

**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА  
Факультет туризму**

**Клапчук В.М., Л.В. Польова**

**ПРОГРАМА З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ  
НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ  
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ  
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Навчально-методичний посібник**

**Івано-Франківськ, 2023**

Клапчук В.М., Польова Л.В. Програма з організації та проведення науково-дослідної практики зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна справа «Курортна справа»: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : видавець Кушнір Г.М., 2023. 27 с.

**Рекомендовано до друку Вченого радою факультету туризму**

Рецензенти:

**Стинська В.В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки імені Богдана Ступарика Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

**Великочий В.С.**, доктор історичних наук, професор кафедри туризмознавства і краєзнавства факультету туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

© В.М. Клапчук, Л.В. Польова, 2023

© Факультет туризму, 2023

© Видавництво Кушнір Г.М., 2023

## **ЗМІСТ**

1. Основні положення проведення науково-дослідної практики студентів РВО магістр».....	4
2. Мета і завдання практики.....	10
3. Зміст науково-дослідної практики.....	11
4. Організаційні засади проведення науково-дослідної практики майбутніх спеціалістів сфери обслуговування.....	12
5. Обов'язки студентів-практикантів .....	13
6. Структура і завдання програми практики .....	14
7. Вимоги до звіту: структура, оформлення, подання до захисту.....	17
8. Документи практики .....	19
9. Оцінка результатів практики.....	20
10.Додатки.....	23

## **1. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ СТУДЕНТІВ РВО «МАГІСТР»**

Готельно-ресторанна та курортна справа репрезентує сферу послуг національної економіки з позиції внутрішнього споживання, а також розкриває потенціал гостинності нашої держави на вітчизняному та світовому ринках. Її ефективність вважають індикатором позитивних змін у національній економіці. Важливим напрямом розвитку готельно-ресторанної та курортної справи є доведення якості послуг гостинності до міжнародних стандартів, удосконалення технологій, впровадження нових видів і форм обслуговування.

За сучасних умов господарювання ринкові взаємовідносини, форми власності, що базуються на методах управління діяльністю підприємств готельно-ресторанної та курортної справи, які передбачають інтеграцію функціональних повноважень власників, керівництва та персоналу. Застосування сучасних методів фінансово-економічного аналізу та управління у ринкових умовах господарювання, що визначаються конкурентним середовищем, ринковою концентрацією та диверсифікацією підприємницької діяльності у сфері послуг, є, по суті, вимогою часу, що ставиться до вітчизняних туроператорів, готельєрів та ресторанів.

Проходження «науково-дослідної практики» у ВНЗ дозволяє студенту всебічно і глибоко вивчити наукову проблему, над якою він безпосередньо працює при написанні магістерської роботи, озброює його життєво необхідними навичками творчого підходу до організації, підготовки, написання і захисту робіт студентами спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».

Практика проводиться у науково-дослідній формі за місцем навчання в магістратурі або в навчальних закладах того типу, на який орієнтована тематика магістерської роботи.

Зміст сучасної підготовки із цієї спеціальності представлений в кваліфікаційній характеристиці – нормативній моделі компетентності, яка відображає науково обґрунтований склад професійних знань, умінь і навичок. Кваліфікаційна характеристика фахівця, в даному випадку магістра, – це зведені узагальнені вимоги до нього на рівні теоретичного і практичного

досвіду. До основних компонентів професійної компетентності відносять професійні та практично-методичні знання. Перші характеризуються: комплексністю, яка передбачає зв'язок знань з різних сфер науки і практики; системністю, яка забезпечує цілісність і єдність розвитку особистісного і професійного компонентів; дієвістю. Що передбачає здатність їх переведення в практичну діяльність. Другі – безпосередньо обслуговують практичну діяльність, яка починається з виробничих практик магістрантів.

Магістр повинен мати широку ерудицію, фундаментальну наукову базу, володіти методологією наукової творчості, сучасними інформаційними технологіями, методами отримання, обробки, збереження і використання наукової інформації, бути спроможним до плідної науково-дослідницької діяльності.

