

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА**

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та
інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ОК. 34 ПРОГРАМА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ
код і назва навчальної дисципліни

Рівень вищої світи	<u>перший (бакалаврський)</u>
Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u> код та назва
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u> код та назва
Вид дисципліни	<u>обов'язкова</u> обов'язкова/ за вибором
Мова викладення	<u>українська</u>

Програма ознайомчої практики для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЗВО «Львівський університет бізнесу та права, 2023. 18 с.

Розробник: д.е.н., проф

Володимир СЕМЦОВ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Програма ознайомчої практики погоджена:

Гарант освітньо-професійної

програми «Готельно-ресторанна справа»

Богдан-Петро КОШОВИЙ

Програма ознайомчої практики розглянута на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 8 від «30» серпня 2023 р.

Програма ознайомчої практики схвалена засіданні Вченої ради університету

Протокол № 8 від «30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Мета ознайомчої практики	4
2. Організація проведення практики	6
3. Контроль та основні обов'язки студентів, керівник від університету та підприємства	7
4. Зміст ознайомчої практики	8
5. Вимоги до звіту	9
6. Підведення підсумків практики	10
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	11
ДОДАТКИ	13

ВСТУП

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння здобувачами вищої освіти системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку здобувачів вищої освіти.

Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості фахівців з готельно-ресторанної справи. Ознайомча практика є однією з форм організації освітнього процесу, яка направлена на ознайомлення зі структурою та основами управління готельно-ресторанних підприємств, що дозволяє пов'язати теоретичне навчання з практичною діяльністю здобувачів вищої освіти.

Ознайомча практика проводиться впродовж шести тижнів на I курсі навчання (2 семестр) згідно навчальних планів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Метою практики є ознайомлення здобувачів вищої освіти з профілем спеціальності, перспективами майбутньої професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі, з роллю майбутнього фахівця у формуванні результатів господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу різних форм власності та організаційно-правових форм господарювання.

Завданнями практики є:

- ознайомлення з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу будь-яких форм власності і спеціалізації;
- ознайомлення з основними видами діяльності, що здійснюють підприємства готельно-ресторанної сфери;
- ознайомлення із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом дослідження діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу;
- ознайомлення із структурою інформації, яка представлена на офіційних сайтах закладів готельно-ресторанного бізнесу та пошукових системах мережі Інтернет;
- усвідомлення здобувачами вищої освіти власних здібностей, інтересів та схильностей;
- збір практичного матеріалу для написання звіту з практики.

Предметом ознайомчої практики є дослідження та аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Відповідно до освітньої програми, проходження даного виду практики сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти **наступних компетентностей:**

інтегральну компетентність – здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;

загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За результатами проходження ознайомчої практики дасть можливість сформулювати такі **програмні результати навчання:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 03.Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

РН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Ознайомча практика реалізується на основі угод між Університетом і підприємством, незалежно від його організаційно-правових форм. Університет та практичні бази (підприємства, організації, установи будь-якої форми власності) укладають договори на проведення практики завчасно, не пізніше як

за місяць до її початку. Тривалість дії договорів визначається за згодою сторін і може бути обумовлена періодом ознайомчої практики чи до п'яти років.

Керівництво практикою студентів здійснюється викладачами кафедри. Для керівництва практикою студентів призначаються керівники практики з обох сторін. За місяць до початку практики кафедра проводить організаційне зібрання з метою ознайомлення студентів з порядком організації практики, оформленням необхідної документації, правилами техніки безпеки, розпорядком дня, а також видами та строками звітності тощо.

Протягом практики студенти, перебуваючи на робочих місцях у якості практикантів, дотримуються правил охорони праці і внутрішнього розпорядку, які діють на підприємстві, в закладі чи організації тощо. В перший день практики студенти зобов'язані пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежної профілактики, при цьому проведення інструктажу повинно бути документально зафіксовано.

3. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ СТУДЕНТІВ, КЕРІВНИК ВІД УНІВЕРСИТЕТУ ТА ПІДПРИЄМСТВА ПІД ЧАС ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Контроль за роботою студентів під час ознайомчої практики здійснюється керівником практики від відповідної кафедри, яка відповідає за організацію цього етапу навчання.

Поточний контроль практичної діяльності здійснюється керівником практики в процесі аналізу та оцінки систематичної праці студентів. Завершальний контроль проводиться після завершення періоду практики, шляхом оцінювання комплексної систематичної роботи студентів за певний час. При визначенні диференційованої оцінки враховуються рівень теоретичної підготовки, якість виконання завдань практики, рівень володіння професійними навичками, ставлення до клієнтів і колег, акуратність, дисциплінованість, якість документації та своєчасність її представлення.

