

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

З А Т В Е Р Д Ж У Ю  
Проректор з навчальної та науково -  
педагогічної роботи  
Віталій КОБЕЦЬ  
« 17 » 09 2020 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА  
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Факультет економіки і менеджменту

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Курс II

Ступінь вищої освіти бакалавр

Форма навчання денна

Херсон 2020-2021 н.р.

**Програма розроблена:**

1. Бурак Валентина Геннадіївна, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(прізвище, ім'я, по-батькові, посада, вчене звання викладача)

Затверджена на засіданні кафедри  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол № 2 від «7» вересня 2020р.

Завідувач кафедри  Олена ОРЛЕНКО  
(підпис)

## ВСТУП

Відповідно до стандарту вищої освіти підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» обов'язковим елементом освітньо-професійної програми підготовки здобувачів у закладах вищої освіти є практична підготовка, найважливішою складовою якої є практика на різних етапах навчання. Зміст практик і послідовність їх проведення визначаються вимогами освітньо-професійною програмою підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Робоча програма виробничої практики, яку розроблено для здобувачів рівня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», є основним навчально-методичним документом, який регламентує діяльність керівників практики від вищого навчального закладу, бази практики, студентів-практикантів і визначає мету, зміст, послідовність проведення виробничої практики студентів та вимоги до результатів практики у вигляді знань, умінь, навичок, яких набувають студенти, видів, форм та методів контролю.

Практика проводиться зі студентами 2 курсу згідно з навчальним планом галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Положення щодо організації практики розроблено відповідно до типового Положення про проведення практик студентів вищих навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства освіти і України.

Для організаційного і якісного проведення виробничої практики студентами вказаним вище Положенням встановлюються функції підрозділів і обов'язки осіб навчального закладу.

Керівництво практиками здійснюють від Херсонського державного університету викладачі випускової кафедри (відповідно до наказу по університету), від підприємства (бази практики) - провідні його фахівці (відповідно до наказу, виданому на підприємстві). Студенти відряджаються на базу практики на підставі документального підтвердження готовності підприємства забезпечити керівництво практикою, надати необхідні для написання звіту дані бухгалтерської і статистичної звітності та можливості забезпечити дотримання вимог охорони праці.

У процесі проходження практики за її ходом здійснюється контроль. Метою цього контролю є виявлення та усунення недоліків, надання практичної допомоги студентам з виконання програми практики, підвищення ефективності її проходження. Контроль з боку університету здійснюють керівники практики, завідувач випускової кафедри, представники ректорату. Перевіряючий вживає оперативні заходи для усунення виявлених недоліків. Про серйозні недоліки він доповідає керівництву університету і підприємства-бази практики.

Табельний облік відвідування студентів веде керівник практики від підприємства. Перевірка виконання програми практики проводиться у формі поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль здійснюється керівниками практики від університету і підприємства стосовно кожного студента на підставі щоденника практики і зібраних матеріалів відповідно до

програми практики. Для підвищення дієвості поточного контролю та ритмічності роботи, практиканти повинні регулярно заповнювати щоденник практики. У щоденнику повинна відобразитися виконана робота. Щоденник підписують керівники практики від університету і підприємства.

Виробнича практика студентів 2 курсу проводиться на базі закладів ресторанного господарства м. Херсону.

Робоча програма виробничої практики складається з наступних розділів та підрозділів:

1. Мета та завдання практики.
2. Зміст практики:
  - 2.1. Види робіт під час практики.
  - 2.2. Список рекомендованої літератури (навчально-методичні видання)
  - 2.3. Методичні рекомендації
  - 2.4. Питання до заліку.
3. Форми та методи контролю.
4. Вимоги до звіту.
5. Критерії оцінювання.

## 1. Мета і завдання практики

**Метою практичної підготовки є:** поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань з основних професійно-орієнтованих дисциплін, оволодіння студентами сучасними технологіями обслуговування та формами організації харчування в закладах ресторанного господарства, опанування сучасними прийомами та методами прийняття управлінських рішень під час професійної діяльності в реальних ринкових умовах.

