

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-165M

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до проходження переддипломної практики
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Рекомендовано науково-
методичною радою з якості
ННІАЗ
Протокол № 11 від 28.01.2025 р.

Рівне – 2025

Методичні вказівки до проходження переддипломної практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання [Електронне видання] / Коротун С. І., Конарівська О. Б., Гарнага О. М. – Рівне : НУВГП, 2025. – 22 с.

Укладачі:

Коротун С. І., к.геогр.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Гарнага О. М., д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., к.геогр. н., доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Гарант ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

Попередня версія видання методичних вказівок 05-08-93.

© С. І. Коротун, О. Б. Конарівська,
О. М. Гарнага, 2025

© НУВГП, 2025

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Вимоги до знань, вмінь і навичок здобувачів.....	5
2. Організація переддипломної практики.....	9
3. Керівництво переддипломною практикою.....	10
4. Орієнтовні напрямки наукових досліджень під час проходження переддипломної практики.....	11
5. Структура звіту з переддипломної практики.....	13
6. Захист та оцінювання звіту з переддипломної практики.....	16
7. Рекомендована література.....	17
Додатки	21

ВСТУП

Переддипломна практика є складовою частиною навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і розглядається як форма адаптації здобувачів до умов та характеру майбутньої роботи і є важливим етапом навчального процесу у закладі вищої освіти з метою формування у здобувачів активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних компетенцій для майбутньої практичної діяльності.

Метою переддипломної практики здобувачів вищої освіти є отримання комплексного уявлення щодо організації діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери як цілісної системи, набуття поглиблених практичних навичок роботи на обраному здобувачем підприємстві; збір та аналіз практичного матеріалу для написання звіту з практики та кваліфікаційної роботи.

Завдання переддипломної практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- оволодіння новітніми технологіями, навичками роботи на одному з робочих місць в закладах та підприємствах готельно-ресторанної галузі;

- отримання цілісного уявлення про роботу організації, підприємства готельно-ресторанної сфери завдяки вивченню функціональної взаємодії їх підрозділів і зв'язків із «зовнішнім середовищем»;

- закріплення знань, отриманих в період проходження практики;

- набуття навичок самостійного рішення завдань, які стоять перед штатними працівниками, діяльність яких вивчалася;

- виявлення проблем, що мають місце на підприємствах готельно-ресторанної сфери;

- оцінка впливу макросередовища на розвиток суб'єктів готельно-ресторанної сфери та застосовувати творчий підхід до вдосконалення їх діяльності на національному, регіональному та локальному рівнях;

- збір практичного та нормативно-довідкового матеріалу для написання кваліфікаційної роботи.

- підготовка практичного і аналітичного матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи.

1. ВИМОГИ ДО ЗНАНЬ, ВМІНЬ І НАВИЧОК ЗДОБУВАЧІВ

У результаті проходження переддипломної практики здобувач вищої освіти набуває:

Загальних компетентностей:

ЗК1. 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..

ЗК2. 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..

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальних (фахових) компетентностей:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісовиробничий 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 реалізувати 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 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 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 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

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 довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Програмних результатів навчання:

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

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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

РН 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.

РН 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

Також під час проходження переддипломної практики здобувач набуває розвитку універсальних навичок, які дозволяють швидко адаптуватися до нових умов, змінювати сферу зайнятості, вирішувати нестандартні завдання:

- допитливість, ініціативність – під час засвоєння теоретичного матеріалу лекційних занять та самостійної роботи для розширення знань із відповідних тем курсу;

- цілеспрямованість, наполегливість – під час виконання практичних робіт, а також індивідуальних завдань для отримання додаткових балів;

- адаптивність, командна робота – під час дискусійних обговорень тематичних питань курсу, участі в діловій грі, опрацювання практичних кейсів;

- соціальна обізнаність і відповідальність – як результат урахування організаційних вимог курсу, підтримання зворотного зв'язку та вчасного звітування про виконані види діяльності;

- критичне мислення, лідерство, креативність – розуміння, аналіз, пошук вирішення актуальних проблем у розрізі дисципліни та висвітлення результатів під час навчальних занять, участі в конференціях і круглих столах та/або наукових публікаціях.