3.1. Основні обов'язки студентів:

- перед початком практики отримати від керівника практики університету консультації щодо оформлення необхідної документації;
- отримати індивідуальне завдання до початку практики;
- вчасно з'являтися на робочому місці з щоденником практики;
- дотримуватися визначеної кількості годин на місці практики;
- виконувати всі завдання, визначені робочою програмою практики і вказівками її керівників;
- ознайомитися та строго дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і санітарії виробництва;

- нести відповідальність за виконану роботу і її результати на рівні штатних працівників;
- якісно виконувати всю роботу, передбачену робочою програмою практики;
- вести щоденник практики, в якому фіксувати конкретні види виконаної роботи;
- дотримуватися внутрішнього розпорядку місця практики;
- своєчасно підготувати звіт про проходження практики;
- захистити звіт про проходження практики у встановлений час.

3.2. Основні обов'язки керівника практики від Університету:

- провести бесіду зі студентами щодо дотримання правил техніки безпеки на підприємстві;
- встановити зв'язок з керівником практики на підприємстві, домовитися з ним про виконання програми практики, виходячи з особливостей самої практики;
- забезпечити контроль за виконанням строків практики і її змістом;
- перевірити звіт з практики і організувати його публічний захист;
- бути присутнім при підведенні підсумків з практики.

3.3. Основні обов'язки керівника практики від підприємства:

- ознайомитись із робочою програмою практики та організувати її виконання на робочих місцях;
- спільно з керівником практики від навчального закладу забезпечити зустріч практикантів з керівництвом бази практики;
- ознайомити студентів з правилами внутрішнього розпорядку;
- провести з практикантами обов'язковий інструктаж з охорони праці, слідкувати за виконанням режимів праці і відпочинку, санітарно-побутовим обслуговуванням студентів;
- надати максимально необхідну інформацію відповідно індивідуального завдання та робочими програми практики, можливість використання різної документації у підрозділах підприємства;
- по закінченню практики дати характеристику про роботу кожного студента-практиканта;
- перевірити і підписати щоденник і звіт з практики.

4. ЗМІСТ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Перший день практики розпочинається зі вступної лекції керівника практики, під час якої студенти ознайомлюються:

-з метою, завданням практики, детально вивчають методичні рекомендації,отримують інформацію про звітну документацію з практики, рекомендації щодо написання звіту та головні вимоги щодо його оформлення;

-з правилами техніки безпеки і трудової дисципліни проходження практики.

В ході практики студенти під керівництвом викладача з ознайомчими візитами відвідують підприємства готельного господарства – готелі 2,3,5* та підприємства ресторанного господарства – ресторани (люкс, вищий, перший);кафе та закусочні (загального типу та спеціалізовані); студентську їдальню;бари (універсальні та спеціалізовані).

Студенти аналізують стан матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають клас підприємства. При проходженні практики студенти повинні ознайомитись з:

- інформацією про готельне/ ресторанне підприємство на сайті;
- характеристикою закладів готельно-ресторанного господарства: типом, класом, спеціалізацією підприємства, організаційно-правовою формою та організаційною структурою підприємства, режимом роботи, районом розташування, контингентом споживачів, дизайнерським рішенням,концептуальною направленістю закладу;
- переліком основних та додаткових послуг;
- меню, преїскурантами, асортиментом кулінарної продукції;
- складом і призначенням приміщень для обслуговування відвідувачів та їх матеріально-технічним оснащенням;
- складом і призначенням функціональних груп приміщень та їх матеріально-технічним оснащенням;
- планувальними рішеннями та наповненням номерного фонду готелю;
- характеристикою інженерно-технічних приміщень та наявного устаткування, правилами охорони праці, правилами пожежної безпеки.

5. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

По закінченні ознайомчої практики студенти оформляють звіт, зміст якого визначається програмою практики. До звіту можуть входити визначені програмою матеріали (календарний графік, щоденник практики, рекламно-інформаційна, технологічна документація, звіт, характеристика та ін.).

У звіті повинна бути коротко викладена фактично виконана робота студентів із зазначенням методів, завдяки яким отримано результати. Звіт оформити за наступною структурою:

- щоденник практики (додаток А);
- титульний лист (додаток Б);
- зміст звіту;

- вступ;
- текст звіту про виконання завдань практики;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки (містять ті документи, на які студент посилається в тексті).

У тексті звіту про виконання завдань практики представити повністю всю інформацію згідно програми практики. Звіт разом з оформленим щоденником підшивається в папку скорозшивачем.

Текст набирається на аркушах паперу стандартного формату А-4 з використанням шрифтів текстового редактора Times New Roman, кеглем 14, через 1,5 інтервали з дотриманням таких розмірів полів: верхнього і нижнього – 20 мм, лівого – 30 мм, правого – 10 мм. Нумерація сторінок у верхньому правому куті. Обсяг звіту повинен складати не більше 20 сторінок.

Заголовки розділів виконують великими літерами, симетрично до тексту, наприклад: ЗМІСТ, ОСНОВНА ЧАСТИНА, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ. Крапку в кінці заголовку не ставлять.

Список використаних джерел та інших документальних джерел, використаних під час роботи, розміщуються після висновків і оформляється відповідно до чинних стандартів.

Звіт з практики має бути написаний державною мовою, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність – логічна. Усі сторінки текстової частини повинні мати наскрізну нумерацію.

6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИК

Підсумки ознайомчої практики підводяться керівникам практик і обговорюються на засіданні кафедри, яка її забезпечує.