### Завданнями практики є:

#### **пізнавальні**

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства;
- ознайомити із посадами, що може обіймати фахівець із ресторанної справи певного освітньо-кваліфікаційного рівня;

#### **практичні**

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділень та залів закладу ресторанного господарства;
- вивчення способів постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта;

- сформувати професійні компетенції з організації обслуговування і виробництва продукції в умовах існуючого закладу, відпрацювати навички процесу обслуговування згідно з програмою курсу, ознайомитись з новітніми технологіями, засвоїти методи визначення технологічних параметрів та управління якістю продукції.

#### **дослідницькі**

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;
- дослідити структуру закладів ресторанного господарства;

#### **організаторські**

- організувати своє робоче місце;
- організувати планування своєчасного виконання плану технологічної практики студентом.

### **Компетентності**

Виробничої практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

ЗК 4 - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ЗК 7 - Здатність працювати у колективі та в команді;

ФК2 - Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

### **Програмні результати навчання**

ПРН 6 - Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу

ПРН 12 - Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому

## **2. Зміст практики**

### **2.1. Види робіт під час практики**

Виробнича практика проводиться зі студентами 2 курсу згідно з навчальними планами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, протягом 2 тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики. Практика організовується на базі ресторанних закладів м. Херсона.

Не менше, ніж за 10-15 днів до початку практики студенти повинні чітко знати:

- на якому підприємстві вони проходять практику;
- термін практики;
- прізвище, ім'я та по-батькові керівника практики від кафедри, його координати;

- місце і час зустрічі з керівником у перший день практики.

На початку практики у студентів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

Студенти повинні своєчасно прибути на базу практики. Після прибуття на базу практики студенти повинні отримати перепустки і пройти інструктаж з техніки безпеки (вступний і на робочому місці) з оформленням необхідної документації.

У процесі проходження усіх видів практик студент зобов'язаний:

- Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.
- Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії.
- Підпорядковуватися діючим на підприємстві правилам внутрішнього трудового розпорядку і режиму робочого дня (вихід на роботу, перерва на обід, тривалість робочого дня).
- Систематично вести щоденник, у якому відображається виконання практики за етапами.
- Вивчати відповідну спеціальну літературу, законодавчі й нормативні документи в галузі фінансово-економічної діяльності.
- Знайомитися зі стандартами ведення фінансової документації, її змістом і принципами роботи з нею.

Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики.

Виробнича практика проводиться зі студентами згідно з навчальними планами напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», протягом 2 тижнів. Практика організовується на базі підприємств ресторанного господарства, які мають у своєму складі виробничі цехи: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, кондитерський, а також ресторанні зали.

Графік проведення та види робіт під час практики:

№	Вид роботи	
<b>1 тиждень</b>		
1.	Настановна конференція. Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки. Визначення порядку та графіку роботи	1

	практиканта. Ознайомлення з особливостями роботи закладу, його матеріально-технічною базою, правилами внутрішнього розпорядку.	
2.	Ознайомлення з організаційною структурою та кадровим забезпеченням підприємства. Вивчення системи роботи з персоналом.	1
3.	Ознайомлення з асортиментом послуг та специфікою їх надання підприємством.	1
4.	Виконання завдань щодо облаштування групи обслуговуючих приміщень закладу ресторанного господарства	1
5.	Складання характеристики закладу ресторанного господарства	1
<b>2 тиждень</b>		
6.	Ознайомлення з особливостями роботи, його матеріально-технічною базою, функціональними обов'язками обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства	1
7.	Ознайомлення з технологіями обслуговування відвідувачів закладу ресторанного господарства	1
8.	Виконання індивідуальних завдань щодо організації обслуговування відвідувачів закладу ресторанного господарства	1
9.	Формулювання пропозицій щодо удосконалення роботи закладу. Оформлення звітної документації за підсумками практики. Підсумкова конференція на базі практики.	2
	<b>ВСЬОГО</b>	<b>2 тижня (10 робочих днів)</b>

### Виробничі завдання

#### Завдання 1

- розробити просторову структуру та визначити місткість ресторану;
- ознайомитися із положенням про підрозділ «Ресторан» із визначенням загальних прав і обов'язків та взаємовідносин з іншими структурними підрозділами.