Результат вивчення ПД «Переддипломна практика» – це збір матеріалу для написання кваліфікаційної бакалаврської роботи (КБР), яка подається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи у формі звіту.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Переддипломна практика здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» є невід'ємною частиною процесу підготовки фахівців в університеті. Закріплення бази практики проводиться в порядку складання угоди із підприємствами й організаціями.

Угода складається у двох примірниках між підприємством, на якому здобувач-практикант проходить переддипломну практику, та закладом вищої освіти. Договір між закладом вищої освіти і підприємством укладається до початку проходження практики. Під час практики здобувач вищої освіти повинен бути закріплений за керівником практики від підприємства, як правило, провідним фахівцем, менеджером готельно-ресторанного профілю, щоб мати можливість опанувати всю програму переддипломної практики.

Не допускається використання здобувача вищої освіти впродовж терміну проходження практики на одній посаді або ділянці, а також на робочих місцях, не передбачених програмою практики і таких, що не мають відношення до спеціальності здобувача.

Здобувач-практикант може бути зарахований на штатну посаду за фахом. У цьому випадку він проходить практику без відриву від своєї роботи. Дата початку і закінчення переддипломної практики встановлюється навчальним планом.

Під час практики здобувач повинен дотримуватися вимог внутрішнього розпорядку, вимог техніки безпеки підприємства тощо. Проходження практики здобувачем на підприємстві оформлюється наказом по підприємству.

Консультації здобувачів проводяться як керівником від підприємства або іншими фахівцями, так і викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Робота здобувача-практиканта здійснюється за встановленим календарним графіком. Розподіл часу по темах робиться з урахуванням особливостей підприємства. У графіку зазначається: тема і зміст роботи; посада; дата і кількість днів роботи з кожної теми; посада, прізвище, ім'я, по батькові працівника підприємства, що проводив консультації.

При прибутті на переддипломну практику, здобувачі повинні мати такі супроводжуючі документи: направлення на переддипломну практику; щоденник; індивідуальне завдання, погоджене з керівником КБР.

3. КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕДДИПЛОМНОЮ ПРАКТИКОЮ

Переддипломна практика проводиться під керівництвом і контролем університету і адміністрацією підприємства. Навчально-методичне керівництво і контроль за проходженням практики від університету здійснює кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. За кожним здобувачем закріплюється викладач (керівник КБР), що може відвідувати здобувачів на місці проходження практики і здійснювати їх консультування.

Керівник практики від університету зобов'язаний:

- провести організаційну зустріч зі здобувачами вищої освіти; провести інструктаж з охорони праці; надати всі необхідні документи; ознайомити з вимогами до оформлення та структури звітної документації, критеріями оцінювання;
- ознайомити здобувачів із базами практик – підприємствами, з якими НУВГП уклав договори про співпрацю (Додаток А);
- консультувати здобувачів щодо змісту практики, веденню щоденника, складанню звітів про виконану роботу;
- перевірити якість роботи здобувача і виконання календарних графіків;
- по закінченню практики, перевірити щоденники і звіти здобувачів.

Керівництво практики від підприємства здійснює директор, заступник або провідний фахівець з готельно-ресторанного профілю. Керівник практики від підприємства **зобов'язаний:**

- брати участь в укладанні календарного графіка здобувача-практиканта;
- провести практиканту екскурсію по підприємству, ознайомити з організацією роботи всіх відділів на підприємстві;
- забезпечити кожного здобувача-практиканта посадою і кваліфікованим керівником практики на робочому місці;
- консультувати здобувачів за змістом програми, складанню звітів про виконану роботу;
- контролювати дотримання режиму роботи, встановленого на підприємстві.

Консультанти на робочому місці зобов'язані:

- пояснити здобувачам-практикантам характер і призначення робіт, що виконуються на робочому місці;
- доручати здобувачам-практикантам самостійне виконання роботи, що відповідає змісту програми практики;
- створити умови для ознайомлення зі стандартами обслуговування відвідувачів, вказівками, інструкціями з готельно-ресторанної діяльності;
- перевіряти ведення здобувачем щоденника, хід складання звіту з практики.

