

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-099S

СИЛАБУС	НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА "ВСТУП ДО ФАХУ"	
SYLLABUS	PRACTICAL TRAINING	
Шифр за ОП	ПП 1	
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	241	Готельно-ресторанна справа
Field of Study		Hotel and Restaurant Business
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Degree Programme	Hotel and Restaurant Business	

Силабус навчальної практики «Вступ до фаху» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне: НУВГП. 2023. 8 стор.

ОПП на сайті університету:
<https://cutt.ly/Y9hsDL> (ОП 2022)

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

Керівник ОП:
е-підпис Конарівська О.Б., к.е.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 НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	1 рік навч., 2 сем. / 1 рік навч., 2 сем.
Кількість кредитів	4.5
Лекції:	-
Практичні заняття:	-
Самостійна робота:	135/135 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ *	
Керівник практики 	Коротун Сергій Ігорович, доцент, к.геогр.н., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун_Сергій_Ігорович
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-3377-5780
Канали комунікації	s.i.korotun@nuwm.edu.ua https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php
Керівник практики 	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Оксана_Богданівна
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	o.b.konarivska@nuwm.edu.ua

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ПРАКТИКУ «ВСТУП ДО ФАХУ»
Мета та завдання
<p>«Навчальна практика «Вступ до фаху» є складовою частиною навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і розглядається як спосіб формування основ досвіду фахової діяльності у сфері туризму та готельно-ресторанної справи: практичні вміння і навички, професійні якості особистості майбутнього фахівця. Основною метою практичної підготовки студентів є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії, систематизація і розширення теоретичних навичок самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять в коло обов'язків фахівця сфери готельно-ресторанного обслуговування. Навчальна практика «Вступ до фаху» логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної</p>

готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Задачами навчальної практики «Вступ до фаху» є:

- закріплення теоретичних знань, отриманих студентом в процесі навчання;
- засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
- оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;
- ознайомлення із розвитком готельно-ресторанної індустрії;
- знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери;

Під час практики проводяться екскурсії закладами готельно-ресторанного бізнесу та туристичної сфери з метою надбання студентами найбільш повної уяви про туристичну індустрію та структуру закладів, взаємодію окремих підрозділів, аналіз діючої системи управління, маркетингової діяльності, корпоративної культури, нормативно-правової документації тощо. В умовах дистанційного навчання екскурсії закладами проводяться в онлайн-форматі.

Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

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

Передумови вивчення*

(місце навчальної практики «Вступ до фаху» в структурно-логічній схемі)

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Вступ до фаху, Екологія, Санаторно-курортна справа, Географія та економіка міжнародного туризму.

Компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.

СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.

СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню

Програмні результати навчання

РН 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.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ	
<i>Самостійна робота – 135/135 год.</i>	
Кількість годин, результати навчання	Зміст тем
Змістовий модуль 1. Характеристика ресторанного господарства	
Тема 1. Основи роботи з геоінформаційними системами в туристичній діяльності	
самост. – 19 год. PH02, PH05, PH16, PH17	Дослідження територій проведення практики за допомогою програмного забезпечення Google Earth Pro, Google My Maps. Аналіз туристичних маршрутів регіону. Створення онлайн-карт розміщення закладів готельно-ресторанної сфери, аналіз їх просторового розміщення. Забезпеченість місцями в закладах ресторанного господарства на 1000 мешканців (Рівного або за місцем проживання). Підготовка звіту.
Тема 2. Дослідження ресторанного господарства	
самост. – 19 год. PH02, PH05, PH03, PH08, PH16, PH17	Ресторанний продукт. Гастрономічні тренди регіону. Крафтові локації. Фермерські господарства, виробники органічної продукції, дегустації, гастромаршрути регіоном. Створення онлайн-карт та розробка онлайн-маршрутів для гурманів. Равликові ферми. Кулінарна спадщина регіону. Автентичні страви. Мацік. Індивідуальне завдання з дослідження екологічних практик закладів ресторанного господарства регіону (за місцем навчання або за місцем проживання). Підготовка звіту.
Тема 3. Цифровий маркетинг	
самост. – 10 год. PH02, PH05, PH16.	Аналіз сторінок закладів ресторанного господарства: наповнення, оформлення, меню, карта вин, цінова політика, унікальність. Індивідуальні завдання. Підготовка звіту.
Тема 4. Екскурсії та організація харчування у поході	
самост. – 18 год. PH02, PH05, PH16, PH17.	Екскурсії закладами готельно-ресторанного бізнесу. Індивідуальні завдання. Організація харчування під час туристичного походу. Родинна традиційна страва та технологія приготування. Українська кухня. Підготовка звіту.
Змістовий модуль 2. Характеристика готельного господарства	
Тема 5. Базова характеристика готельного підприємства	
самост. – 18 год. PH02, PH03, PH05, PH08, PH16, PH17	Готельний продукт. Назва готелю, адреса, форма власності, місцерозташування, відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали), засоби сполучення, тип розміщення, рівень комфорту, сертифікація, розваги, місткість і рівень завантаження, персонал, розміщення у системі інтернет-бронювання. Підготовка звіту.
Тема 6. Концептуальні готелі	
самост. – 15 год. PH02, PH03, PH05, PH08, PH16, PH17	Знайомство з інноваційними готелями у регіоні. Капсульні готелі. Капсульний готель і хостел «FULL HOUSE» (Рівне). Готельно-ресторанний комплекс «Тунель кохання». Рейкарц (Reikartz) Бегшлосс Рівне, Бутік-готель «Централь», Готель Географія, ін. Підготовка звіту.
Тема 7. Готельне господарство і сталий розвиток: екологічні ініціативи	
самост. – 18 год. PH02, PH05, PH16, PH17	Індивідуальне завдання з дослідження екологічних практик готельних підприємств (за місцем навчання або за місцем проживання). Зелений туризм і агросадиби. Огляд інформаційних ресурсів про агросадиби Рівненщини. Екомаршрути. Підготовка звіту.
Тема 8. Розміщення туристів в умовах походу	
самост. – год. 18	Бівуак. Облаштування наметового майданчика під час походу.

