

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**
інститут агроекології та землеустрою

05-08-093S

СИЛАБУС	ВИРОБНИЧА (ОРГАНІЗАЦІЙНА) ПРАКТИКА	
SYLLABUS	INTERNSHIP	
Шифр за ОП	ППЗ	
Code in Degree Programme		
Освітній рівень	бакалаврський (перший)	
Level of Education	Bachelor's (first)	
Галузь знань	24	Сфера обслуговування
Field of Knowledge		Service sector
Спеціальність	242	Туризм
Field of Study		Tourism
Освітня програма	Туризм	
Degree Programme	Tourism	

Силабус виробничої (організаційної) практики для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Туризм» спеціальності 242 «Туризм». Рівне: НУВГП. 2023. 12 стор.

ОПП на сайті університету:
<https://cutt.ly/89dDFB6> (ОП 2019)

Розробники силабусу: *е-підпис* Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; *е-підпис* Яковишина М.С., ст. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 7 від “03” лютого 2023 року

Завідувач кафедри:
е-підпис Коротун С.І., к.географ.н., доцент

Керівник ОП:
е-підпис Коротун С.І., к.географ.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою
Протокол № 7 від “07” лютого 2023 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
е-підпис Прищепя А.М., д.с.-г.н., професор

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ (ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ) ПРАКТИКИ	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Туризм
Спеціальність	242 Туризм
Рік навчання, семестр	3 рік навч., 6 сем. / 4 рік навч., 8 сем.
Кількість кредитів	6,0
Лекції:	-
Практичні заняття:	-
Самостійна робота:	180/180 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ	
Керівник практики 	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екоп.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окасана_Богданівна
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	o.b.konarivska@nuwm.edu.ua
Асистент керівника практики 	Яковишина Маргарита Сергіївна, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Яковишина_Маргрита_Сергіївна
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-0198-5812
Канали комунікації	m.s.yakovyshyna@nuwm.edu.ua

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИЧУ (ОРГАНІЗАЦІЙНУ) ПРАКТИКУ
Мета та завдання
<p>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. Практика базується на раніше вивчених нормативних та професійно спрямованих дисциплінах і формує творче мислення, розвиває, систематизує і закріплює практичні навички, отримані під час теоретичної підготовки. Майбутні фахівці привчаються до охоплення та осмислення всього комплексу численних питань, що потрібно вирішувати при діяльності у туристичній сфері.</p> <p>Мета виробничої (організаційної) практики: оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності та управління в сфері туризму та готельно-ресторанного господарства.</p>

Завдання виробничої (організаційної) практики: ознайомити студента із організаційною структурою та управлінням виробничими процесами на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, сформулювати у студента певні професійні практичні знання, вміння та навички, необхідні для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються у сучасних умовах на підприємствах сфери обслуговування, закріпити на практиці теоретичні знання, отримані при вивченні професійно спрямованих дисциплін.

Проходження практики – це самостійна робота студентів безпосередньо на робочих місцях, виконання конкретних посадових обов'язків. Набуваючи практичних навичок на робочих місцях, студенти здійснюють функції, характерні для туристського обслуговування.

Посада, на яку буде зараховано студента під час проходження виробничої практики на підприємствах - екскурсійних бюро, туристичних агентствах, установах природно-заповідного фонду, управліннях туризму та курортів, готельно-ресторанних та інших підприємствах туристичної сфери - повинні відповідати професійній назві майбутньої роботи за фахом:

У результаті проходження переддипломної практики **студенти повинні знати:**

- законодавство, яке регламентує здійснення підприємницької діяльності в галузі туризму та готельно-ресторанної справи;
- мету і порядок надання послуг на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
- організаційно-правові форми діяльності підприємств;
- особливості укладання агентських договорів між суб'єктами туристичної діяльності та іншими суб'єктами господарювання, а також договорів на туристичне обслуговування з туристами, надання послуг проживання та харчування;
- склад і структуру статистичної звітності підприємства;
- призначення і місце підприємства на ринку туристичних послуг регіону;
- контингент споживачів підприємства-базису практики;
- організаційну структуру управління підприємством;
- порядок організації і забезпечення охорони праці й протипожежної безпеки на робочому місці.

Студенти повинні вміти:

- характеризувати та визначати тип (категорію) та статус підприємства (форму власності, належність до певної організаційно-правової форми, основні цілі та обмеження діяльності, загальну стратегію), концепцію підприємства, розуміти інформацію Статуту, Установчого договору, Ліцензії на право здійснення відповідного виду підприємницької діяльності, тощо;
- використовувати сучасні інформаційні технології на туристичному підприємстві;
- аналізувати основні показники туристичної діяльності і на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;
- аналізувати тенденції розвитку та перспективи туризму на міжнародному ринку;
- оформляти документи, що стосуються питань надання туристичних та готельно-ресторанних послуг на підприємстві;
- працювати у команді, в колективі, виконувати поставлені завдання;
- контролювати якість туристичного та готельно-ресторанного продукту.