4. ОРІЄНТОВНІ НАПРЯМКИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Якщо базою переддипломної практики є підприємство готельно-ресторанної індустрії (кафе, ресторан, бар, готель, агросадиба тощо), незалежно від форм власності, то при виборі напрямку виконання досліджень здобувачу-практиканту необхідно враховувати спеціалізацію та специфіку ведення діяльності конкретного підприємства. Тому орієнтовні напрями наукових досліджень, в такому випадку, можуть бути:

- вивчення процесу організації готельно-ресторанного бізнесу на підприємстві;
- вивчення процесів що забезпечують ефективну діяльність підприємства готельно-ресторанної індустрії;
- отримання практичних навичок у процесі організації обслуговування відпочиваючих;
- особливості організації конгрес готелів;
- особливості організації транзитних готелів;
- особливості організації сімейних готелів;
- особливості організації курортних готельних підприємств;
- особливості організації туристично-спортивних готелів;
- вимоги до організації номерного фонду у готельному бізнесі.
- підприємства побутового обслуговування мешканців готельного підприємства;
- організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення у готельних господарствах;
- організація зон відпочинку для мешканців готельного господарства;

- організація приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування в готельному господарстві;
- ресторанне господарство як складова частина готельного бізнесу;
- особливості організації харчування туристів у різних типах готельних підприємств;
- контроль якості і утримання номерного фонду готельного господарства;
- система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду;
- закордонний досвід організації надання додаткових послуг у готельному господарстві;
- соціально-культурні послуги в готельному господарстві;
- організація продажу туристичних послуг;
- організація служби обслуговування в п'яти і чотирьох зіркових готелях;
- організація побутових послуг при готелі і способи їхнього розширення;
- рекламно-інформаційна діяльність в готельному господарстві;
- значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві;
- аналіз сучасного стану готельного господарства України;
- основні вимоги до санітарного стану приміщень і навколишньої території готелю.
- дослідження організації і технології обслуговування підприємства готельного/ресторанного господарства (на прикладі підприємств готельно-ресторанного бізнесу);
- вивчення роботи підприємства ресторанного господарства при готелі (на прикладі підприємств готельно-ресторанного бізнесу);
- розвиток гастрономічного туризму (на прикладі регіону/країни);
- розвиток екологічного глемпінг-туризму (на прикладі регіону/країни);
- удосконалення системи управління якістю послуг (на прикладі підприємств готельно-ресторанного бізнесу);
- дослідження особливості функціонування і розвитку регіональних ринків готельних послуг (на прикладі регіону);
- дослідження практики організації надання готельних послуг для людей з обмеженими можливостями (на прикладі підприємства);
- шляхи забезпечення якості надання готельних послуг (на прикладі готелю/готельно-ресторанного комплексу).

5. СТРУКТУРА ЗВІТУ З ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Звіт повинен містити такі структурні складові:

1. Титульна сторінка (Додаток Б).
2. Індивідуальне завдання, яке змістовно відповідає напряму КБР здобувача та структурно має такий алгоритм викладення:
 - зміст індивідуального завдання;
 - вступ;
 - характеристика бази практики;
 - висновки;
 - список використаних джерел;
 - додатки.

Вимоги до оформлення звіту. Звіт має бути оформлений у відповідності до вимог встановлених стандартом для оформлення текстових документів. Пояснювальна записка має вміщувати 15-20 сторінок формату А-4, з полями: ліве – 20-25 мм, праве – 10 мм, верхнє та нижнє – 20 мм. Список використаної літератури оформлюється згідно ДСТУ 8302:2015. Звіт з переддипломної практики здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи після закінчення практики і захищається впродовж тижня.

У **вступі** зазначається актуальність дослідження, об'єкт, предмет, мета та завдання, методи дослідження. Під час обґрунтування актуальності теми здобувач умовно повинен відповісти на питання: «Чому саме ця тема викликала особисту зацікавленість?» або «Чому цю тему варто розглядати на сучасному етапі розвитку економіки?». Викладення думки щодо доцільності дослідження повинно бути логічне та системне і закінчуватися словами: «..... тому обрана тема є актуальною».

Обов'язковим елементом вступу є визначення *об'єкта і предмета* дослідження. Об'єкт – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення, виступає більш загальним поняттям. Предмет міститься в межах об'єкта. Формулювання мети роботи, відповідно до якої ставляться конкретні завдання дослідження. *Мета* дослідження формулюється в узагальненому стислому вигляді і відображає той результат, який повинен бути отриманий у результаті дослідження.