Підготовка фахівця-магістра – складний і багатогранний процес. Магістерська освітньо-професійна програма включає в себе дві приблизно однакові складові – освітню і науково-дослідницьку. Обов'язковою складовою процесу освітньої складової підготовки фахівців у магістратурі вищих навчальних закладів є науково-дослідна практика, яка проводиться на визначених за фахом кафедрах ВНЗ, а також на сучасних підприємствах і в організаціях освіти різних рівнів акредитації. Під час неї студенти перевіряють свої знання, вміння і навички, набуті в університеті. Практика дає можливість активно проявити себе як організатора, науковця тощо і одночасно під час її проходження магістри, як потенційні науковці, повинні працювати над вдосконаленням науково-дослідних здібностей, що передусім передбачають відповідну спрямованість особи, ділові якості, риси характеру (вміння спілкуватись з людьми різних вікових категорій, емоційна врівноваженість і т.д.), необхідних для успішного оволодіння науковою діяльністю. Взагалі майбутній магістр повинен знати, що компетентний – це той, хто має достатні знання в якій-небудь галузі, який з чим-небудь добре обізнаний, тямущий; який ґрунтується на знанні, кваліфікації; який має певні повноваження, повноправний. Щодо професійно-наукової компетентності, то її основними елементами є: спеціальна і професійна компетентність у сфері способів формування знань, вмінь та навичок; соціально-психологічна компетентність в сфері

дисципліни, яка викладається; методична компетентність в сфері способів формування знань, умінь та навичок; соціально-психологічна компетентність в сфері процесів спілкування. Під час проходження практики студенти-магістри можуть у собі виявити і проявити індивідуальні стилі професійної діяльності, що є єдинством професійно незмінного та індивідуального неповторного у діяльності.

Взагалі складовим педагогічної майстерності викладача є: професійні знання, педагогічні здібності, педагогічна техніка; методична майстерність, особисті якості та ін.

Науково-дослідна практика студента РВО «магістр» є складовою частиною навчально-виховного процесу, заключним етапом теоретичної і практичної підготовки висококваліфікованих спеціалістів, засобом формування у них навичок наукової діяльності та умінь ефективно працювати в умовах реформування економіки України.

Фахівців РВО «магістр» готують для виконання науково – дослідних, а також управлінських функцій. Тому науково-дослідна практика студентів магістратури спрямована на підвищення наукового рівня «магістр» і логічно поєднує дві взаємодоповнюючі складові: наукову та дослідну.

Науково-дослідна практика зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» проходить у межах навчального закладу, а також підприємствах відповідних спеціалізацій.

Підприємства – бази науково-дослідної практики повинні відповісти наступним вимогам:

- мати високий рівень техніки і технології, організації і культури праці;
- забезпечувати можливість послідовного виконання поставлених завдань для проходження науково-дослідної практики;
- мати достатню інформаційно-статистичну базу;
- відповідати напряму досліджень відповідно до затвердженої теми дипломної роботи.

Відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики підготовки фахівця РВО «магістр» однією з посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, є посада асистента, на що орієнтована наукова складова комплексної

практики. Це вимагає від магістра теоретичних знань і практичних умінь та навичок щодо:

- предмету діяльності – відповідно дисципліни фундаментального або професійно орієнтованого циклу підготовки фахівців зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- результату діяльності – систематизації інформації в межах обраної теми;
- процедури діяльності – способу передачі інформації шляхом апробації на наукових студентських, всеукраїнських та міжнародних конференціях.

**Студент-практикант повинен знати:**

- сутність процесів наукової та дослідницької робіт;
- шляхи пошуку інформації та їх перевірка й апробація на практиці;
- актуальність обраної теми для сучасних потреб у сфері обслуговування;
- наукові основи обраної тематики дослідження, історію й методологію відповідної спеціальності.

