

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

**галузь знань
спеціальність**

**24 «Сфера обслуговування»
242 «Туризм»**

**Схвалено
на засіданні Педагогічної ради
«31» серпня 2020 року, протокол №1**

Івано-Франківськ, 2020

Наскрізна програма практики студентів спеціальності 242 Туризм розглянута і затверджена на засіданні циклової комісії професійної та практичної підготовки (спеціальність «Туризм»)
Протокол №1 «31» серпня 2020 року

Голова циклової комісії

Е.М. Вольвин

ВСТУП

Перехід до ринкової економіки зумовив необхідність підвищення якості підготовки фахівців туристичного обслуговування. В умовах, що характеризуються безперервними змінами соціально-економічного середовища, потрібна швидка адаптація молодих фахівців до виробничих ситуацій. У своїй діяльності вони вирішують широке коло завдань, пов'язаних з дослідженням середовища бізнесу, підвищенням ефективності роботи підприємства, пошуком шляхів виходу підприємств з кризового стану, обґрунтуванням вживаних управлінських рішень. Для успішного вирішення завдань необхідне розуміння студентами ролі підприємства в умовах ринкової конкуренції.

Завдання підготовки висококваліфікованих кадрів для підприємств сфери обслуговування дуже важлива, оскільки забезпечує задоволення необхідних потреб людини в життєвоважливих послугах.

Діяльність з надання послуг носить загальний, комплексний характер, враховує національні, культурні, демографічні, природно-кліматичні і інші потреби людини (споживача). Фахівці туристичної сфери повинні бути готовими до реалізації новацій в області технологій, соціально-культурного сервісу, вести самостійну науково-виробничу діяльність.

Практична підготовка здобувачів освіти у закладах фахової передвищої освіти є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних компетенцій особистості фахівця туристичної діяльності.

Головною метою практичної підготовки студентів є систематизація і розширення теоретичних навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних та управлінських завдань, які входять в коло обов'язків фахівців з туризму.

Підготовка спеціалістів спеціальності 242 Туризм за освітнім рівнем фаховий молодший бакалавр у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» проводиться на оснащених відповідним чином базах практик туристичного, готельного та ресторанного спрямування різних форм управління на основі укладених договорів.

Метою практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень

під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Наскрізна програма практики студентів за спеціальністю 242 Туризм (освітній рівень – «фаховий молодший бакалавр») є основним навчально-методичним документом, який визначає усі аспекти проведення практик. Програма забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практик, їх системність, неперервність і послідовність навчання студентів.

Студенти денної форми навчання за спеціальністю 242 Туризм Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» проходять наступні види практик:

- навчальну практику тривалістю 1 тиждень/ III семестр
- виробничу практику тривалістю 3 тижні / IV семестр
- виробничу практику тривалістю 4 тижні / V семестр
- виробничу практику тривалістю 6 тижнів / VI семестр
- виробничу практику тривалістю 6 тижнів / VII семестр

У наскрізній програмі з кожного виду практики подано рекомендації щодо методів і форм перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких досягли студенти.

Робочий час студента протягом практики планується наступним чином:

- організаційні питання початкового періоду практики, проходження інструктажів, одержання індивідуальних завдань
- виконання функцій практиканта на робочому місці, робота з літературою, технічною й нормативною документацією, складання відповідної документації, виконання індивідуальних завдань;
- участь в лекціях, екскурсіях;
- робота над звітами з практики;
- захист матеріалів практики, одержання підсумкової оцінки з практики
- інші види робіт.

Виробнича практика в VII семестрі є завершальним етапом у практичній підготовці здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 242 Туризм, вона пов'язується з вивченням теоретичних знань, отриманих студентами під час навчання, з'ясування особливостей, і набуття практичних навиків через вивчення досвіду організації туристичної діяльності на практиці.

.Студенти зобов'язані пройти практику у встановлені навчальним планом терміни, виконати програму практик, захистити матеріали практики в комісії, склад якої затверджується розпорядженням директора коледжу.

Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки.

Керівники практики забезпечують організацію і проведення практик відповідно до навчального плану, Наскрізної і робочих програм практик, проводять інструктажі студентів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами звітів.

2. МЕТА ПРАКТИК

2.1. Навчальна практика (ІІІ семестр)

Метою навчальної практики є поглиблення теоретичних знань студентів щодо туристичних підприємств та встановлення зв'язок між теорією та практичною діяльністю.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних **завдань**:

- ознайомитися зі структурою туристичного підприємства та формами організації обслуговування туристів. Під час практики студенти відвідують туристичні заклади і ознайомлюються з їхньою системою і структурою управління.;

У результаті проходження практики студенти повинні

знати:

1. основні функції підприємства;
2. функціональні обов'язки персоналу туристичного підприємства;
3. правила користування електроприладами і устаткуванням;
4. принципи укладання угод між постачальниками і виробниками туристичних послуг;
5. методи ціноутворення та специфіку оформлення супроводжуючих документів;
6. законодавчу базу, що регламентує туристичну діяльність;
7. принципи укладання партнерських угод.