Завдання дослідження – це етапи, послідовність виконання роботи, що формулюється у такий спосіб: «У процесі дослідження розв'язувалися такі завдання:...» – далі перераховуються виконані

операції (перша, друга і т. д.). Завдання роботи формуються досить детально для повного відображення етапів дослідження. Як правило, це робиться у формі перерахунку (вивчити..., описати..., встановити..., виявити..., довести..., охарактеризувати..., здійснити аналіз). Кожне завдання умовно відповідає підпунктам плану КМР і формулюється згідно з їх назвами. Після цього у вступі вказуються використані методи дослідження, що забезпечують необхідні умови для досягнення мети.

У характеристиці бази переддипломної практики потрібно висвітлити такі питання:

1. *Загальні відомості про базу практики* (найменування підприємства/установи/організації, режим роботи, спеціалізація, форма власності, правовий статус, реквізити). Ознайомлення з нормативно-методичними документами бази практики. Статут, мета, напрями та принципи діяльності. Види діяльності, якими займається підприємство, динаміка обсягів реалізації комплексного туристичного продукту, туристичних послуг тощо.

2. *Аналіз організаційної діяльності бази практики*. Організаційна структура підприємства/установи/організації, функціональні підрозділи, їх основні завдання та напрями діяльності. Характеристика управлінської діяльності. Методи та принципи управління.

3. *Кадрова політика*. Оцінка трудових ресурсів підприємства/установи/організації. Штатний розклад. Функціональні обов'язки працівників. Ознайомлення з методами роботи працівників. Отримання навичок роботи у колективі.

4. *Маркетингова політика*. Основні фінансово-економічні показники, їх динаміка за останні 3 роки. Вимоги до складання фінансово-організаційного звіту про здійснення туристичної подорожі. Документальне оформлення групових та індивідуальних поїздок, їх вартість. Обслуговування споживачів туристичних послуг, контроль за якістю туристичного продукту. Обслуговування клієнтів.

5. *Інформаційне забезпечення бази практики*. Загальна схема документообігу підприємства, канали отримання зовнішньої інформації про ринки збуту, про конкурентів, про потенційних покупців та посередників тощо. Документи з оформлення внутрішньої звітності, вхідної та вихідної документації з організації туристичних подорожей. Ознайомлення з технологіями: підготовка листа-замовлення, отримання підтвердження про бронювання; підготовка і розповсюдження рекламних матеріалів; підготовка бланків і

оформлення квитків; підготовки бланків страхових полісів і повідомлень страхової компанії про терміни поїздки; оформлення комплекту документів, необхідних для проходження митного і прикордонного контролю.

б. *Співробітництво*. Постійні і основні партнери, умови роботи з ними, форма співробітництва підприємства з регіональними владними структурами, включаючи управління з питань туризму та гостинності. Сфера та зміст діяльності спеціалізованих об'єднань міжнародного рівня, що представляють інтереси виробників туристичного продукту. Аналіз ділових контактів із закордонними та вітчизняними виробниками туристичних послуг. Характеристика договірних відносин з партнерами по організації туристичних послуг.

У висновках – останньому розділі звіту з переддипломної практики, який йде після загальної інформації, але перед списком використаних джерел і перед додатками, необхідно зазначити: висновки по виконаній роботі (описують теоретичні та практичні аспекти); оцінку та аналіз використаних досліджень; висновки і пропозиції для вирішення розглянутих у роботі проблем. Використовуємо таку логіку: у вступі пишуться цілі і завдання, а у висновку – результати поставлених цілей і завдань.

Список використаних джерел. Оформлення списку використаних джерел здійснюється відповідно до ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ, 2016. 16 с. (Інформація та документація). Список використаних джерел повинен містити перелік усіх першоджерел, на які є посилання у тексті роботи або які використовувалися під час здійснення дослідження. Перелік джерел укладають у алфавітному порядку або за порядком посилання в тексті роботи. Укладаючи його, необхідно дотримуватися вимог державного стандарту. Кожний бібліографічний запис треба починати з нового рядка, спочатку видання українською мовою, потім – іноземними. Бібліографічні записи у переліку джерел повинні мати порядкову нумерацію. У тексті роботи слід давати у дужках посилання на номери списку. Якщо необхідно вказати номер сторінки, її ставлять через кому після номера видання, наприклад: [15, с. 223-224]. Список використаних джерел повинен складатися не менше як з 20 найменувань.