**Студент-практикант повинен уміти:**

- проектувати, конструювати, організовувати й аналізувати свою наукову діяльність;
- планувати поетапність виконання наукової роботи відповідно до представленого графіку виконання робіт такого типу;
- підкреслювати зв'язки з іншими галузями виробничої та невиробничої сфер;
- розробляти й проводити різні за формою та моделлю інтерпретацію зарубіжного досвіду у дослідженні обраної теми;
- ясно, логічно викладати зміст матеріалу, опираючись на знання й досвід науковців із певної спеціальності;
- аналізувати навчальну й науково-методичну літературу й використовувати її для побудови власного викладу матеріалу;

- організовувати наукову діяльність й оцінювати її результати;
- застосовувати основні методи дослідження, вносити інноваційні та інвестиційні моделі, пропозиції з урахуванням їх потреби;
- володіти методикою ведення наукових та дослідницьких робіт із застосуванням різних підходів, зокрема, загальнонаукових (філософських) та конкретно наукових (спеціальних) методів та підходів;
- створювати й підтримувати наукове середовище, що сприяє досягненню цілей навчання;
- розвивати інтереси студентів і мотивацію навчання, дослідження й апробацію їх результатів, формувати й підтримувати зворотний зв’язок.
- використовувати сучасні прийоми та методи економіко-статистичних досліджень;
- проводити системний аналіз макро- і мікросередовища галузі України, регіону, міста, моніторинг основних конкурентів на ринку;
- аналізувати бізнес-системи і брати участь у розробці проектів їхнього удосконалення;
- аналізувати інституціональні системи, брати участь у розробці проектів їх розвитку;
- розробляти план маркетингових досліджень, здійснювати маркетингові дослідження у галузі з метою визначення сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкових особливостей та мотивації попиту, мережі збуту, комунікаційних заходів;
- обґруntовувати варіанти цінової політики в умовах змін попиту;
- розраховувати місткість ринку, прогнозувати попит на продукцію;
- за матеріалами маркетингових досліджень визначати позицію організації на ринку, обирати свій сегмент;
- за результатами аналізу впливу факторів сезонності, коригувати відповідні зміни обсягів, асортименту, сезонних цін;

- аналізувати, планувати й прогнозувати обсяг реалізації продукції та послуг на різні періоди;
- використовуючи різні джерела інформації, формувати інформаційне забезпечення управління підприємством;
- формулювати економічну постановку завдань, брати участь у розробці алгоритмів і програм;
- ефективно використовуючи можливості автоматизованого робочого місця, оперативно переробляти масиви різної інформації, проводити діагностику управлінської ситуації в умовах обмеженості часу;
- на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень;
- виходячи з критеріїв соціально-економічної ефективності та екологічної безпеки, на основі наукових методів і моделей оцінювати альтернативи, обґрунтовувати, здійснювати вибір оптимальної альтернативи;
- на основі сучасного програмного забезпечення використовувати ЕОМ для оптимізації рішень;
- слідкувати за змінами в законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, забезпечувати правомірність діяльності;
- забезпечувати участь працівників усіх рівнів у прийнятті рішень;
- визначати вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність організації, адаптувати організацію до швидкозмінного зовнішнього середовища;
- використовуючи нормативно-правові інструменти, на основі дослідження факторів прямої і непрямої дії організовувати співпрацю із суб'єктами зовнішнього середовища;
- встановлювати, підтримувати й розвивати ділові стосунки з іншими організаціями;
- забезпечувати захист інтересів підприємства в системі корпоративного бізнесу;
- організовувати розробку програми забезпечення якості продукції від проектування до експлуатації, впроваджувати наукові методи управління якістю продукції;

- формувати банк стандартів, технічних умов, слідкувати за змінами в них;
- організовувати порівняльно-аналітичний моніторинг споживчої якості продукції конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції;
- на основі маркетингового підходу вносити рекомендації щодо введення нових або зміни існуючих вимог до якості;
- згідно з чинним законодавством і на основі стандартів підтримувати на належному рівні якість продукції та послуг, захищати споживача від неякісної продукції.