вміти:

1. отримані студентами знання в процесі теоретичного навчання застосувати в практичній діяльності;
2. використовувати чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці;
3. виконувати заявки-замовлення туристів;
4. забронювати місце ночівлі в готелі для туристів за допомогою інформаційних технологій;

5. оформити технологічну документацію, виїзні супроводжуючі документи;
6. реєструвати та бронювати туристичні послуги і поселення в готель;
7. користуватися технічними засобами, оперувати інформаційними технологіями.
8. розкрити етапи розробки туристичного продукту;
9. ознайомитися з принципами (особливостями) укладання партнерських угод;
10. ознайомитися зі структурою управління.

набути навичок:

- ✓ проведення досліджень;
- ✓ збору матеріалу щодо функціонування туристичних підприємств;
- ✓ узагальнення зібраної інформації;
- ✓ визначення позиціонування туристичних підприємств на ринку послуг;
- ✓ визначення оптимального перспективного розвитку туристичних підприємств.

2.2. Виробнича практика (IV семестр)

Мета виробничої практики: оцінити масштаби діяльності (місце організації на ринку туристичних, готельних і ресторанних послуг). Засвоєння студентами сучасних технологій виробництва та формування навичок практичної діяльності на підприємствах туристичного, в тому числі готельно-ресторанного господарства. Оволодіння студентами методів, форм організації виробничої діяльності, праці та вивчення і аналіз основних економічних показників діяльності складових структурних одиниць туристичних підприємств.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних **завдань**:

- здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації,
- узагальнювати досвід, використовуючи методи наукових досліджень та сучасні технічні засоби інформаційних технологій;
- проводити ідентифікацію, класифікацію та надання інформації за допомогою програмних і комп'ютерних засобів, локальних і глобальних мереж;
- здійснити аналіз показників за визначений період часу, який характеризує стан розвитку туристичного господарства в Україні;
- зробити висновки щодо динаміки попиту на послуги галузі за останні роки;

- зробити одноденну екскурсію відвідавши заклади готельного господарства; ознайомитись з діяльністю передових підприємств галузі. У результаті виконання програми практики студенти повинні

знати:

1. основні функції підприємства;
2. функціональні обов'язки персоналу туристичних, готельних і ресторанних підприємств;
3. правила дотримання вимог безпеки праці персоналом;
4. принципи укладання угод між постачальниками і виробниками туристичних послуг;
5. методику прорахунку калькуляції туристичного продукту;
6. методи ціноутворення та специфіку оформлення супроводжуючих документів;
7. законодавчу базу, що регламентує туристичну діяльність;
8. принципи укладання партнерських угод.
9. підходи до формування програми перебування туристів;
10. технологію забезпечення туристів програмами обслуговування: згідно мети подорожі, набору послуг, класу обслуговування, тривалості, кількості туристів в групі;

вміти:

1. проєктувати послугу в туристичній агенції, відповідно до вимог діючих стандартів;
2. забезпечувати процес обслуговування туристів на окремих етапах надання послуги, використовуючи існуючі технології;
3. забезпечувати процес обслуговування в готельних і ресторанних закладах;
4. аналізувати якісний та кількісний склад працівників в цілому по підприємстві та в окремих підрозділах;
5. дати оцінку ефективності використання робочого часу робітників і визначити основні причини, що обумовлюють її певний рівень;
6. визначити шляхи підвищення ефективності управління комерційної діяльності на підприємстві.

набути навичок:

- ✓ роботи з колективом, технічними, інформаційними системами, технологічною документацією;
- ✓ роботи з клієнтами туристичної агенції,.
- ✓ організації обслуговування в закладах ресторанного господарства;

- ✓ організації виробничої діяльності закладів готельного господарства;
- ✓ методики формування продукту у вигляді сформованого пакету послуг (основних та додаткових).

2.3. Виробнича практика (V семестр)

Метою виробничої практики є закріплення теоретичних знань, отриманих з професійних дисциплін задля надання загальної характеристики організаційної структури підприємства і організації управлінської роботи.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних **завдань**:

- дати загальну характеристику організаційної структури підприємства і організації управлінської роботи;
- дослідити конкурентний статус підприємства. Оцінити сильні та слабкі сторони підприємства;
- зробити одноденну екскурсію в результаті ознайомитись з структурою мережного типу закладів розміщення і харчування;
- ознайомитись зі структурою управління за основними видами діяльності: комерційна діяльність; виробнича діяльність; фінансова діяльність; інноваційна діяльність; кадрова і соціальна діяльність.

У результаті проходження практики студенти повинні

знати:

1. тип підприємства;
2. статут підприємства;
3. правовий статус;
4. форма власності;
5. основні види господарської діяльності;
6. перелік основних і додаткових послуг туристичних, готельних і ресторанних підприємств.