Посилання на розміщення виробничої практики на навчальній платформі Moodle

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=5351>

**Передумови вивчення*
(місце виробничої практики в структурно-логічній схемі)**

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Вступ до фаху, Туризмознавство, Туристичні ресурси України, Географія та економіка міжнародного туризму, Зелений туризм, Заповідна справа, Статистика, Економіка підприємства, Основи цифрових технологій, Готельна справа, Ресторанна справа.

Компетентності

СК01.Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
 СК03. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.
 СК04. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.
 СК05. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.
 СК06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).
 СК08. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.
 СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.
 СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.
 СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Програмні результати навчання

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
 ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
 ПР03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.
 ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
 ПР07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
 ПР08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.
 ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
 ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
 ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
 ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.
 ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.
 ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
 ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
 ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
 ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ (ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ) ПРАКТИКИ

Самостійна робота – 180/180 год.

Кількість годин, результати навчання	Зміст тем
Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті та отримання щоденника і завдань перед від'їздом на практику	

самост. – год. 2 ПР17; ПР21	Знайомство з наказом на виробничу (організаційну) практику. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. Отримання бланків для оформлення прибуття на місце проходження виробничої (організаційної) практики, отримання щоденника практики перед від'їздом на практику.
Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й протипожежної безпеки.	
самост. – год. 6 ПР09; ПР17	Приїзд (прихід) на базу практики. Оформлення документів про прибуття. Знайомство із керівництвом підприємства – бази практики. Ознайомлення із керівником практики від підприємства. Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки. Проходження вступного і первинного інструктажу з охорони праці і пожежної безпеки.
Тема 3. Знайомство з організаційно-управлінською структурою бази практики	
самост. – год. 18 ПР01; ПР02; ПР06; ПР10; ПР15; ПР17; ПР18; ПР21	Знайомство з особливостями діяльності підприємства, основними службами та відділами підприємства, з організацією роботи підприємства, функціональними обов'язками його служб, підрозділів. Кількість та склад керівних рівнів. Організаційна структура управління підприємства. Штатний розпис. Графік роботи та посадові обов'язки практиканта (стажера).
Тема 4. Організація і управління підприємством	
самост. – год. 60 ПР01; ПР02; ПР03; ПР06; ПР07; ПР08; ПР09; ПР10; ПР12; ПР13; ПР15; ПР17; ПР18; ПР21 ПР22	Знайомство з організацією та управлінням підприємства (залежно від бази практики). Вивчення процесів організації та управління службою приймання та розміщення готельного господарства. 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. Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи. Організація ведення білизняного господарства. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі. Організація надання додаткових послуг в готелі. Служба консьєржів, дворецьких. Функціональні обов'язки органів управління підприємством. Організація послуг харчування на підприємстві. Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. Організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства. Аналіз видів меню, преїскурантів, асортименту кулінарної продукції. Система HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Контроль за рівнем якості послуг.
Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному з відділів підприємства	
самост. – год. 60 ПР01; ПР02; ПР03; ПР12; ПР17; ПР21; ПР22	Отримання навичок роботи у колективі. Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих працівників туристичного підприємства. Отримання навичок продуктивного спілкування з споживачами туристичних послуг. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.
Тема 6. Характеристика діяльності підприємства	
самост. – 18 год.	Збір даних про об'єкт практики. Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта практики. Місце розташування та

ПР01; ПР02;
ПР03; ПР06;
ПР07; ПР08;
ПР09; ПР10

місія підприємства. 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. Туристичні продукти. Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг. Ділові партнери, конкуренти та споживачі даного підприємства. Договірні відносини з партнерами та клієнтами. Статистичні дані щодо обсягу реалізації туристичного продукту.

Тема 8. Підготовка звіту за результатами виробничої (організаційної) практики

самост. – год. 10
ПР08; ПР17;
ПР18; ПР21;
ПР22

Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження виробничої (організаційної) практики. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації). Логіка викладення пропозицій: загальна характеристика суті пропозиції (нововведення, що пропонується здійснити); обґрунтування доцільності застосування пропозиції (нововведення) та очікувані результати від її реалізації, в тому числі розрахунок економічного ефекту (за можливості); стан готовності підприємства до введення пропозиції (нововведення); план організаційно-економічних заходів, необхідних для впровадження даної пропозиції.

