

ЗВІТ З ПРАКТИКИ

Практична підготовка: виробнича практика

(вид і назва практики)

Здобувач фахової передвищої освіти Триходко Мілена Олександрівна
(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: 4+/C

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ВІДРЯДЖЕННЯ НА ПРАКТИКУ

Здобувач освіти Тришкунець М. О.
(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 2025 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 відпущення Гібкін Кирило Романович
(підпис, прізвище, ім'я, по батькові)

Здобувач освіти Тришкунець М. О.
(прізвище, ім'я, по батькові)

прибув на підприємство, організацію, установу

Печатка підприємства, організації, установи "03" 02 2025 року

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

Вибув з підприємства, організації, установи

Печатка підприємства, організації, установи "01" 03 2025 року

Директор Малявін Едуард Дмитрович
(підпис) (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

Підготувати матеріали для інтерактивної екскурсії з використанням сучасних технологій.

Інтерактивна екскурсія з використанням сучасних технологій — це інноваційний формат подачі інформації, що поєднує елементи традиційного екскурсійного супроводу з цифровими інструментами. Такий підхід дозволяє зробити екскурсію більш динамічною, захопливою та доступною для різних категорій відвідувачів. Мета інтерактивної екскурсії — занурити учасників у контекст історичного або культурного об'єкта, активізувати їхню увагу, емоційно зацікавити та забезпечити кращу запам'ятовуваність інформації.

Під час підготовки матеріалів для такої екскурсії важливо підібрати змістовно насичений, але візуально і технологічно зручний контент. Екскурсія може проходити як у форматі доповненої реальності (AR), де через мобільні додатки туристи можуть бачити віртуальні об'єкти, так і у вигляді аудіогіда з GPS-навігацією, 3D-анімацій, інтерактивних карт або вікторин із підказками. До прикладу, при огляді історичної будівлі відвідувач сканує QR-код і на екрані свого смартфона бачить реконструкцію споруди в її первісному вигляді, а також

відеоролик із віртуальним гідом, що пояснює історичні події, пов'язані з цим місцем.

Кожна зупинка екскурсійного маршруту повинна бути доповнена елементами візуалізації: це можуть бути архівні фотографії, звукові ефекти, відеофрагменти або 3D-моделі. Наприклад, на місці археологічних розкопок можна демонструвати на планшеті або через AR-додаток вигляд поселення в часи його існування. Крім того, інтерактивні мапи дозволяють самостійно обирати послідовність об'єктів для огляду, що надає екскурсії гнучкості та індивідуального підходу.

Особливу роль відіграє гейміфікація — елементи гри, які можуть бути інтегровані у формат квесту, коли учасники розв'язують загадки, шукають підказки або збирають бали за правильні відповіді. Це робить екскурсію цікавою для дітей, підлітків і молоді, а також спонукає до активної участі у пізнавальному процесі.

Технічне забезпечення включає наявність QR-кодів або NFC-міток на об'єктах, доступ до Wi-Fi, інструкції з використання мобільного додатку або вебплатформи. Важливо забезпечити багатомовність контенту та адаптацію для осіб з особливими потребами (аудіоописи, субтитри, простий інтерфейс).

4. Індивідуальне завдання

Формування програми для туру, під час якого туристи можуть смакувати місцеві страви та відвідати популярні ресторани.

Програма туру «Смаки регіону: гастрономічна подорож» спрямована на ознайомлення туристів із традиційною кухнею, регіональними продуктами, місцевими рецептами та популярними гастрономічними закладами. Такий тур дозволяє не лише відпочити, а й зануритися в культуру через смак, аромат і атмосферу регіону. Тур поєднує дегустації, візити до автентичних ресторанів, кулінарні майстер-класи та знайомство з місцевими виробниками харчових продуктів.

Подорож починається з прибуття до міста, поселення в готелі та першої гастрономічної зупинки — вечері в ресторанчику з локальною кухнею, де туристи знайомляться з регіональними стравами. Наприклад, у Львові це може бути ресторація «Бачевських», де подають авторські інтерпретації галицьких страв. Тут проводиться перша дегустація — наливки, грибна юшка, вареники з різними начинками, домашній хліб з салом і часником.