Додатки. Додатки є частиною звіту з переддипломної практики, в якій розміщують дані про базу практики. Крім цього в додатки можна включати: наочне зображення підприємства, його місцезнаходження на мапі, схеми туристичних маршрутів, інтер'єр готелю чи ресторану тощо; рисунки ,

таблиці, схеми тощо; результати маркетингового дослідження. Додатки оформлюють як продовження звіту з переддипломної практики на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи. Перед усіма додатками розміщується аркуш з написом «ДОДАТКИ» по центру. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований нагорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток А» і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ї.

За необхідності додаток може бути поділений на розділи, які нумерують у межах кожного додатка, у цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку. Наприклад: А.2 – другий розділ додатка А. Рисунки, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка. Наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатку Д; формула (А.1) – перша формула Додатку А.

6. ЗАХИСТ ТА ОЦІНЮВАННЯ ЗВІТУ З ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Захист звітів з переддипломної практики відбувається на відкритому засіданні комісії, склад якої визначає завідувач кафедри. У своїй доповіді здобувач представляє загальну характеристику об'єкта практики, результати проведених досліджень, отримані під час проходження переддипломної практики, обґрунтовує тему КБР.

У випадку виявлення невиконаних робіт або невідповідності звіту до встановлених вимог, звіт направляється на доопрацювання із відповідним зазначенням на титульній сторінці.

Оцінка керівника практики від підприємства носить рекомендаційний характер. Підсумкова оцінка виставляється після прилюдного захисту звіту на комісії з врахуванням оцінки керівника практики від університету (оцінка відповідності вимогам звіту).

Здобувачам за результатами захисту виставляється оцінка за стобальною (100 – бальною) шкалою.

Оцінка “відмінно” (90-100 балів) – здобувач повністю виконав програму переддипломної практики, звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики. Основні положення звіту глибоко обґрунтовані, логічні. Висока старанність у виконанні, бездоганне зовнішнє оформлення. Захист звіту аргументований.

Оцінка “добре” (74-89 балів) – здобувач повністю виконав програму практики, звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики. Основні положення звіту достатньо обґрунтовані, незначне порушення послідовності. Достатня старанність у виконанні, добре зовнішнє оформлення. Захист звіту аргументований, але з деякими неточностями у другорядному матеріалі.

Оцінка “задовільно” (60-73 бали) – здобувач повністю виконав програму практики, звіт відповідає вимогам програми практики, але має неточності за структурою і змістом. Основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності. Посередня старанність у виконанні, зовнішнє оформлення задовільне. Захист звіту з незначними помилками, які здобувач сам виправляє з допомогою викладача.

Оцінка “незадовільно” (менше від 60 балів) – здобувач виконав програму практики (більше 50%), звіт відповідає вимогам програми практики, але має значні неточності за структурою і змістом. Основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності. Посередня старанність у виконанні, зовнішнє оформлення задовільне. Захист звіту з великими помилками і прогалинами, які здобувач не може виправити. Здобувачі, які не виконали програму практики з поважної причини, направляються на практику повторно. Здобувачі, які не виконали програму практики без поважної причини або одержали негативну оцінку за результатами захисту звіту, можуть бути відраховані з університету.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-е, стер. Харків : Світ Книг, 2019. 486 с.

2. Г Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с.

3. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Пригульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с.

4. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. 246 с.

5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2018. 288 с.

6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

7. Мальська М. П., Рутинський М. Й., Білоус С. В., Мандюк Н. Л. Економіка туризму : теорія та практика: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 539 с.

8. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Салогуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Кн., 2017. 288 с.

9. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Київ : Світ Книг, 2017. 657 с.

10. Павлюченко О. С. Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.

11. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя та ін. Київ : Ліра-К, 2017. 764 с.

12. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.

Додаткова

13. Виговський Д. С., Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Розвиток туризму та рекреації на базі історичних садів та парків: досвід для України. *Міжнар. наук. журн. «Інтернаука». Сер. Економічні науки.* 2024. №4 (84), Том 1, С. 36–42. DOI: 10.25313/2520-2294-2024-4-9903. URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/4/9903>.

14. Виговський Д., Конарівська О., Яковишина М. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. *Розвиток міста.* 2024. Вип. 1 (01), С. 31–37. URL: <https://journals.ndirom.kyiv.ua/index.php/city-development/article/view/25>.

