

ЗВІТ З ПРАКТИКИ

Практична підготовка: виробнича практика

(вид і назва практики)

Здобувач фахової передвищої освіти

Тюрдубо Мар'ян Федорович
(прізвище, ім'я, по батькові)

Циклова комісія Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр

Спеціальність 242 Туризм і рекреація

2

курс

ТР-23

група

Оцінка: 82 / B

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ВІДРЯДЖЕННЯ НА ПРАКТИКУ

Здобувач освіти Тюрдубо М.Ф
(прізвище, ім'я, по батькові)

Направляється на Виробничу практику
(вид практики)

до м. Харків Туристична агенція «Жираф Тур»
(назва населеного пункту) (назва підприємства, організації, установи)

Термін практики: з 03-02 по 01-03 2021 р.
(включаючи проїзд туди й назад)

Керівники практики від закладу освіти викладач ЦК ХТГРСТР Тюріна Катерина
Олександрівна

(посада, прізвище ім'я, по батькові)

Печатка
закладу освіти



Завідувач відділення Гібкін Кирило Романович
(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

Здобувач освіти Тюрдубо М.Ф
(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство, організацію, установу

Печатка підприємства, організації, установи "03" 02 2021 року

Директор Малявін Едуард Дмитрович
(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства, організації, установи

Печатка підприємства, організації, установи "01" 03 2021 року

Директор Малявін Едуард Дмитрович
(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)



1. Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики				Відмітки про виконання
		1	2	3	4	
1	Ознайомлення здобувачів з програмою практики. Отримання індивідуального та самостійного завдання. Проведення інструктажу з техніки безпеки та охорони праці. Зустріч з базою практики. Оформлення необхідної документації. Ознайомлення з графіком роботи бази практики, розпорядком дня. Ознайомлення з основними 2принципами кадрової політики підприємства (установи, організації), правами та обов'язками працівників, розподілом обов'язків у підрозділах.	+				Виконано
2	Виконання самостійної роботи		+			Виконано
3	Виконання індивідуальної роботи, підготовка та оформлення звіту з практики			+	+	Виконано

Керівник практики:



(підпис)

викладач ЦК ХТГРСТ Катерина ТЮРИНА

(посада, ім'я, прізвище)

2. Характеристика підприємства

Характеристика підприємства (Жираф Тур)

- 1.1 форма власності: приватна власність ; статус підприємства за розміром: малий бізнес;
- 1.2 організаційно-правова форма: ФОП;
- 1.3 установчі документи (статут та інші): свідоцтво про реєстрацію;
- 1.4 ліцензія на право здійснення діяльності: ліцензія присутня (на даний час для здійснення туристичної діяльності ліцензія не потрібна);
- 1.5 організаційна структура підприємства, включаючи структуру підрозділів: директор та менеджер з продажів;
- 1.6 матеріально-технічна база підприємства: особисті обігові кошти;
- 1.7 інноваційні технології підприємства: відсутні;
- 1.8 кадрове забезпечення підприємства: по домовленості + процент від продажів.

3. Самостійна робота

Провести аналіз основних трендів у гастрономічному туризмі та запропонувати ідеї для нового продукту

Гастрономічний туризм останніми роками активно розвивається, перетворюючись із нішового сегмента на один із провідних напрямів туристичної індустрії. Туристи дедалі частіше подорожують не лише задля відпочинку, а й заради автентичних смаків, локальних кулінарних традицій та унікального гастрономічного досвіду. Аналіз сучасних трендів дозволяє виокремити кілька ключових напрямів, що формують нові запити туристів і створюють основу для розробки інноваційних туристичних продуктів.

По-перше, зростає інтерес до локальної та традиційної кухні, яка відображає культурну ідентичність регіону. Туристи прагнуть відчути «справжній смак» місця, скуштувати регіональні страви, виготовлені за старовинними рецептами з місцевих продуктів. Це стимулює розвиток сільського туризму, агротуризму та гастроекскурсій з відвідуванням фермерських господарств, виноробень, пекарень, сироварень тощо.

По-друге, набирає популярності екологічний та сталий гастротуризм. Туристи звертають увагу на джерело походження продуктів, способи їх приготування, сезонність, дбайливе ставлення до природи та локальної спільноти. Все більш актуальними стають вегетаріанські, веганські тури, а також формати «farm-to-table», коли турист особисто бере участь у збиранні врожаю чи готуванні страв.

По-третє, актуальними є інтерактивні та освітні елементи. Туристи хочуть не просто дегустувати, а й навчатися: брати участь у кулінарних майстер-класах, вивчати техніки приготування, дізнаватися історію продуктів і рецептів. Це відкриває широкі можливості для поєднання гастрономії з культурними, пізнавальними та творчими активностями.

По-четверте, спостерігається тенденція до поєднання гастрономії з іншими форматами туризму: гастротури з елементами активного відпочинку (поїздки велосипедом до виноробень), з етнотуризмом (харчування в родинах, які зберігають кулінарні традиції), з оздоровчим туризмом (сезонні раціони, детокс-меню).

На основі аналізу вищезазначених тенденцій можна запропонувати новий туристичний продукт — «Гастроекспедиція: від поля до тарілки».

Це тур формату «slow travel», що поєднує:

- візити до локальних виробників (молочні ферми, пасіки, виноробні, трав'яні господарства);
- участь у майстер-класах із приготування страв з інгредієнтів, зібраних власноруч;
- дегустації сезонних страв і напоїв з поясненнями шеф-кухарів;
- освітній компонент (лекції про гастрокультуру, традиції, регіональні продукти);
- інтерактивні завдання (створення власного рецепту, фуд-фото квести, кулінарні змагання);
- есо-friendly формат: використання багаторазового посуду, мінімізація харчових відходів, підтримка місцевих виробників.