Студент-практикант повинен **мати уявлення**:

- про зв’язки обраної теми дослідження з майбутньою професійною діяльністю;
- про методичні аспекти предмета в цілому, окремих підрозділів і понять;
- про методи й прийоми, які використовує сучасна наука, спеціальність;
- про можливості застосування комп’ютерної техніки в науково-пошуковому процесі.

Враховуючи, що науково-дослідної практики є складовою навчального процесу на ОС «магістр», то ці методичні рекомендації допоможуть розкрити потенційні можливості студента у системі фахової підготовки магістрів.

## 2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Предметом науково-дослідної практики є засвоєння програмного матеріалу, опрацювання спеціальної додаткової літератури, вивчення передового наукового досвіду, проведення власного дослідження, належного письмово-графічного оформлення роботи та публічного захисту основних положень і результатів наукового дослідження.

Метою проведення науково-дослідної практики є поглиблення професійної підготовки, закріплення набутих у магістратурі навичок науково-дослідницької роботи, проведення наукового дослідження, з наступною обробкою результатів експерименту методами математичної статистики, порівняння,

картографічного відтворення, проектування тощо. Ця практика передбачає: організацію, підготовку, написання й апробацію результатів дипломної магістерської роботи на базі навчальних закладів різних рівнів акредитації. Отримані студентами під час навчання знання, набуті практичні навики через вивчення досвіду організації туристичного, готельно-ресторанного бізнесу та курортної справи на практиці. Під час проходження практики необхідно зібрати матеріал для написання аналітичної частини випускної роботи.

Досягнення мети передбачає збір і опрацювання даних, формування фактологічної бази, необхідної для виконання дипломної роботи. У ході практики студент повинен зібрати необхідний матеріал для аналізу господарської діяльності. У майбутньому викладений матеріал доопрацьовуватиметься з урахуванням зауважень керівника дипломної магістерської роботи і комісії, що приймала захист звіту з практики.

Завдання науково-дослідної практики:

- виховати у студента творчий підхід до методичної роботи, наукової праці, сформувати потребу в підвищенні своєї кваліфікації;
- здобути професійні якості науковця-дослідника – вміння проводити науковий експеримент з використанням останніх досліджень у даній галузі науки, чітко, доступно, логічно, послідовно провести аналіз дослідження;
- сформувати вміння критично оцінювати результати дослідження, робити на їх основі висновки щодо вдосконалення методик організації наукової роботи.

### **3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОЇ ПРАКТИКИ**

#### **Основні види роботи магістрантів в період проходження навчально-наукової практики**

***Наукова робота:***

- проведення консультацій для студентів із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» керівниками магістерських робіт та науково-дослідної практики;
- проведення перевірки виконаної роботи студентами;

- підбір інформаційно-аналітичного матеріалу відповідно до теми дослідження;
- перевірка опрацьованого студентом матеріалу.

***Науково-методична робота:***

- аналіз документації, згідно якої проводиться практика;
- ознайомлення з науково-методичним вітчизняними та зарубіжними доробками, що відповідають спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- вивчення науково-методичної літератури з метою теоретичного осмислення і оптимізації реального наукового процесу;
- розробка плану виконання робіт;
- впровадження інноваційних форм і методів дослідження;
- виконання індивідуального завдання за рішенням керівника.

***Науково-дослідна робота:***

- систематизація теоретичних знань для якісного виконання поставлених науково-практичних завдань випускної кваліфікаційної роботи освітнього рівня «магістр»;
- виконання експерименту для написання випускної кваліфікаційної роботи освітнього рівня «магістр»;
- оформлення тексту випускної кваліфікаційної роботи;
- підготовка доповідей і виступів на методичних семінарах, симпозіумах, наукових конференціях;
- виконання індивідуального завдання за рішенням керівника випускної кваліфікаційної роботи.

#### **4. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛІСТІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Керівник практики від кафедри вищого начального закладу:

- забезпечує проведення усіх організаційних заходів перед відправкою студентів на практику;
- доводить до відома студентів перелік питань, які повинні відображатися у звіті з практики з урахуванням специфіки теми;
- проводить у процесі практики консультативну роботу зі студентами, виконує поетапний контроль ходу виконання програми практики;
- проводить вибірковий контроль за фактом відповідності проходження практики;
- здійснює захист звітів у встановлені терміни;
- інформує кафедру про підсумки практики.

