

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

**05-08-096S**

<b>СИЛАБУС</b>	<b>ВИРОБНИЧА (ТЕХНОЛОГІЧНА) ПРАКТИКА</b>	
<b>SYLLABUS</b>	<b>TECHNOLOGICAL INTERNSHIP</b>	
Шифр за ОП	ПП2	
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 виробничої (технологічної) практики для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне: НУВГП. 2023. 11 стор.

ОПП на сайті університету:  
<https://cutt.ly/t9hp7qK> (ОП 2021)

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* Конарівська О. Б., к.е.н., доцент

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

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

<b>ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ (ТЕХНОЛОГІЧНОЇ) ПРАКТИКИ ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ</b>	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	2 рік навч., 4 сем. / 3 рік навч., 6 сем.
Кількість кредитів	6,0
Лекції:	-
Практичні заняття:	-
Самостійна робота:	180 / 180 годин
Форма навчання	денна / заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
<b>ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ</b>	
	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	<a href="http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окаса_Богданівна">http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окаса_Богданівна</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-1760-9264">ORCID: 0000-0002-1760-9264</a>
Канали комунікації	<a href="mailto:o.b.konarivska@nuwm.edu.ua">o.b.konarivska@nuwm.edu.ua</a>
 Керівник практики	Яковишина Маргарита Сергіївна, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	<a href="http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Яковишина_Маргрита_Сергіївна">http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Яковишина_Маргрита_Сергіївна</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-0198-5812">https://orcid.org/0000-0002-0198-5812</a>
Канали комунікації	<a href="mailto:m.s.yakovyshyna@nuwm.edu.ua">m.s.yakovyshyna@nuwm.edu.ua</a>

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИЧУ ПРАКТИКУ

### Мета та завдання

**Виробнича (технологічна) практика** є складовою частиною навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 організаційно-управлінській, господарській, комерційній та науково-дослідній діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортної справи.

**Мета виробничої (технологічної) практики:** знайомство з роботою підприємств готельно-ресторанної сфери та технологією виробничих процесів.

**Завдання виробничої (технологічної) практики:** сформувати у студента певні професійні практичні знання, вміння та навички, необхідні для плідної роботи у сфері обслуговування та 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 виробничих процесів у закладах готельно-ресторанної сфери.

Посада, на яку буде зараховано студента під час проходження виробничої практики на підприємствах, повинна відповідати професійній назві майбутньої роботи за фахом.

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

- специфіку професійної діяльності;
- діюче законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу;
- технологічний процес надання послуг та виробництва продукції, сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- послідовність технологічних процесів на виробництві, знайомство з контролем за якістю туристичних послуг;
- порядок організації і забезпечення охорони праці й протипожежної безпеки на робочому місці.

**Студенти повинні вміти:**

- володіти навичками взаємодії та ефективно комунікувати на підприємствах сфери гостинності;
- працювати у команді, в колективі, виконувати поставлені завдання;
- просувати та реалізовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- характеризувати тип (категорію, розрядність) та статус підприємства (форму власності, належність до певної організаційно-правової форми, основні цілі та загальну стратегію);
- використовувати сучасні інформаційні технології на підприємстві;
- аналізувати основні показники діяльності підприємства і на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;
- оформляти відповідну документацію, що стосується питань діяльності підприємства та надання послуг з бронювання, проживання, харчування тощо.

**Посилання на розміщення 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, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Кулінарне мистецтво, Основи цифрових технологій, Господарське та трудове право.

**Компетентності**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.  
СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  
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.

**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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.  
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки  
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.

<b>СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ</b>	
<i>Самостійна робота – 180/180 год.</i>	
<b>Кількість годин, результати навчання</b>	<b>Зміст тем</b>
<b>Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті та отримання щоденника і завдань перед від'їздом на практику</b>	
самост. – год. 2 РН03, РН14	Знайомство з наказом на виробничу (технологічну) практику. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. Отримання бланків для оформлення прибуття на