15. Виговський Д. С., Конарівська О. Б., Коротун О. П. Характеристика трендів цифровізації бізнес-процесів у туристичній

діяльності. *Ефективна економіка*. № 5. 2024. URL: <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/article/view/3795/3830>.

16. Виговський Д. С., Конарівська О. Б. Стан та розвиток малого бізнесу у туризмі України. *Механізм регулювання економіки*, 2 (104). 2024. С. 81–87. URL: https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream-download/123456789/95824/1/Vyhovskyu_mer_2_2024.pdf.

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

18. Кушнірук Ю. С., Яковичина М. С. Медичний туризм у Рівненській області: можливості та перспективи розвитку. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету ім. Лесі Українки. Серія «Географічні науки»*. Луцьк : Вежа-Друк, 2017. № 9 (358). С. 112–119. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/8235/>.

19. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.

20. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.

Інформаційні ресурси

21. Державне агентство розвитку туризму : офіційний веб сайт. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>

22. Національна туристична організація України : веб сайт. URL: <https://www.ntoukraine.org/>

23. Екокультурний туристичний маршрут «Поліська Січ» : веб сайт. URL: <http://way.rv.ua/>

24. Рівненщина туристична : веб сайт. URL: <https://rivne.travel/>

25. Шляхами штетлів. Об'єкти єврейської культурної спадщини в транскордонному туризмі : веб сайт. URL: <https://shtetlroutes.eu/uk/>

26. Via Regia Ukraine. Великий культурний шлях Ради Європи в Україні : веб сайт. URL: <https://via-regia.org.ua/>

27. Global and regional tourism performance. UN Tourism : web site. URL: <https://www.unwto.org/tourism-data/global-and-regional-tourism-performance>

28. Global Destination Sustainability Movement. URL:

<https://www.gds.earth/index/>

29.The Travel and Tourism Development Index 2024 URL:
<https://www.weforum.org/publications/travel-tourism-development-index-2024/>

30.Rethinking Cultural Tourism in Europe and beyond. TEXTOUR : web
site. URL: <https://textour-project.eu/>

31.UN Tourism : офіційний веб сайт. URL: <https://www.unwto.org/>.

Додаток А

Таблиця А-1

Діючі довгострокові угоди з підприємствами, які діють на ринку туристичних послуг

№ з/п	Назва організації, з якою укладено угоду
1.	Приватне акціонерне товариство "КИЙ АВІА"
2.	Товариство з обмеженою відповідальністю "Готель Мир"
3.	Товариство з обмеженою відповідальністю "Міура"
4.	Національний природний парк "Дермансько-Острозький"
5.	Управління культури і туризму Рівненської обласної державної адміністрації
6.	Управління культури і туризму виконавчого комітету Рівненської міської ради
7.	Громадська організація "Спілка велосипедистів Рівного"
8.	Товариство з обмеженою відповідальністю "Синдбад-Тревел-С"
9.	Приватне підприємство "STAFFORENT" LTD (м. Варна, Болгарія)
10.	Товариство з обмеженою відповідальністю "Рейкарц Хотел Менеджмент"
11.	Товариство з обмеженою відповідальністю "Туроператор Янтур"
12.	Товариство з обмеженою відповідальністю "Тополя"
13.	ФОП Скринніков Олег Віталійович
14.	МПП Фірма "Спортінтур"
15.	Споживче товариство «Живий продукт» (ФОП Корчик Н.М.)
16.	Державний навчальний заклад «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»
17.	Товариство з обмеженою відповідальністю «Імпреса», готель «Number 21»
18.	ФОП Ковалець Володимир Миколайович (Gusto)
19.	Кав'ярня "Five O'clock"
20.	Асоціація готельних об'єднань і готелів міст України
21.	ТОВ "ТС ПЛЮС" (WINETIME)

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та
природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗВІТ
про проходження переддипломної практики

(повна назва підприємства (організації, установи))

Виконав(ла):
здобувач(ка) ННІАЗ спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
гр. ГРС-41

Початок практики _____ Закінчення практики _____

Керівник практики
від НУВГП:

(ПІБ, посада)

(оцінка, дата, підпис)

Звіт захищений з оцінкою _____

Рівне 20 _____