## **5. ОБОВ'ЯЗКИ СТУДЕНТІВ-ПРАКТИКАНТІВ**

До початку проходження практики студенти **повинні** знати:

- суть науково-дослідної практики;
- термін її проведення;
- прізвище, ім'я та по батькові керівника практики від кафедри, його координати;
- місце і час зустрічі з керівником у перший день практики.

### **Повинні мати:**

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання від наукових керівників дипломних робіт і знати особливості їх виконання.

Студенти повинні пройти інструктаж з правил техніки безпеки з оформленням необхідної документації.

### **Під час проходження практики студенти зобов'язані:**

1. Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.

2. Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.

3. Підпорядковуватися діючим у вузі правилам внутрішнього трудового розпорядку і режиму робочого дня (вихід на роботу, перерва на обід, тривалість робочого дня тощо).

4. Систематично вести щоденник, у якому відображається виконання практики по етапах.

5. Вивчати відповідну спеціальну літературу, законодавчі й нормативні документи в галузі фінансово-економічної діяльності.

6. Знайомитися зі стандартами ведення фінансово-бухгалтерської документації, її змістом і принципами роботи з нею.

У кінці практики студенти:  
закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики.

Виконані вище представлені види робіт повинні будуть представлені у вигляді звіту. Звіт повинен бути описового характеру й базуватись на аналізі динаміки показників та встановленні причинно-наслідкових зв'язків, які впливають на господарську діяльність та фінансово-економічний стан туристичного чи/і готельно-ресторанного комплексу. Звіт завершується аналітичними висновками та управлінськими пропозиціями, у ньому обґрунтovується актуальність обраної теми дипломної магістерської роботи.

## **6. СТРУКТУРА І ЗАВДАННЯ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ**

### **Розділ 1. Оцінка та контроль за дотриманням технологій та якості продукції, послуг.**

1.1 Згідно з нормативною документацією провести аналіз якості продукції, послуг.

1.2 Оцінювання рівня запасів та своєчасне поповнення ресурсів;

1.3 Оперативний контроль запасів та своєчасне поповнення ресурсів;

1.4 Моніторинг виконання угод з постачальниками та споживачами;

1.5 Оперативний облік витрат та втрат на підприємстві (у підрозділі);

1.6 Контроль за збереженням природної, історичної та матеріально-сировинної цінностей.

## **Розділ 2. Покращення матеріально-технічної бази, реконструкція, модернізація, удосконалення, підвищення комфорту**

2.1 Формування інформаційної бази стандартів, технічних умов, аналіз зміни у них;

2.2 З урахуванням привабливості туристсько-еккурсійних властивостей, ландшафту рекреаційного комплексу, здійснювати проєктування нового, або організовувати реконструкцію старого, модернізацію чи капітальний ремонт діючого готельно-ресторанного комплексу з метою досягнення відповідності їх вимогам діючих нормативів та стандартів щодо комфортабельності (достатньої інфраструктури для високоякісного обслуговування туристів, покращення архітектурної виразності будівель, вдосконалення систем інженерно-технічного обладнання);

2.3 Вивчаючи споживчі якості послуг конкурентів, здійснювати заходи з підвищення конкурентоспроможності послуг, які надаються, шляхом підвищення їхньої якості та зниження вартості проведення сертифікації послуг.