#### Завдання 2

- сформулювати перелік основних та додаткових послуг, що надає ресторан;
- скласти перелік обладнання, столового і кухонного посуду, столових і кухонних наборів, меблів і т.п., що використовуються для організації діяльності ресторану;

### **Завдання 3**

- провести розрахунок кількості сировини, що необхідна для приготування трьох страв згідно з різними видами меню;

### **Завдання 4**

- оцінити якість роботи ресторану і ступінь задоволення споживачів його продукцією та послугами, визначити основні недоліки в роботі;
- провести порівняльний аналіз конкурентоспроможності ресторану з його основними конкурентами на ринку;
- розробити програму управлінських заходів щодо покращання результатів роботи ресторану, обґрунтувати її та скласти сітьовий графік виконання.

### **Індивідуальні завдання**

Кожен студент під час проходження практики виконує індивідуальне завдання з поглибленого вивчення окремих сторін виробництва, зі збору матеріалу для студентських дослідницьких робіт, із вирішення актуальних питань ресторанного господарства, з узагальнення досвіду новаторів, а також виконує індивідуальне практичне завдання

#### Тематика індивідуальних завдань:

- скласти раціон для столової;
- розробити меню для кафе;
- розробити меню для ресторану;
- розробити можливі схеми з реконструкції закладу ресторанного господарства;
- розробити різні види меню (на сніданок, обід, вечерю);
- розробити та оформити меню вільного вибору;
- розробити по 1 технологічній карті у відповідності до меню сніданків, обідів, вечерь керуючись збірником рецептур.

### **Дистанційна форма проходження практики**

- Карантинні обмеження, надзвичайні ситуації техногенного або природного характеру можуть внести корективи в організацію освітнього процесу. Тому, за рішенням вченої ради, окремі теми освітніх компонентів здобувачі можуть опановувати у дистанційній формі. В цьому випадку використовуються різні технічні засоби комунікації.
- Організація навчання за дистанційною формою регламентується як державними документами (Закон України «Про освіту», наказ МОН України від 25.04.2013 № 466 (зі змінами) «Про затвердження Положення про дистанційне навчання»), так і Положенням про дистанційне навчання в ХДУ (наказ ХДУ від 14.02.2014 № 140-Д).
- Для забезпечення проходження навчальної практики дистанційно, використовуються технології дистанційного навчання, методичні та дидактичні матеріали для самостійної роботи здобувачів.
- В умовах дистанційного проходження практики зміст завдань може



змінюватися в залежності від режиму та форми роботи рекреаційних закладів під час карантину. Залікові заходи проводяться у вигляді онлайн занять. Звітна документація подається викладачу-керівнику практики в електронному вигляді (на e-mail, Viber або ін.).

- Щоденник практики розташовується на гугл-диску факультету та заповнюється в електронному вигляді з подальшим його пред'явленням у друкованому вигляді.

Спрямованість студентів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у підготовці курсових робіт, доповідей на наукових конференціях та написанні випускної кваліфікаційної роботи.

## 2.2. Список рекомендованої літератури

### Основна література

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007. - 280 с.
4. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. - К. : Академія, 2006. - 312 с.
5. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2003. – 89 с.
6. Карл Уильям Л. Організація обслуговування на підприємствах масового питаня / Карл Уильям Л. - М.: Сирин, 2002. – 115 с.
7. Курочкин А.С. Організація виробництва / А.С. Курочкин. - К.: МАУП, 2001. – 216 с.
8. Курочкин Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.Є. Курочкин. - К. КНТЕУ, 2005.
9. Лошинский В.М. Сервіровка й етикет стола / В.М. Лошинский. - Мінськ: Діайда, 2000. - 240 с.
10. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К.: КНТУ, 2005 - 632 с.
11. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В.Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.- 440 с
12. Architect Billie Tsein comments on *The Art of Eating*: “Incredible power of simple needs deeply and beautifully met.”
13. Cooking for Geeks JEFF POTTER

14. The Designer's Cookbook TATJANA REIMANN CARO MANTKE TIM SCHOBER
15. Knife and Fork ROBERT KLANTEN ANNA SINOFZIK
16. On Food and Cooking HAROLD MCGEE "A lovely treatise on the importance of science to craft." — Tim Brown
17. The Way to Cook JULIA CHILD

