

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-154S

СИЛАБУС	НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА "ВСТУП ДО ФАХУ"	
SYLLABUS	PRACTICAL TRAINING "INTRODUCTION TO THE PROFESSION"	
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. 2024. 9 стор.

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

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “03” вересня 2024 року

Завідувач кафедри:

Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:




Конарівська О.Б., к.е.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою

Протокол № 1 від “03” вересня 2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІ агроєкології та землеустрою: Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу 05-08-099 S (2023)

ПРОГРАМА НВЧАЛЬНОЇ 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://surl.li/ouxgkf
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://surl.li/ceibug
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	o.b.konarivska@nuwm.edu.ua
Керівник практики 	Яковишина Маргарита Сергіївна, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://surl.li/ccivqi
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-0198-5812
Канали комунікації	m.s.yakovshyna@nuwm.edu.ua

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ПРАКТИКУ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Мета та завдання

«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 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 міжособистісного 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.

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 довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Програмні результати навчання

PH 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.

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

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

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

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

PH 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

Самостійна робота – 135/135 год.

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. Мацик. Кейтеринг. 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. Стійка гастрономія. Міжнародний рух Slow food ("повільна їжа"). 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. Санаторно-курортні заклади. 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). Сталі практики санаторно-курортних закладів. Зелений туризм і агросадиби. Огляд інформаційних ресурсів про агросадиби Рівненщини. Екомаршрути. Підготовка звіту.
Тема 8. Розміщення туристів в умовах походу	
самост. – год. 18 PH02, PH05, PH08, PH16, PH17	Бівуак. Облаштування наметового майданчика під час походу. Розваги, харчування і проживання під час етно-екофестивалів. Підготовка звіту.
Форми та методи навчання	
<p>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 кількаденну туристичну подорож у вигляді походу з розробкою студентами туристичного маршруту, вирішується питання нічліжної бази, організації харчування, транспортного забезпечення на маршруті.</p>	
Інструменти, обладнання, програмне забезпечення	
<p>-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук; -програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет; -програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.</p>	
Порядок та критерії оцінювання	
<p>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. Додаткові (бонусні) бали можуть нараховуватись за оригінальність підходу до індивідуальних завдань, які повинні бути висвітлені у звіті про проходження практики. – Тимчасове положення про організацію проведення практик для здобувачів вищої освіти НУВГП. URL: https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/nmv</p>	
Критерії оцінювання практики	Бали
Здобувач вищої освіти повністю виконав програму практики, звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики. Основні положення звіту глибоко обґрунтовані, логічні. Висока старанність у виконанні, бездоганне зовнішнє оформлення, своєчасне подання. Захист звіту впевнений та аргументований	90-100
Здобувач вищої освіти 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, своєчасне подання. Захист звіту аргументований, але з деякими неточностями у другорядному матеріалі.	82-89
Здобувач вищої освіти повністю виконав програму практики, звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики, але має деякі неточності. Основні положення звіту обґрунтовані, незначне порушення послідовності. Достатня старанність у виконанні, добре зовнішнє оформлення, своєчасне подання. Захист звіту аргументований, але з деякими неточностями, які здобувач вищої освіти сам виправляє.	74-81

Здобувач вищої освіти 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. Незначне порушення термінів подання. Захист звіту з незначними помилками, які здобувач вищої освіти сам виправляє з допомогою викладача.	64-73
Здобувач вищої освіти 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. Порушення термінів поання. Захист звіту із значними помилками, які здобувач вищої освіти сам виправляє з допомогою викладача.	60-63
Здобувач вищої освіти 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. Порушення термінів подання. Захист звіту з великими помилками і прогалинами, які здобувач вищої освіти не може виправити.	36-59 З можливістю повторного складання
Здобувач вищої освіти частково виконав програму практики (менше 50%) і представив звіт поганого зовнішнього оформлення. Порушення термінів подання. Захист звіту з великими помилками і прогалинами, які здобувач вищої освіти не може виправити.	1-35 З обов'язковим повторним проходженням практики

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

- Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб . 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
- Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. / ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelnorestoranniy%20bussniss.pdf
- Головня О.М. Міжнародний туризм : навч. посібник / О. М. Головня, Ю. В. Ставська. Вінниця : ТОВ «Друг», 2020. 316 с.
- Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
- Сазонець І. Л., Вівсянник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Курортна справа. Навчальний посібник. Рівне : Волин. обереги, 2024. 300 с.
- Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Кондор, 2015. 752 с.
- Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2019. 346 с
- Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручн., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 472 с.
- Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
- Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торгово-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. Харків : Світкниг, 2014. 411 с.
- Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. і доп. Київ : Центр навчальної літератури, 2011. 584 с.

12. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013.

559 с.

13. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.

14. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.

15. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 01.01.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

Допоміжна

16. Антоненко, А. В. Сучасні аспекти розвитку кейтерингу в Україні / А. В. Антоненко, Н. М. Стукальська // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 8-9 квітня 2021 р., м. Київ. Київ : КНУКІМ, 2021. С. 19-22 <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/41205>

17. Виговський Д. С., Яковишина М. С. Розвиток культурних шляхів Європи: досвід для України. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки" № 3(83). URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/3/9770>

18. Виговський Д.С., Конарівська О.Б., Яковишина М.С. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. Науковий журнал «Розвиток міста». № 1 (01) (2024). С. 31-37. DOI: <https://doi.org/10.32782/city-development.2024.1-4>

19. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Сільськогосподарські науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С.34-46. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/22685/>

20. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Гордійчук А.О. Сутність і значення інноваційної стратегії туристичного бізнесу для розвитку регіонів країни. Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип.4 (96). С.49-58 URL:<http://ep3.nuwm.edu.ua/23595/>

21. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Туризм як інструмент розвитку територіальних громад Рівненщини. Адміністративно-територіальні та економічно-просторові кордони регіонів : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. КНЕУ, 19-20 березня 2020 р. Київ : КНЕУ, 2020. С. 537-540.

22. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/>.

23. Скорина Т. М., Конарівська О.Б., Коротун С. І., Коротун О. П. Міжнародна конкурентоспроможність готельних підприємств на ринку України : монографія. Рівне: видавець О.Зень, 2018. 170 с. (Затверджено Вченою радою НУВГП, протокол №6 від 26.10.2018 р.).

24. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry . Journal of geology, geography and geoecology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

25. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловійова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Опубліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science , Volume 1269 , 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Сер.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

26. Яковишина М.С., Климюк Д.М. Вплив воєнних дій на готельно-ресторанний комплекс «Тунель Кохання Tunnel of Love». Війна і туризм : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 11 листопада 2022 р. Київ : КНУ ім. Т.Шевченка, 2022 р. С. 142-143

Інформаційні ресурси

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

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

29. Довідник безбар'єрності. URL : <https://bf.in.ua/>

30. Класифікатор професій: пошук. *Міністерство економіки України : веб сайт.* URL: <https://me.gov.ua/Profession/List?lang=uk-UA&id=d4162ef8-2771-4ac5-99ef-1d4b6f5336af&tag=KlasifikatorProfesii-Poshuk>

31. Навчальні онлайн курси сфери туризму від Національної туристичної організації України. URL: https://www.ntoukraine.org/academy_ua.html

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

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

34. Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні. *Міністерство інфраструктури України : веб сайт.* URL: <https://mtu.gov.ua/content/nacionalna-strategiya-zi-stvorennya-bezbarernogo-prostoru-v-ukraini.html?PrintVersion>

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

36. Перелік санаторно-курортних закладів. *Державна установа "Український науково-дослідний інститут медичної реабілітації та курортології Міністерства охорони здоров'я України : веб сайт.* URL: <https://kurort.gov.ua/>

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

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

39. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry/>

40. UN Tourism Tourism Data Dashboard (Інформаційна панель туристичних даних). URL: <https://www.unwto.org/tourism-data/unwto-tourism-dashboard>

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

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>.

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 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 проектування, вітчизняних та зарубіжних прикладів проектування 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.

Навчання осіб з інвалідністю

Організація навчання людей з інвалідністю проводиться за дотриманням вимог нормативних документів, розроблених в НУВГП: <http://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-zinvalidnistju>. Прохання для здобувачів вищої освіти з особливими потребами в організації навчання – завчасно повідомити про вказані особливості для відповідної підготовки та їх врахування. Наприклад, людей з вадами слуху чи зору – для уникнення непорозумінь і некоректного відношення з боку викладача.

Викладачі:

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

Автор
Старший викладач

Маргарита ЯКОВИШИНА

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №631
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100