## **Розділ 3. Проведення фінансово-економічного аналізу діяльності підприємства:**

3.1 Використовуючи стандартні методики, проводити аналіз і розрахунок економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанної справи та туризму. Оцінювати фінансово-господарську діяльність підприємств на основі аналізу і оцінки існуючих ресурсів та прогнозуванні споживчого попиту на послуги;

3.2 На основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень із використанням стандартних методик оцінювати економічний потенціал та динаміку розвитку організацій, підприємств туристичного та готельно-ресторанного комплексу;

3.3 З урахуванням особливостей застосування натуральних та вартісних показників у підприємствах готельно-ресторанних та туристичних, використовуючи стандартні методики, обґрунтовувати програму виробництва й обсяги діяльності;

3.4 Аналізувати ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на послуги з урахуванням взаємозв'язків національних і світових цін;

3.5 Аналізувати і планувати обсяг реалізації послуг, номенклатуру їх на середньостроковий період;

3.6 За показниками сезонності корегувати обсяги, асортимент (номенклатуру) та сезонні ціни послуг що надаються;

3.7 На основі діагностики внутрішніх підсистем і вивчення факторів зовнішнього середовища розраховувати показники бізнес-плану й оформляти проекти його розділів.

#### **Розділ 4. Охорона праці та техніка безпеки**

4.1 Наявність інструктивно-методичної документації з охорони праці та забезпечення нею кожного робочого місця підприємств (організацій);

4.2 Попередній та поточний контроль охорони праці та техніки безпеки;

4.3 Техніка безпеки туристських груп та індивідуальних туристів;

4.4 Заходи щодо покращення умов праці, запобігання професійним захворюванням і виробничому травматизму;

4.5 Інструктаж для працівників, проживаючих, туристів з техніки безпеки.

#### **Розділ 5. Проблеми та перспективи розвитку галузі**

У цей розділ необхідно включити перелік основних проблем галузі відповідно до напряму дослідження, (тематикою дипломного проекту), обґрунтувати актуальність пропозицій студента, що покладенні в основу проектної частини дипломного проекту. У цьому розділі студенти наводять думки вчених України і закордонних вчених стосовно основних питань, рішення яких стимулює розвиток підприємств і галузі в цілому знижує ефективність їхньої діяльності. Крім того, описують заходи, які проводились на виробництві останніми роками з метою підвищення доходів; вдосконалення технологій, скорочення витрат, вдосконалення організації праці.

## **7. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ: СТРУКТУРА, ОФОРМЛЕННЯ, ПОДАННЯ ДО ЗАХИСТУ**

При написанні звіту необхідно дотримуватись порядку, який прийнятий при виконанні дипломної магістерської роботи. Звіт повинен мати вступ, у стислій формі і результати виконання окремих розділів робочої програми, висновки, додатки, список використаної літератури. Вступ (2-3 ст.) розкриває роль, яку відіграє підприємство/ресурс у сфері обслуговування. При написанні основної частини (25 - 35ст.) звіту (відповідає завданням програми практики) необхідно використати нормативні та законодавчі акти України, подати розрахунки, формули, алгоритми, таблиці, діаграми та іншу необхідну інформацію. Статистичний матеріал повинен відображати фактичні дані за 3 останні роки та планові показники діяльності. За відсутності планових показників з окремих видів діяльності допускається використання тільки фактичних даних.

У висновках роблять узагальнення та подають управлінські пропозиції відповідно до поставлених завдань (2-3 ст.).

У додатках до звіту подають копії та роздруковані матеріали: річну фінансову та статистичну звітність, пояснівальні записи до річного звіту; бізнес-план; дані бухгалтерського аналітичного обліку; кошториси, калькуляції; статут; штатний розпис, господарські договори з постачальниками і покупцями; договори на розрахунково-касове обслуговування; кредитні угоди; первинні документи (квитанції за проживання, чеки, накладні та ін..) договори із страховими компаніями; результати аудиторських перевірок, різноманітні схеми, графіки, таблиці, світlinи тощо.

Звіт виконують у рукописному варіанті. Повністю оформленій звіт разом із щоденником підписує керівник практики. Студент подає звіт на кафедру не пізніше як за 3 (*три*) дні після закінчення практики.

До звіту додаються: щоденник практики, відгук (характеристика) керівника практики. Загальний обсяг звіту не може бути меншим за 30 ст. і не повинен перевищувати 50 ст.