Такий тур може проходити як у межах однієї області (наприклад, Закарпаття, Львівщина, Поділля), так і міжрегіонально. Він орієнтований на туристів, які цінують автентичність, хочуть зануритися в місцеву культуру, підтримати сталий розвиток і при цьому отримати емоційно насичений гастрономічний досвід.

4. Індивідуальне завдання

Формування програми для туру, який включає відвідування концертів, музичних фестивалів та локацій з багатою музичною спадщиною.

Програма туру, орієнтованого на відвідування концертів, музичних фестивалів та історичних локацій з багатою музичною спадщиною, створена для туристів, які поєднують подорожі з любов'ю до музики. Такий тур передбачає знайомство з відомими концертними майданчиками, музеями музичної культури, участь у живих виступах, тематичних екскурсіях та спілкування з

представниками творчого середовища. Він може бути адаптований під класичну, джазову, рок- або фольклорну музику залежно від інтересів аудиторії.

Наприклад, тижневий музичний тур до Австрії, Чехії та Німеччини може включати відвідування Відня, Зальцбурга, Праги та Лейпцига. Програма розпочинається у Відні, місті Моцарта, Гайдна і Бетховена. У перший день — поселення, оглядова прогулянка містом та вечірній концерт у знаменитій Віденській філармонії або в Оперному театрі. Наступного дня туристи відвідують Будинок Моцарта, Музей музики, а також беруть участь у тематичній екскурсії «Віденська класика: музичні квартали». Ввечері — камерний концерт у старовинному палаці.

Третій день передбачає переїзд до Зальцбурга — міста народження Моцарта. Туристи оглядають його будинок-музей, відвідують Музей сучасної музики та одну з тематичних кав'ярень з живою музикою. Якщо подорож припадає на час проведення фестивалю Salzburg Festival, учасники туру мають можливість відвідати оперну постановку або симфонічний концерт на відкритому повітрі. Четвертий день присвячений інтерактивному компоненту — участі в майстер-класі з австрійського фольклору або музичної імпровізації в супроводі місцевих виконавців.

П'ятий день — переїзд до Праги, де туристи знайомляться з концертною залом Рудольфінум, Музеєм Бедржиха Сметани, прогуляються Карловим мостом у супроводі вуличних музикантів. Вечором — відвідування джаз-клубу, де виступають кращі музиканти Центральної Європи. Шостий день — музична екскурсія «Прага — місто музики»: органний концерт у храмі, візит до театру, в якому виступав Вольфганг Амадей Моцарт, та знайомство з сучасною музичною сценою.

Фінальний, сьомий день, проходить у Лейпцигу — місті Йоганна Себастьяна Баха. Тут передбачене відвідування Музею Баха, церкви Святого Фоми, де композитор працював, та участь у хоровому концерті або органному вечорі. Тур завершується тематичним вечором-враженням з презентацією фото- та відеоматеріалів, обговоренням подорожі та врученням символічних сертифікатів учасника музичного туру.

Такий тур є чудовим прикладом поєднання культури, мистецтва та подорожей. Він дає змогу не лише слухати музику, а й глибше зрозуміти її походження, побачити місця, де творили великі композитори, відчутти атмосферу концертних залів і фестивалів. У результаті турист отримує унікальний культурний досвід, емоційне збагачення і незабутні спогади, що робить цей вид туризму перспективним і надзвичайно цінним для розвитку тематичних подорожей.

Висновки

Виробнича практика стала важливим етапом у професійному становленні, який дозволив закріпити набуті теоретичні знання, отримані під час навчального процесу, та застосувати їх на практиці. У ході проходження практики було детально ознайомлено зі структурою та організацією діяльності туристичного підприємства, вивчено принципи взаємодії з клієнтами, особливості складання турів, бронювання послуг, ведення супровідної документації, а також етапи формування туристичного продукту.

Особливу увагу було приділено роботі з партнерами, постачальниками послуг (готелями, перевізниками, екскурсоводами), підготовці презентаційних матеріалів, аналітиці туристичного ринку та використанню сучасного програмного забезпечення у туристичній сфері. Отримано практичний досвід у сфері інформаційного супроводу туриста, створенні маршрутів, розрахунку вартості турів, підготовці рекламних матеріалів.

Практика сприяла розвитку професійних компетентностей, таких як комунікативні навички, вміння працювати в команді, аналітичне мислення, оперативність у прийнятті рішень та відповідальність. Робота в реальних умовах туристичного підприємства дала змогу краще зрозуміти специфіку галузі, внутрішню логіку взаємодії між різними відділами, а також оцінити власні сильні сторони та визначити напрямки для подальшого професійного зростання.

Отримані знання та навички під час виробничої практики стали цінним внеском у формування фахової підготовки та заклали основу для майбутньої професійної діяльності у сфері туризму. Практика підтвердила актуальність обраної спеціальності, зміцнила впевненість у власних силах і надала мотивацію до подальшого розвитку як майбутнього спеціаліста туристичної галузі.

Список використаних джерел

1. Беляєва Н. М., Чернишова Л. В. Організація туристичної діяльності: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 288 с.
2. Кифяк В. Ф. Туризмознавство: теорія і практика: навч. посіб. 5-те вид., перероб. і допов. Чернівці: Книги – ХХІ, 2020. 392 с.
3. Мальська М. П., Антоняк А. А. Менеджмент туризму: підручник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 316 с.
4. Гуменюк І. І. Сучасні підходи до організації виробничої практики здобувачів спеціальності «Туризм» // Молодий вчений. 2022. № 4 (104). С. 215–218. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2022-4-104-45>
5. Паламарчук А. М. Тенденції розвитку туристичного ринку України в умовах євроінтеграції // Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2021. Т. 4, № 1. С. 33–39. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.232729>