RH02,
RH08,
RH17

RH05,
RH16,

Розваги, харчування і проживання під час етно-екофестивалів.
Підготовка звіту.

Форми та методи навчання

Форма навчання очна (денна), заочна. Методи навчання: самостійна робота, індивідуальна робота, бесіда, інформаційно-ілюстративний та проблемний методи. В період даного етапу керівник практики організовує короткі екскурсійні програми до перелічених об'єктів, а студенти-практиканти виконують завдання.

Якщо практика відбувається офлайн, то керівник практики організовує кількадеденну туристичну подорож у вигляді походу з розробкою студентами туристичного маршруту, вирішується питання нічліжної бази, організації харчування, транспортного забезпечення на маршруті.

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 навчальної практики проводиться:

- За виконанням і оформленням звіту з навчальної практики;

- За індивідуальним завданням – з допомогою перевірки виконаної роботи і відгуком та рекомендаціями керівника практики.

Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з навчальної практики. Усі форми контролю включено до 100-бальної шкали оцінювання.

Поточний контроль оцінюється за критеріями, які дозволяють отримати наступні бали: Тема 1 – 8 балів; Тема 2 – 8 балів; Тема 3 – 5 балів; Тема 4 – 8 балів; Тема 5 – 8 балів; Тема 6 – 7 балів; Тема 7 – 8 балів; Тема 8 – 8 балів. Захист звітів з кожної теми – по 5 балів за тему, разом - 40 балів. Всього – 100 балів.

Додаткові (бонусні) бали можуть нараховуватись за оригінальність підходу до індивідуальних завдань, які повинні бути висвітлені у звіті 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/struktorni-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. Бабарицька В. К., Малиновська О. Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту : навч. посіб. Київ, 2004. 288 с.

3. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму : підручник Київ, 2010. 502 с.

4. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні : навч. посіб. Чернівці, 2003. 300 с.

5. 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.

6. 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, ротاپронт, 2018. 82 с.

7. Школа І. М., Корольчук О. П. Менеджмент туризму: підручн. Чернівці, 2011. 464с.

Допоміжна література

8. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР / Верховна Рада України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>

9. 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/>.

10. Конарівська О.Б., Панюк Т.П. Стратегія розвитку туристичної галузі України. KELM «Наука. Освіта. Право. Управління». Лодзь : Wyzsz Szkola Informatyki I Umiejrtnosci. 2020. № 2 (30). С. 148-156.

11. 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.

12. 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.

Інформаційні ресурси

13. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>.

14. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

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

16. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://lib.rv.ua/>.

17. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>.

18. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php.

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

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

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

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

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

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перездавання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. з використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

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 частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.-

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення 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>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

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 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 проєктування, вітчизняних та зарубіжних прикладів проєктування і реалізації аналогічних за призначенням об'єктів. У випадку форс-мажорних обставин (карантинні обмеження, локдаун, військовий стан) практика і консультації між здобувачем вищої освіти та керівником практики від університету проводяться онлайн.

Викладачі:

Коротун С.І., к.геогр.н., доцент
Конаривська 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.sNameFamilyUpcase]}}



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №368 від [sDateTime_SignWriteAgree_Last]
Підписувач СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner_Sert]
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00