятне зовнішнє оформлення: захист звіту дозволяє виявити наявність необхідних практичних умінь, передбачених програмою практики;

73...84 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики, але має незначні недоліки: основні положення звіту обґрунтовані; задовільне зовнішнє оформлення звіту; захист звіту дозволяє виявити наявність практичних умінь, передбачених програмою практики.

70...74 балів - Студент повністю виконав програму практики, звіт відповідає

вимогам програми, але має недоліки за структурою і змістом; основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності; задовільна якість оформлення звіту; захист звіту з незначними недоліками, які студент усуває з допомогою викладача.

60...69 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт має недоліки за структурою і змістом; основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності: якість зовнішнього оформлення звіту задовільна; захист звіту не дозволяє в повній мірі виявити практичні навички, передбачені програмою практики.

35...59 балів - Студент виконав більше 50% програми практики; звіт відповідає вимогам програми практики, але має значні неточності за структурою і змістом: основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності: якість зовнішнього оформлення звіту задовільна: захист звіту показує, що студент не набув достатніх практичних навичок, передбачених програмою практики

1...34 балів - Студент виконав менше 50% програми практики і представив звіт незадовільного змісту і якості оформлення: захист звіту показує відсутність практичних навичок, передбачених програмою практики.

9. Методичне забезпечення

1. 05-08-70 Кушнірук, Ю. С., Романів, А. С. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 242 «Туризм» денної форми навчання. Рівне: НУВГП, 2018. 36 с. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/13378/>

10. Рекомендована література

1. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування. Київ: Видавничий центр КНУ ім. Т.Г.Шевченка, 2001. 395 с.
2. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреації та рекреаційної географії. Київ: Палітра, 1997. 130 с.
3. Іванунік В.О. Концепції оцінки рекреаційно-туристичних ресурсів Чернівці : Чернівецький нац. унт, 2011. 84 с.
4. Кравченко, Н.О. Рекреаційне господарство Полісся : сучасний етап та перспективи розвитку. Ніжин : МІЛАНІК, 2007. 172 с.
5. Кудла Н.Є. Рекреаційна географія: Електронний підручник. 2012. – 150 с. URL : <http://www.cpto.if.ua/elbook.php>
6. Кушнірук Ю.С. Рекреалогія. Навчальний посібник. Рівне: ФОП Рожков М.М. 2015. 148 с.
7. Кушнірук Ю.С. Рекреація та курортологія: Навчальний посібник – Рівне: НУВГП, 2012. – 146 с.
8. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг. Київ: Альтерпрес, 2002. 436 с.
9. Масляк П. О. Рекреаційна географія: навч. посібник. Київ: Знання, 2008. 343 с.
10. Мацола В. І. Рекреаційно-оздоровчо-туристичний комплекс (питання теорії, методології, практики). Львів, 1998. 278 с.

11. Павлов В. І., Черчик Л.М. Рекреаційний комплекс Волині: теорія, практика, перспективи. Луцьк: Надстир'я, 1998. 127 с.
12. Покоłodна М.М. Рекреаційна географія Навч. посібник. Харків: ХНАМГ, 2012. 275 с.
13. Сюткін С. І., Леонтьєва Г. Г. Рекреаційна географія. Суми: СумДПУ, 2007.
14. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія. Київ: Центр навчальної літератури, 2007. - 312 с.
15. Черчик Л.М. Рекреаційні ресурси: теорія і методологія. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2009. 200 с.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuiv.gov.ua/>
2. Закон України "Про туризм" (15 вересня 1995р.).- К., 1995. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/>
3. Наукова бібліотека НУВГП URL : <http://nuwm.edu.ua/naukova-biblioteka>
4. Рівненська державна обласна бібліотека URL : <http://www.lib.rv.ua/>
5. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>