	місце проходження виробничої (технологічної) практики, отримання щоденника практики перед від'їздом на практику.
<b>Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й протипожежної безпеки.</b>	
самост. – год. 12 PH03, PH14	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.
<b>Тема 3. Вивчення з організаційною структурою бази практики</b>	
самост. – год. 18 PH02, PH03, PH05, PH08, PH16	Знайомство з особливостями діяльності підприємства, з організацією роботи підприємства, функціональними обов'язками його служб, підрозділів. Штатний розпис. Графік роботи та посадові обов'язки практиканта (стажера).
<b>Тема 4. Ознайомлення з технологічними процесами та туристському підприємстві</b>	
самост. – год. 60 PH02, PH03, PH05, PH08, PH16, PH17, PH23, PH24, PH25	Знайомство з технологічними процесами на підприємстві (залежно від бази практики). Вивчення процесів що забезпечують ефективну діяльність туристичного підприємства. Процеси резервування та бронювання; умови розрахунків за туристичне обслуговування між турфірмою, споживачами та виробниками турпослуг; документальне оформлення технологічних процесів з надання послуг; основні, додаткові та спеціалізовані послуги. Надання послуг харчування, контроль за дотриманням якості продуктів та наданих послуг Санітарно-гігієнічні вимоги. Виробничі екскурсії.
<b>Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному з відділів підприємства</b>	
самост. – год. 60 PH02, PH03, PH05, PH08, PH16, PH17, PH23, PH24, PH25	Отримання навичок роботи у колективі. Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих працівників туристичного підприємства. Отримання навичок продуктивного спілкування з споживачами туристичних послуг та управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
<b>Тема 6. Характеристика діяльності підприємства</b>	
самост. – 18 год. PH02, PH03, PH05, PH08, PH16, PH23, PH24, PH25	Збір даних про об'єкт практики. Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта практики. Місце розташування та місія підприємства. Туристичні та готельно-ресторанні послуги, ділові партнери, конкуренти та споживачі даного підприємства. Договірні відносини з партнерами та клієнтами. Статистичні дані щодо діяльності
<b>Тема 8. Підготовка звіту за результатами виробничої (технологічної) практики</b>	
самост. – год. 10 PH02, PH03, PH05, PH08, PH16, PH17, PH24, PH25	Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження виробничої (технологічної) практики. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин. Звіт повинен включати основні частини: 1) Соціально-економічні передумови створення підприємства в регіоні: туристично-рекреаційні ресурси регіону проходження практики, проблеми розвитку туризму у регіоні проходження практики, вплив туризму на інші сфери господарства в регіоні проходження практики, призначення і місце підприємства на ринку послуг регіону; 2) Загальна характеристика підприємства: місце розташування та місія підприємства; туристичні продукти, готельний продукт, послуги, ділові партнери, конкуренти та споживачі даного підприємства; технологічні процеси; договірні відносини з партнерами та клієнтами; статистичні дані щодо

обсягу реалізації туристичного продукту; дослідження екологічних практик на підприємствах готельно-ресторанної сфери 3) Практична частина: перелік видів діяльності, що входили в обов'язки практиканта; вимоги до якості продукції, індивідуальне завдання. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації). Логіка викладення пропозицій: загальна характеристика змісту 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; 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 (технологічної) практики;  
- за відгуком керівника виробничої (технологічної) практики від туристського підприємства, де відбувалось проходження практики.  
- за оформленням щоденника виробничої (технологічної) практики.  
Підсумковий контроль відбувається під час захисту звіту з виробничої (технологічної) 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 (технологічної) практики) - 45 балів

Підсумковий контроль - захист звіту з практики - 40 балів

Всього – 100 балів.

Додаткові (бонусні) бали можуть нараховуватись за оригінальність підходу до розробки пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства 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/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. 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.

3. 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.
4. 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.
5. Школа І. М., Корольчук О. П. Менеджмент туризму: підручн. Чернівці, 2011. 464с.
6. Мальська М. П., Антонюк Н. В. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ, 2008. 661 с.
7. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. пос. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.
8. Організація туризму: підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколодна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.
9. 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>

#### Допоміжна література

10. Корчик Н.М., Конарівська О. Б., Яковишина М.С. Міжнародний досвід впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки*. 2022. Вип. 4(100). С. 44-54.
11. Корчик Н.М., Яковишина М.С., Дзюба, О. М. Розробка системи контролю безпеки харчових продуктів на виробництвах продукції ресторанного господарства. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування* (4(100)). С. 65-78.
12. 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/>
13. 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.
14. 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/>.
15. Конарівська О.Б., Панюк Т.П. Стратегія розвитку туристичної галузі України. KELM «Наука. Освіта. Право. Управління». Лодзь : Wyzsz Szkoła Informatyki I Umiejtnosci. 2020. № 2 (30). С. 148-156.
16. Конарівська О.Б., Цехмайструк 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.
17. 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.
18. Коротун С.І., Кушнірук Ю.С. Природні та медико-географічні передумови використання рекреаційних ресурсів Рівненської області : монографія: Рівне: вид. О.Зень, 2021. 184 с.
19. 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.

#### Інформаційні ресурси

10. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/>
11. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>
12. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олексі Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).
13. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>
14. Національна туристична організація України. URL: <https://www.ntoukraine.org/>
15. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://lib.rv.ua/>
16. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnechs.com.ua/>



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

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

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

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

## **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 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 складання практики.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі звітів з практики та супровідних документів відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни 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 дозволено використання мобільних телефонів та ноутбуків з метою пошуку уточнюючої інформації щодо нормативної бази. У випадку форс-мажорних обставин (карантинні обмеження, військовий стан) практика і консультації між здобувачем вищої освіти та керівником практики від університету проводяться онлайн.

Викладачі:

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

Автор  
Старший викладач

Маргарита ЯКОВИШИНА

Затверджено

{{JS:'[oSigner.sFIO\_Referent]' ? "  
[OSIGNER.SFIO\_REFERENT]  
":'[oSigner.sNameFamilyUcase]}}



документ підписаний КЕП  
Номер документа СИЛ №372 від [sDateTime\_SignWriteAgree\_Last]  
Підписувач СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ  
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner\_Sert]  
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00