

**ЗВІТ**  
**керівника навчальної практики**  
**про проходження здобувачами освіти навчальної практики**

Відповідно до графіка освітнього процесу та програми навчальної практики здобувачі освіти групи 26-ГРС-Ф спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ВСП «Любешівський технічний фаховий коледж ЛНТУ» проходили навчальну практику в період з 25 травня по 19 червня 2026 року.

Керівництво практикою здійснювала викладач спеціальних дисциплін Корх Альона Сергіївна.

У практиці брали участь 18 здобувачів освіти, які виконували програму практики відповідно до затвердженого календарного плану.

На початку практики зі здобувачами освіти було проведено інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та правил внутрішнього розпорядку. Студентів ознайомлено з метою, завданнями, змістом практики, порядком ведення звітної документації та критеріями оцінювання результатів навчальної практики.

Під час проходження практики здобувачі освіти опрацювали такі питання:

- ознайомилися з освітньо-професійною програмою та особливостями майбутньої професійної діяльності;
- вивчили організаційну структуру підприємств готельно-ресторанного господарства;
- ознайомилися з класифікацією засобів розміщення та категоріями готелів;
- дослідили організацію роботи служб готелю (бронювання, прийому і розміщення, обслуговування номерного фонду);
- вивчили особливості організації роботи закладів ресторанного господарства;

- ознайомилися з технологічним циклом обслуговування гостей;
- опрацювали нормативні документи, що регламентують діяльність закладів готельно-ресторанного господарства;
- виконували практичні завдання відповідно до програми практики.

Під час проходження практики здобувачі освіти проявили відповідальність, дисциплінованість та зацікавленість у майбутній професії. Більшість студентів успішно застосовували набуті теоретичні знання при виконанні практичних завдань, демонстрували вміння працювати з нормативною документацією, аналізувати виробничі процеси та працювати в команді.

Упродовж практики здійснювався систематичний контроль за виконанням індивідуальних завдань, веденням документації та дотриманням правил охорони праці. Поршень трудової дисципліни та правил техніки безпеки не зафіксовано.

За результатами проходження практики всі здобувачі освіти виконали програму навчальної практики в повному обсязі, своєчасно подали звітну документацію та отримали відповідні оцінки згідно з критеріями оцінювання.

Навчальна практика проведена відповідно до затвердженої програми та календарного графіка. Поставлені завдання виконані в повному обсязі. Мету практики досягнуто. Здобувачі освіти закріпили теоретичні знання, набули практичних умінь і професійних компетентностей, необхідних для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Загальна успішність - 100%.

Якість знань з навчальної практики – 61%.

Керівник практики:

\_\_\_\_\_ Корх А.С.