

## **Звіт про стан проведення виробничої практики і результати захисту групи 36-ГРС-Ф зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Виробнича практика є важливою складовою освітнього процесу та спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих під час навчання, формування професійних компетентностей і набуття практичного досвіду роботи в закладах готельно-ресторанного господарства.

Метою виробничої практики здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є поглиблення та систематизація професійних знань, удосконалення практичних навичок і вмінь, необхідних для організації та надання послуг у закладах готельного та ресторанного господарства, а також підготовка майбутніх фахівців до самостійної професійної діяльності.

Під час проходження практики здобувачі освіти виконували такі основні завдання:

- закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення фахових дисциплін;
- набуття практичного досвіду роботи в умовах реального виробництва;
- формування професійних компетентностей відповідно до вимог сучасного ринку праці;
- ознайомлення з організацією діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, сучасними технологіями, обладнанням та методами обслуговування;
- розвиток навичок роботи в колективі, дотримання вимог охорони праці та виробничої дисципліни.

Виробнича практика проходила відповідно до укладених договорів у період з 18.05.2026 року по 05.06.2026 року на базі провідних закладів готельно-ресторанного господарства, а саме:

- готельно-ресторанний комплекс «Мрія» (ФОП Шукалович К.М.) – 8 здобувачів освіти;
- кафе «У Олени» (ФОП Чернюк А.М.) – 3 здобувачі освіти;
- готельно-ресторанний комплекс «Сяйво Люкс» (ФОП Мосійчук Р.С., м. Ківерці) – 1 здобувач освіти;
- ТзОВ «АПШЕРОН ЦЕНТР» – 6 здобувачів освіти;
- ресторан «Кальвадос» (ФОП Богач В.А., м. Камінь-Каширський) – 1 здобувач освіти;
- кафе «Смачна Реберня» (ФОП Кушнікова О.К., м. Луцьк) – 1 здобувач освіти;
- кав'ярня «Coffee & Food» (ФОП Божко Л.В.) – 2 здобувачі освіти;
- ресторан «Не Про Хліб» (ФОП Чернецька І.С., м. Луцьк) – 1 здобувач освіти;
- ресторан «Сало в шоколаді» (ФОП Полюхович А.В., м. Рівне) – 1 здобувач освіти.

У ході практичної підготовки здобувачі освіти ознайомилися

- з особливостями функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та опрацювали такі питання:
- організаційна структура та характеристика закладу;
- архітектурно-планувальні рішення та особливості інтер'єру;

- організація роботи служби бронювання, приймання та розміщення гостей;
- організація діяльності служби номерного фонду;
- дотримання вимог охорони праці та пожежної безпеки;
- організація надання послуг харчування проживаючим і відвідувачам закладу;
- характеристика меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства;
- стандарти обслуговування гостей та забезпечення якості послуг.

Здобувачі освіти відповідально поставилися до виконання програми практики, своєчасно подали звітну документацію та успішно захистили результати своєї роботи.

Захист звітів з виробничої практики відбувся 05 червня 2026 року. Під час захисту здобувачі освіти продемонстрували належний рівень теоретичної підготовки, уміння аналізувати діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства та застосовувати набуті знання на практиці.

За результатами захисту отримано такі підсумки: оцінку «відмінно» отримали 5 здобувачів освіти; оцінку «добре» отримали 19 здобувачів освіти. Абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 100 %.

Виробнича практика сприяла формуванню професійних компетентностей здобувачів освіти, поглибленню їхніх практичних знань і навичок, а також підтвердила готовність майбутніх фахівців до професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства.

Керівники практики:

Т.Ф.Кравченко  
Р.Ю.Кухар  
Т.М. Хомич