Форми та методи навчання

Форма навчання очна (денна), заочна. Методи навчання: самостійна робота, індивідуальна робота, бесіда, інформаційно-ілюстративний та проблемний методи. виконання індивідуального завдання від керівника підприємства; розробка пропозицій; екскурсії на туристичні об'єкти; формування звіту.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
-програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
-програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

Порядок та критерії оцінювання

Поточний контроль проходження виробничої практики проводиться:
- за виконанням вимог до оформлення документів про вчасне прибуття на місце проходження практики;
- за оформленням звіту з виробничої (організаційної) практики;
- за відгуком керівника виробничої (організаційної) практики від туристського підприємства, де відбувалось проходження практики.
- за оформленням щоденника виробничої (організаційної) практики.
Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з виробничої (організаційної) практики.
Усі форми контролю включено до 100-бальної шкали оцінювання.
Поточний контроль оцінюється за критеріями, які дозволяють отримати такі обов'язкові бали:
Вчасне оформлення документів про прибуття на практику - 5 балів
Оформлення щоденника практики - 10 балів
Оформлення звіту з виробничої (організаційної) практики - 45 балів
Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з виробничої (організаційної) практики - 40 балів
Всього – 100 балів.
Додаткові (бонусні) бали можуть нараховуватись за оригінальність підходу до розробки пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства / туристичних маршрутів в регіоні з включенням їх до звіту про проходження практики.
– Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>

– Тимчасове положення про організацію проведення практик для здобувачів вищої освіти НУВГП. URL: <https://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/nmv>

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Афонченкова Т. М., Булюк О. В., Масенко Б.П. та ін. Менеджмент і маркетинг туризму : навч. посіб. / за ред. О.Є. Лугініна. Київ, 2016. 364с.
2. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник . Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
3. Афонченкова Т. М., Булюк О. В., Масенко Б.П. та ін. Менеджмент і маркетинг туризму : навч. посіб./ за ред. О.Є. Лугініна. Київ, 2016. 364с.
4. Бабарицька В. К., Малиновська О. Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту : навч. посіб. Київ, 2004. 288 с.
5. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa: навч. посіб. у 3-х т. Т.1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі . 2-ге вид., виправл. і допов. Київ: КНТЕУ, 2017. 411 с.
6. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. у 3-х т. Т.2 : Ресторани . / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 311с.
7. Мальська М. П., Антонюк Н. В. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ, 2008. 661 с.
8. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. пос. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.
9. Організація туризму: підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.
10. Павлоцький В.Я. Організація підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів III курсу спеціальностей "Туризм" та "Готельно-ресторанна справа". Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. 82 с.
11. Покоłodна М. М. Організація екскурсійної діяльності: підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГім. О. М. Бекетова, 2017. 180с.
12. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 16.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>
13. Про затвердження ліцензійних умов провадження туроператорської діяльності : Постанова КМУ № 991 від 11.11.2015 р. Редакція від 12.01.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/991-2015-%D0%BF#Text>
14. Про захист прав споживачів : Закон України № 1024-XII від 12.05.1991. Редакція від 19.11.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
15. Про стандартизацію : Закон України № 1315-VII від 2014р. Редакція від 09.06.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>

Допоміжна література

16. Конарівська О.Б., Яковишина М.С., Кушнір Н.Б. Характеристика механізму державного управління туристичною галуззю України. *Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки*. Рівне : НУВГП, 2018. Вип. 2 (82). С. 60-68. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/14577/>.
17. Конарівська О. Б., Коротун О. П. Роль та особливості маркетингу у сфері туристичних послуг. *Вісник НУВГП. Економіка : зб. наук. праць*. Рівне, 2018. Вип. 4(84). С. 88-95. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/16007/>
18. Конарівська О.Б., Панюк Т.П. Стратегія розвитку туристичної галузі України. *KELM «Наука. Освіта. Право. Управління»*. Лодзь : Wyzsz Szkoła Informatyki I Umiejrtnosci. 2020. № 2 (30). С. 148-156.
19. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Гордійчук А.О. Сутність і значення інноваційної стратегії туристичного бізнесу для розвитку регіонів країни. *Сер. Економічні науки*. Рівне : НУВГП, 2021. Вип.4 (96). С.49-58 URL: file:///C:/Users/User/Downloads/Vnuvgr_ekon_2021_4_7.pdf.
20. Конарівська О.Б., Яковишина М.С., Цінівська Ю. О. Аналіз та систематизація зарубіжного досвіду функціонування об'єктів туристичної інфраструктури на прикладі міста Жешув республіка Польща. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки*. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 4 (100). С. 56-66.
21. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м.Рівне. *Вплив зміни*

клімату на розвиток Рівненської області : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С.33-36.