вміти:

1. визначити внутрішню організаційну структуру управління;
2. аналізувати зовнішнє середовище підприємства, його вплив на загальну результативність діяльності;
3. аналізувати показники за визначений проміжок часу, які характеризують стан розвитку туристичної індустрії в Україні.

набути навичок:

- ✓ проведення досліджень;
- ✓ збору матеріалу;
- ✓ узагальнення зібраної інформації;
- ✓ визначення перспективних дій.

2.4. Виробнича практика (VI -VII семестр)

Метою виробничої практики є закріплення студентами – майбутніми фахівцями туристичного обслуговування необхідних практичних умінь та навичок діяльності в реальних умовах виробництва; ознайомлення із сучасним станом туристичної індустрії та ринку послуг і опанування передового досвіду організації виробничих й управлінських процесів; набуття навичок ділового спілкування із працівниками та клієнтами, вивчення психолого-етичних моментів ділового спілкування; формування професійних якостей особистості майбутнього фахівця .

Досягнення мети передбачає вирішення наступних **завдань**:

- визначення інновацій і передового досвіду на туристичних підприємствах, в тому числі готельно-ресторанного спрямування.
- ознайомлення з регіональним ринком;
- зробити інформаційний тур в результаті якого студенти ознайомлюються з особливостями надання туристичних послуг, функціонування закладів готельного і ресторанного сектору .

У підсумку проходження практики студенти повинні

знати:

1. правила охорони праці, техніки безпеки;
2. нормативно-правову базу туристичної діяльності;
3. функціональні обов'язки окремих штатних посад.

вміти:

1. працювати із сучасними технологіями збору та аналізу інформації, вміти структурувати дані та відображати їх у таблицях, схемах, рисунках, додатках;
2. збирати інформацію стосовно діяльності підприємства, аналізувати та робити висновки на основі зібраної інформації;
3. виконувати основні технологічні операції з обслуговування клієнтів на підприємствах;
4. працювати із джерелами інформації: довідковою, нормативно-правовою, комп'ютерною;
5. працювати із різними категоріями клієнтів,
6. визначити стратегію діяльності підприємства;
7. визначити особливості корпоративної культури досліджуваного підприємства;

набути навичок:

- ✓ виконання професійних обов'язків однієї або кількох різноманітних посад;

- ✓ організації власного робочого часу, виділення серед виробничих завдань першочергових;
- ✓ виконання основних технологічних операцій з обслуговування клієнтів на підприємствах туристичної індустрії;
- ✓ роботи із джерелами інформації: довідковою, нормативно-правовою, комп'ютерною;
- ✓ роботи з різними категоріями клієнтів.

3. ЗМІСТ І ЗАВДАННЯ ПРАКТИК

Зміст і завдання всіх практик визначає керівник практики на основі наскрізної програми і робочих програм практик. Робочі програми практик складаються і затверджуються на засіданні циклової комісії практичної та професійної підготовки (спеціальність Туризм).

4. ЕКСКУРСІЇ ПІД ЧАС ПРАКТИКИ

Невід'ємною складовою як навчальної, виробничої практик є екскурсія. Екскурсії під час практики проводяться з метою ознайомлення студентів з природними, історико-культурними ресурсами області, туристичною інфраструктурою України та формування професійних навичок організації і проведення екскурсій.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ПРОХОДЖЕННЯМ ПРАКТИКИ

Контроль за роботою студентів-практикантів під час практики здійснює керівник практики від закладу фахової передвищої освіти, який забезпечує її проведення.

Поточний контроль практики здійснюється керівниками закладу передвищої освіти і шляхом аналізу та оцінки систематичної роботи і залікових навчальних занять студентів. Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності студентів протягом конкретного періоду. При виставленні студенту диференційованої оцінки враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього фахівця, якість виконання завдань практики, рівень оволодіння професійними вміннями і навичками, дисциплінованість, якість оформлення документації та час її подання.

6. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

По закінченні практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмами практик. До звіту можуть входити визначені

програмами матеріали (рекламно-інформаційна, технологічна документація, текст екскурсії, статистика динаміки процесів туристичного ринку та ін.).

7. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК

Підсумки навчальних, виробничих практик підводяться керівникам практик і обговорюються на засіданні циклової комісії, яка її забезпечує.

Критерії оцінювання практик:

№з/п	Вид контролю	Бали
1.	Виконання завдань практики	50
2.	Оформлення звіту	20
3.	Виступ з доповіддю на захисті практики	10
4.	Презентація результатів	10
5.	Відповіді на запитання	10

Результати практики оцінюються у стобальній системі. Оцінка за практику заноситься до електронного журналу, електронної відомості.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	відмінно
80–89	B	добре
70–79	C	
60–69	D	задовільно
50–59	E	
26–49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0–25	F	незадовільно з обов'язковим повторним проходженням практики