Критерії оцінювання практик:

№	Вид контролю	Бали
1.	Виконання завдань практики	50
2.	Оформлення звіту	20
3.	Виступ з доповіддю на захисті практики	10
4.	Презентація результатів	10
5.	Відповіді на запитання	10

Загальна сума дорівнює 100 балам. Згідно набраної суми балів виставляється оцінка у національній та ECTS шкалі оцінювання:

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Байлик С. І. Організація готельного господарства. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Бойко М. Г. Готельна справа: електронний підручник. К.: КНТЕУ, 2015. 439 с.
3. Бойко М., Супрунова Є. Холістичний маркетинг на підприємствах готельного господарства. *Вісник КНТЕУ*, №1 2013, С. 55-64
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник.. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с.
5. Бурак В.Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти :теорія та методика: монографія. Київ: Компринт, 2022. 537 с.
6. Капліна Т.В., Столярчук В.М., Малюк Л.П., Капліна А.С. Інноваційні технології в готельному господарстві:основи теорії: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 356 с.
7. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник для ВНЗ. К.: Центр учбової літератури, 2012. 365 с.
8. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник для ВНЗ. К.: Центр учбової літератури, 2012. 365 с.
9. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: Ліра- К, 2010. 288с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / за ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
11. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу :колективна монографія /за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с.

12. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с.

13. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с.

14. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія / за ред. А.А. Терехух; Міністерство освіти і науки України, Національний університет «Львівська політехніка». Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с.

15. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія / за ред. А.А. Терехуха. Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с.

16. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія / А.А. Терехух; Міністерство освіти і науки України, Національний університет «Львівська політехніка». Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с.

17. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи :кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 255 с.

18. Парубок Н.В. Барна справа та організація роботи сомельє :навчально-методичний посібник. Умань: М.М. Сочінський, 2019. 141 с.

19. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера фера обслуговування» спеціальності пеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЛДУФК, 2020. 158 с.

20. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

ДОДАТКИ

Зразок титульного листа звіту з практики**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»**

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та
інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

Звіт**з проходження ознайомчої практики**

на базі _____
(назва підприємства, організації в родовому відмінку)

студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Освітній рівень _____

Спеціальність _____
(назва)

_____ курс, група _____

Керівник практики від Університету:

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник практики від бази практика:

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Оцінка:

за національною шкалою _____

Кількість балів _____

Оцінка: ECTS _____

Додаток Б
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»

ЩОДЕННИК ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Студента	<u>Марії ПЕТРЕНКО</u>
Інститут	<u>Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти</u>
Кафедра	<u>Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму</u>
Освітній ступінь	<u>бакалавр</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
курс, група	<u>2, група 1</u>

Студент _____
(ім'я, прізвище)

Прибув в організацію, установу

Печатка
організації, установи « » 20 року

(підпис)

(посада, ім'я та прізвище відповідальної особи)

Вибув з організації, установи

Печатка
Організації, установи « » 20 року

(підпис)

(посада, ім'я та прізвище відповідальної особи)

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики					Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Інструктаж з практики. Ознайомлення з вимогами програми практики						
2	Характеристика підприємства готельного господарства та аналіз його відповідності нормативним документам: - характеристика району розташування підприємства; - архітектурно-планувальний опис; - характеристика приміщень для відвідувачів; - характеристика номерного фонду; - характеристика приміщень харчування в готелі (кафе, бар, ресторан)						
3	Характеристика підприємства ресторанного господарства та аналіз його відповідності нормативним документам: - назва підприємства, юридична адреса, тип, форма власності, клас, потужність, кількість посадочних місць, режим роботи, форма обслуговування; - характеристика району розташування підприємства; - опис дизайнерське рішення закладу ресторанного господарства; - аналіз меню, види та характеристика меню, асортимент кулінарної продукції; - характеристика приміщень закладу ресторанного господарства						
4	Підведення підсумків ознайомчої практики						

Керівники практики:

від закладу вищої освіти

_____ (підпис)

_____ (ім'я та ПРИЗВИЩЕ)

від організації, установи

_____ (підпис)

_____ (ім'я та ПРИЗВИЩЕ)

Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці

(назва організації, установи)

ПЕТРЕНКО Марія з _____ по _____ року проходила ознайомчу практику у _____.

Під час проходження практики студентка _____ працювала у _____ на посаді _____ (вказати посаду).

У період проходження практики Марія ПЕТРЕНКО проявила себе як комунікабельна, дисциплінована, працелюбна, акуратна та старанна студентка-практикантка.

За час проходження практики Марія ПЕТРЕНКО виявила достатні теоретичні знання. Практикантка належним чином виконувала наступні завдання:

- _____
- _____
- _____

(перерахувати 3-5 завдань).

Календарний графік практики витримувався, програма практики виконана у повному обсязі. Порушення дисципліни під час проходження практики не було.

Звітні документи з проходження практики оформлені на належному рівні.

За результатами проходження практики студентка Марія ПЕТРЕНКО заслуговує відмінної оцінки.

Керівник практики від організації, установи

печатка

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

«___» _____ 20___ року