Звіт студента повинен відповісти наступним **правилам оформлення:**

1. До загального обсягу входять титульна сторінка, зміст, вступ, основна частина, висновки, список використаних джерел, додатки.
2. Текст набирається на аркушах паперу стандартного формату А4 з використанням шрифтів текстового редактора Times New Roman, кеглем 14, через 1,5 інтервали з дотриманням таких розмірів полів: верхнього і нижнього – 20 мм, лівого – 30 мм, правого – 10 мм.
3. Титульна сторінка оформляється за встановленою формою.
4. Заголовки розділів виконують великими літерами, симетрично до тексту, наприклад: ЗМІСТ, ОСНОВНА ЧАСТИНА, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ.
5. Список використаної літератури та джерел, використаних під час роботи, розміщаються після висновків і оформляється відповідно до чинних стандартів.

Індивідуальні звіти студентів-практикантів є основним звітним документом. На основі усного звіту та письмового індивідуального звіту на засіданні кафедри затверджується загальна оцінка практики. Індивідуальний звіт подається за такою формою (зразок, симетрично аркуша формату А4):

Звіт з практики приймається комісією, яка призначається завідувачем кафедри, і оцінюється за прийнятою в університеті системою.

Щоденник науково-дослідної практики має наступний вигляд (зразок, розташовується на сторінці формату А4):

**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

**Факультет туризму**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**ЩОДЕННИК НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ**

магістра-практиканта групи КС –11

Факультету туризму

**Ім'я, прізвище студента**

За період з «\_\_» «\_\_\_\_\_» 2023 року до «\_\_» «\_\_\_\_\_»  
2023 року

**Місце практики:** кафедра готельно-ресторанної та  
курортної справи

Факультету туризму

Прикарпатський національний університет імені Василя  
Степанова

**Керівник практики:** посада, науковий ступінь, вчене  
звання, ініціали та прізвище

Івано-Франківськ, 2023

(зворот сторінки)

**Календарний графік проходження практики**

з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики				Відмітки про виконання
	2					8

Керівники практики: від вищого навчального закладу \_\_\_\_\_

(підпись)

(прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи \_\_\_\_\_

(підпись)

(прізвище та ініціали)

До щоденника практики заносяться всі заходи, пов’язані з проходженням активної і пасивної практики, інші види робіт (робота в бібліотеці, консультації з викладачем-керівником дипломної роботи, керівником практики і т.п.). Керівник практики оцінює кожен етап практики, як це наведено в цих рекомендаціях і виставляє оцінку в третю колонку.

## **8. ДОКУМЕНТИ ПРАКТИКИ**

Головні документи науково-дослідної практики визначають зміст навчального процесу на різних етапах проходження практики, основні вимоги до студентів-практикантів та вміщують форми контролю за їх виконанням.

Основним документом є **наказ про проходження практики**, що визначає термін проходження практики, базові кафедри, навчальні заклади, викладачів-методистів, порядок та термін здачі звітів про практику. Терміни та місце проходження практики. Розподіл студентів-практикантів між кафедрами та викладачами, форми відповідного контролю і звіту визначаються наказом про практику, який надається факультетськими керівником відповідального за практику ВНЗ не пізніше як за два тижні до її початку. Наказ про практику складається після подання кафедрами виписок закріплених за ними студентів-практикантів (при закріпленні студентів-практикантів за викладачами бажано враховувати також і інтереси студентів).

**Рекомендації щодо вдосконалення організації та проведення практики.** Позитивні моменти в організації та змісті практики. Негативні моменти в організації та змісті практики. Побажання та рекомендації щодо покращення організації та змісту практики.

Дата.

Підпис студента-практикантка.

Підпис керівника-методиста.

Затверджено на засіданні кафедри  
(Протокол №\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_» 20\_\_ р.)

Івано-Франківськ, 2023

Звіт про проходження науково-дослідної практики подається у 7-денний термін після отримання результатів оцінки практик на засіданнях кафедр за такою формою:

## **9. ПІДВЕДЕНИЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК**

Підсумки практик підводяться керівникам практик і обговорюються на засіданні кафедри, яка її забезпечує.