Другий день починається з екскурсії містом із зупинками у кав'ярнях і кондитерських, де туристи куштують автентичну випічку, традиційні десерти, напої. У Львові це, наприклад, «Крива Липа» або «Цукерня». Після обіду — візит до фермерського господарства за межами міста, де можна побачити процес виробництва сиру, ковбас або меду, і, звісно, провести дегустацію. Вечір завершується вечерею у ресторані, який спеціалізується на сучасній локальній кухні з авторським підходом до приготування традиційних страв — наприклад, у ресторані «Mons Pius».

На третій день туристи беруть участь у кулінарному майстер-класі: під керівництвом шеф-кухаря готують одну зі страв регіональної кухні —

наприклад, банош, голубці, деруни чи борщ із вушками. Після приготування — спільна дегустація приготованого обіду. У другій половині дня відбувається дегустаційна прогулянка — формат «street food tour» — з відвідуванням вуличних точок із локальними делікатесами: м'ясні закуски, хліб, смалець, локальні напої. Завершення дня — вечеря у винному ресторані з дегустацією вин локального виробництва.

Четвертий день передбачає виїзну екскурсію до виноробні або пивоварні. Туристи спостерігають за технологічним процесом, знайомляться з історією ремесла і беруть участь у професійній дегустації з поєднанням напоїв і страв. Повернення до міста супроводжується легким обідом і вільним часом. Вечір — урочиста вечеря з врученням символічних сертифікатів учасника гастрономічної подорожі, фотосесією та культурною програмою (живий виступ, музика, народні танці).

П'ятий день — підсумковий. Після сніданку туристи відвідують гастрономічний ринок, де можуть придбати місцеві продукти, сувеніри, прянощі, солодощі, сири, вина. Учасники обмінюються враженнями, гідами надається інформація про рецепти, контакти закладів, додаткові ресурси.

Такий тур поєднує в собі смакову подорож, культурне відкриття та активну взаємодію з місцевим середовищем. Туристи не лише куштують, а й дізнаються історію страв, спілкуються з кухарями, бачать процес виробництва, відчують регіон через його кулінарну ідентичність. Це не просто туризм — це подорож у глибину смаку, традицій і гастрономічного мистецтва.

Висновки

Проходження виробничої практики стало важливим етапом у професійному становленні, оскільки дозволило поєднати здобуті теоретичні знання з реальними умовами практичної діяльності. У процесі практики було поглиблено розуміння організації роботи туристичного підприємства, вивчено внутрішню структуру, основні напрями діяльності, особливості обслуговування клієнтів, складання турів, ведення документації, а також правила взаємодії з партнерами, готелями, перевізниками та іншими суб'єктами туристичного ринку.

Практика сприяла формуванню навичок професійного спілкування, вдосконаленню організаційних і аналітичних умінь, розвитку відповідальності, пунктуальності та вміння працювати в команді. Особливу увагу було приділено ознайомленню з програмним забезпеченням, що використовується у сфері туризму, підготовці рекламних матеріалів, розрахунку вартості турів і роботі з клієнтськими запитам.

Отриманий досвід дозволив глибше усвідомити специфіку професії, оцінити власну готовність до роботи за фахом, сформулювати подальші професійні орієнтири та визначити напрями для самовдосконалення. Таким чином, виробнича практика стала не лише корисною з точки зору набуття практичних навичок, а й мотивувала до подальшого розвитку у сфері туризму та зміцнила впевненість у правильності обраного професійного шляху.

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., переробл. і допов. Чернівці: Книги – XXI, 2020. 392 с.
3. Мальська М. П., Антоняк А. А. Менеджмент туризму: підручник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 316 с.
4. Паламарчук А. М. Сучасний стан та перспективи розвитку туристичного ринку України // Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2022. Т. 5, № 2. С. 43–50. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.2.2022.267571>
5. Ходаківський Є. В. Сталій розвиток туризму в Україні: регіональний вимір: монографія. Житомир: Полісся, 2020. 210 с.