#### **Додаткова література**

1. Федотова Й. Трижды три звезды MICEI-ЛМ / Й. Федотова // СЕНРАКТ. - 2006.-№ 5.-С. 22-23.
2. Насонова О. Краткий обзор ресторанного рынка за 2011 год / О. Насонова//Рестораторь. -2011. -№ 12. -С. 48-50.
3. Кучер Л. Готовимся к приему / Л. Кучер, Шкуратова Л. // Питание й общество.-2011.-№6.-С. 18-19.
4. Киреева Д. Кейтеринг: курс молодого бойца / Д. Киреева, Оксана Закалюжная // Рестораторь. - 2006. - № 5. - С. 14-18.
5. Казначеев М. Самые популярные коктейли / М. Казначеев// Ресторанная жизнь. - 2005. - № 3. - С. 18-20.
6. Самсонов М.А. Концепция сбалансированного питания й ее значение / М.А. Самсонов // Вопросы питания. - 2001. - № 5. -С. 3-9.

#### **Електронні ресурси:**

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://besthotels.in.ua/>
2. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
3. ЛигаЗакон [Електронний ресурс]. – Режим доступа : [www.liga.net](http://www.liga.net)
4. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.vru.gov.ua/legislative\\_acts\\_list](http://www.vru.gov.ua/legislative_acts_list)
5. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www2.unwto.org/ru>.
6. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.me.gov.ua>.
7. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.mincult.gov.ua](http://www.mincult.gov.ua).
8. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).
9. Туризм, гостиничний и ресторанний бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/research/>
10. Туристическая библиотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.tourlib.columb.net.ua](http://www.tourlib.columb.net.ua)
11. Сайт туристичної асоціації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tau.org.ua/>

12. Украинское право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrpravo.com.ua](http://www.ukrpravo.com.ua)

13. CNN Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.cnnpartners.com/>.

### **2.3. Методичні рекомендації**

Проходження студентами практики проводиться відповідно плану:

1. Характеристика ресторанного господарства - призначення виробництва, тип виробництва, його категорія, характер робіт, історія підприємства.
  2. Охорона праці. Інструктажі з техніки безпеки і протипожежної безпеки.
  3. Ознайомлення з економікою ресторанного господарства та його загальною організацією - схема управління, функції підрозділів, продуктивність праці, штатний розклад.
  4. Наукова організація праці (НОП) - планування робочих місць, комфорт виробничої обстановки, впровадження у виробництво закономірностей ергономіки, технічної та виробничої естетики.
  5. Ознайомлення з основними технологічними службами, цехами підприємства, їх функціями, продукцією, передовими технологіями.
  6. Ознайомлення з експлуатацією й обслуговуванням технологічного обладнання.
  7. Ознайомлення з робочими професіями даного підприємства: загальні відомості про професії, характеристика професій, процесу праці, санітарно-гігієнічні умови праці, психофізіологічні вимоги до професії, вимоги до професійної підготовки (схема опису професії).
  8. Ознайомлення з роботою виробничих підрозділів: овочевим, м'ясо-рибним, гарячим, холодним, кондитерським тощо. Знайомство з їх технологічним обладнанням, інструментом, асортиментом та якістю випускаючої продукції, набуття вмінь і навичок обробки сировини, приготування напівфабрикатів готових страв, естетичного оформлення кулінарних страв і виробів.
- Під час проходження практики студенти здійснюють дослідження бази практики за напрямками.

### **2.4. Питання до заліку**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика торгових приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства
3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп
4. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни.
5. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни у закладах ресторанного господарства

6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства.
7. Сервіровка столів
8. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства
9. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів
10. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства
11. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства
12. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином
13. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв
14. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят
15. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
16. Повносервісне кейтерингове обслуговування
17. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг

#### **4. Форма і методи контролю**

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування баз практик: кожний студент повинен відпрацювати не менш 6 годин на день, 30 годин на тиждень;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики;
- оцінка наслідків практики фахівцями баз практик;
- настановча конференції та захист з виробничої практики.

Підсумки проходження практики підводяться у процесі складання студентом заліку комісії у складі керівника практики, провідних викладачів кафедри під головуванням завідувача кафедри готельно-ресторанної справи.

Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

#### **5. Вимоги до звіту**

Після закінчення практики студенти повинні здати керівнику практики звіт, щоденник, підписану керівником підприємства. Текст звіту подається на одній стороні листа формату А4, ілюструється схемами, графіками, малюнками,

фотографіями. За необхідністю додаються відеоматеріали. Звіт оформлюється відповідно з вимогами програми і повинен бути складений на основі матеріалів, зібраних на підприємствах ресторанного господарства. Обсяг звіту – 15 – 20 аркушів.

### План звіту

1. Вступ, де зазначена мета і завдання виробничої практики, характеристика підприємства, історична довідка про нього.
2. Структура керування підприємством, опис підрозділів, естетики виробництва, технічної естетики, асортименту продукції. Опис основних видів робіт, їх естетична спрямованість, охорона праці.
3. Опис згідно схеми професії, за якою працював практикант.
4. Висновки.

Звітна документація подається на кафедру для перевірки керівниками практики. За умови її позитивного аналізу та виконання програми практики вона зараховується студентові.

### 6. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання результатів виробничої практики здійснюються за такими параметрами

- **ступінь** виконання студентами завдань практики;
- **якість** технологічних та спеціальних знань, проявлених під час проходження практики;
- **рівень** сформованості умінь і навичок з надання послуг у ресторанному господарстві; з виконання індивідуального завдання з практики; складання виробничо-технічної документації;
- **рівень** сформованості умінь та навичок оформлення звіту з практики;
- **своєчасність** виконання програми практики та подання відповідної документації.

### Шкала оцінювання за ЄКТС

Сума балів	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/National grade	
------------	-------------	--	----------------------------------------------	--

/Local grade				
			для екзамену, диференційованого заліку, курсового проєкту (роботи)	для заліку
90 – 100	A	Excellent	Відмінно	Зараховано /Passed
82-89	B	Good	Добре	
74-81	C			
64-73	D	Satisfactory	Задовільно	
60-63	E			
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано /Fail
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час проведення заліку з виробничої практики**

<b>Кількість балів</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>	<b>Оцінка ECTS</b>	<b>Рівні прояву критеріїв</b>
<b>90-100</b>	<b>відмінно</b>	<b>A</b>	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати і творчо використовувати технічні і спеціальні знання, пов'язані з прийняттям самостійних рішень під час виконання технологічних операцій в реальних умовах ресторанного господарства. Виявлено вміння проводити вивчення і узагальнення досвіду виробничої роботи фахівців, будувати стосунки з робітниками. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
<b>82-89</b>	<b>добре</b>	<b>B</b>	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати використовувати технічні і спеціальні знання, пов'язані з прийняттям самостійних рішень під час виконання технологічних операцій в реальних умовах ресторанного закладу, але не творчо. Виявлено вміння проводити вивчення і узагальнення досвіду виробничої роботи фахівців, будувати стосунки з робітниками. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.

<b>74-81</b>		<b>С</b>	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати використовувати технічні і спеціальні знання, пов'язані з прийняттям рішень під час виконання технологічних операцій в реальних умовах ресторанного закладу, але за допомогою керівника. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
<b>64-73</b>	<b>задовільно</b>	<b>Д</b>	Всі завдання практики виконано на задовільному рівні, студент застосовує технічні і спеціальні знання з виконання технологічних операцій за допомогою керівника. Звіт подано у встановлений термін, але він має недоліки у оформленні.
<b>60-63</b>		<b>Е</b>	Всі завдання практики виконано на задовільному рівні, студент застосовує технічні і спеціальні знання з виконання технологічних операцій за допомогою керівника. Звіт подано із запізненням, який містить деякі неточності у структурних елементах та має недоліки у оформленні.
<b>35-59</b>	<b>незадовільно</b>	<b>FX</b>	Завдання практики виконано фрагментарно, студент не може застосовувати технічні і спеціальні знання з виконання технологічних операцій. Звіт подано із запізненням, який містить значні неточності у структурних елементах та має недоліки у оформленні.
<b>1-34</b>	<b>незадовільно</b>	<b>Ф</b>	Завдання практики не виконано.