## **ДОДАТКИ**

Додаток А

Зразок титульного листа звіту з практики

### **ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ**

**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

#### **Звіт**

**з проходження \_\_\_\_\_ практики  
(вид практики)  
на базі**

**\_\_\_\_\_ (назва організації в родовому відмінку)  
студента \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)  
Освітній**

**рівень \_\_\_\_\_**

**Спеціальність \_\_\_\_\_  
(назва)  
курс, група \_\_\_\_\_**

**Керівник практики від факультету:**

**\_\_\_\_\_ (П.І.Б. керівника)  
Національна шкала \_\_\_\_\_**

**Кількість балів \_\_\_\_\_  
Оцінка: ECTS \_\_\_\_\_**

**Керівник практики від бази практика:**

**\_\_\_\_\_ (П.І.Б. керівника)**

**Івано-Франківськ – 2023**

**Додаток Б**

Зразок відгуку керівника практики від підприємства

**Характеристика  
на студента-практиканта  
Іванову Марію Федорівну**

Іванова Марія Федорівна з \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
року проходила (вид практики) практику у \_\_\_\_\_.

Під час проходження практики студентка  
працювала у \_\_\_\_\_  
на посаді \_\_\_\_\_ (вказати посаду).

У період проходження практики Іванова М.Ф. проявила  
себе як комунікабельна, дисциплінована, працелюбна, акуратна та  
старанна студентка-практикантка.

За час проходження практики Іванова Марія Федорівна  
виявила достатні теоретичні знання. Практикантка належним  
чином виконувала наступні завдання: (перерахувати 3 – 5 завдань).

Календарний графік практики витримувався, програма  
практики виконана у повному обсязі. Порушення дисципліни під  
час проходження практики не було.

Звітні документи з проходження практики оформлені на  
належному рівні.

За результатами проходження практики студентка Іванова  
Марія Федорівна заслуговує відмінної оцінки.

Керівник практики  
М.П.

ПІБ керівника

## ЗВІТ Керівника практики

про проведення науково-дослідної практики магістрів  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,  
Факультету туризму

Терміни проведення: з «\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ р. до  
«\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Кількість студентів згідно наказу: \_\_\_\_\_ осіб.

Кількість студентів, які проходили практику: \_\_\_\_\_ осіб.

Кількість студентів, які не пройшли практику: \_\_\_\_\_ осіб.

Кількість студентів, які проходили практику в університеті:  
осіб.

Кількість студентів, які проходили практику поза  
університетом: \_\_\_\_\_ осіб.

Кількість студентів, які захистили практику на «відмінно»:  
осіб.

Кількість студентів, які захистили практику на «добре»:  
осіб.

Кількість студентів, які захистили практику на  
«задовільно»: \_\_\_\_\_ осіб.

### **10. ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТИВНОСТІ ПРАКТИКИ**

Науково-дослідна практика магістрів завершується диференційованим заліком за стобальною системою. При оцінюванні науково-дослідної практики в цілому враховуються такі показники:

- організованість і дисциплінованість магістра-практиканта під час проходження практики;
- ініціатива і творчість, виявлені в період проходження практики на різних ділянках роботи;
- якість наукової роботи;
- якість дослідної роботи, виконаної в ході практики і оформлененої у вигляді розділів (параграфів) магістерської роботи;
- своєчасність здачі документації.

Підсумки практики підводяться керівником практики і обговорюються на засіданні кафедри, яка її забезпечує.

Критерії оцінювання практик:

№	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

Загальна сума дорівнює 100 балам. Згідно набраної суми балів виставляється оцінка у національній та ECTS шкалі оцінювання:

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

## **НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВІДАННЯ**

**Володимир Клапчук, Леся Польова**

### **НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ПРАКТИКИ З СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 241 «ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Здано до складання 03.01.2023 р. Підписано до друку  
06.02.2023 р. Формат друку А5. Ум. друк. арк. 1,4. Замовлення №  
\_\_\_\_\_. Наклад 100 прим.