22. Конарівська О.Б., Журавель О.С. Роль державного стимулювання розвитку туристичного бізнесу. *Географія, туризм і природокористування* : зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06.05.2022 р. Рівне, 2022. С. С. 28-30.

23. Конарівська О.Б., Цехмайстрок Л.А. Значення антикризового менеджменту в діяльності туристичних підприємств. *Географія, туризм і природокористування*: зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06. 05. 2022 р. Рівне, 2022. С. С. 38-42.

24. Конарівська О.Б., Почтарук Д.І. Взаємодія між туроператорами, туристичними компаніями і громадськими організаціями в умовах воєнного стану в Україні. *Географія, туризм і природокористування*: : зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06 травня 2022 р. Рівне, 2022. С. С. 31-34.

25. Коротун С. І., Кушнірук Ю. С., Яковшина М. С., Коротун О. П. Рекреаційно-туристичний комплекс Західного Полісся Меліорація та облаштування Українського Полісся : монографія / за ред. Я.М. Гадзала, В.А. Стащука, А.М. Рокочинського. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. Т.2. С. 747-776.

26. Коротун С.І., Кушнірук Ю.С. Природні та медико-географічні передумови використання рекреаційних ресурсів Рівненської області : монографія: Рівне: вид. О.Зень, 2021. 184 с.

27. Коротун С.І., Коротун О.П., Власюк О.В. Підсистеми інфраструктури туристського бізнесу в Рівненській області. *Вісник НУВГП. Зб.наук.праць. Економічні науки*. Рівне. НУВГП. 2018. Вип. 1 (81). С. 32-41.

28. Коротун С. І., Коротун О. П. Напрями розвитку внутрішнього туризму в Рівненській області. *Сучасні проблеми та шляхі економічного розвитку підприємств та індустрії туризму в Україні* : матеріали всеукр. наук.-практ. конф. викладачів, молодих вчених і студентів (Дніпро, 18 трав. 2018 р.). Дніпро : ДГУ, 2018. С. 87-90.

29. Коротун С.І., Калько А.Д., Кушнір Н.Б. Еколого-економічні перспективи зеленого туризму в умовах сьогодення зб. наук. праць. *Вісник НУВГП. Економічні науки*. Рівне : НУВГП. Вип. 2 (82). 2022.

30. Коротун С. І., Кушнір Н. Б., Коротун О. П. Види туроперейтингу і туроператорів на ринку України. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Економічні науки*. Рівне : НУВГП. 2018. Вип. 2 (82). С. 65-78.

Інформаційні ресурси

31. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/>

32. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>

33. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).

34. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

35. Національна туристична організація України. URL: <https://www.ntoukraine.org/>

36. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://lib.rv.ua/>

37. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnecbs.com.ua/>

38. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>

39. UNWTO. URL: <https://www.unwto.org>

40. Спілка сприяння сільського зеленого туризму Україні. URL: <https://www.greentour.com.ua/en>

41. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>:

42. Опорний конспект лекцій (на електронному носію) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

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

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

Дедлайни та перескладання

Звіти з практики, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів).

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі звітів виробничої практики та супровідних документів відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної практики на платформі MOODLE за календарем.-

Правила академічної доброчесності

Документи з Академічної доброчесності викладені сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo->

Вимоги до відвідування

Проходження практики на підприємстві є обов'язковою умовою для успішного виконання індивідуальної роботи виданої керівником практики та оформлення звіту. Здобувачу вищої освіти не дозволяється пропускати проходження практики без поважних причин. Здобувачу вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно відповідно до «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП». Здобувач вищої освіти має право оформити індивідуальний графік навчання згідно відповідного положення <http://ep3.nuwm.edu.ua/6226/>. Під час проходження практики студентам дозволено використання мобільних телефонів та ноутбуків з метою пошуку уточнюючої інформації щодо нормативної бази. У випадку форс-мажорних обставин (карантинні обмеження, локдаун, військовий стан) практика і консультації між здобувачем вищої освіти та керівником практики від університету проводяться онлайн.

Керівники практики:

Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент
Яковишина М.С., ст.викладач

Автор
Старший викладач

Маргарита ЯКОВИШИНА

Затверджено

{{JS:[oSigner.sFIO_Referent] ? "[OSIGNER.SFIO_REFERENT]": "[oSigner.sNameFamilyUppcase]}}



Номер документа СИЛ №284 від [sDateTime_SignWriteAgree_Last]
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner_Sert]
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00