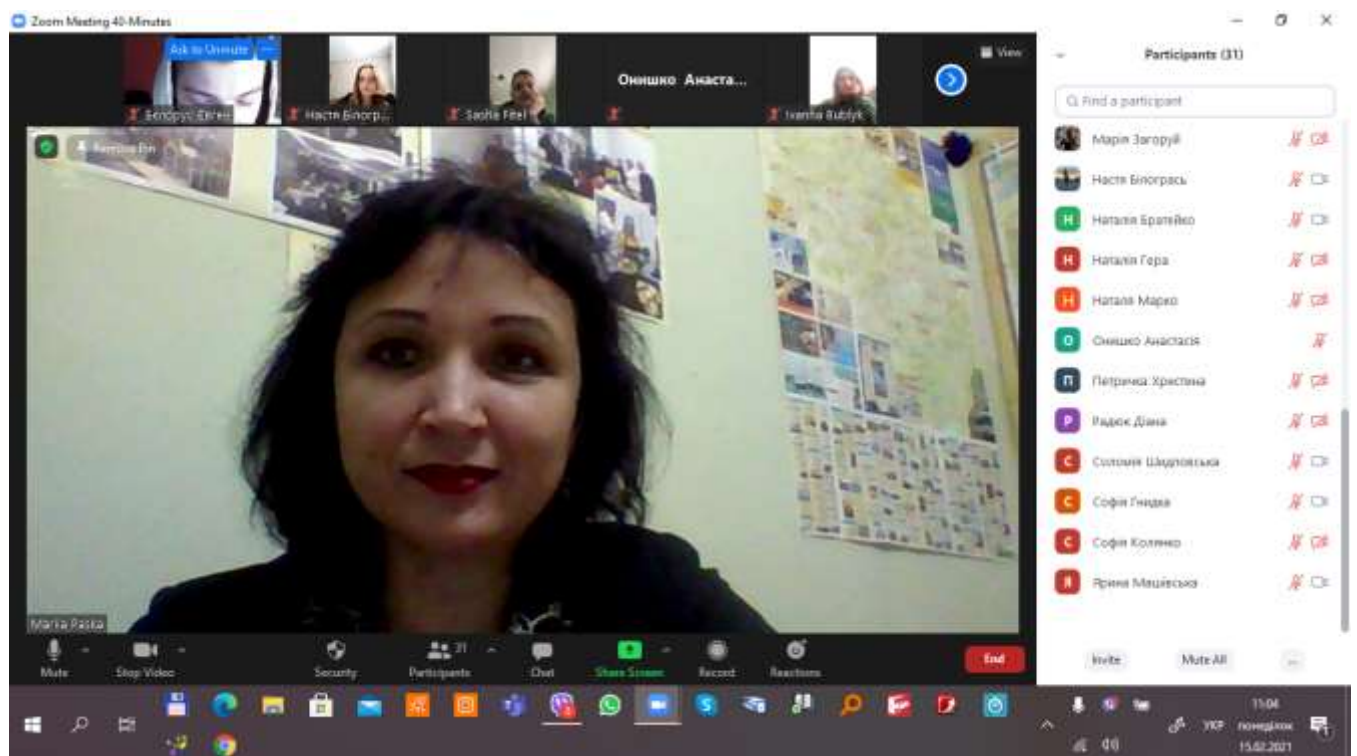
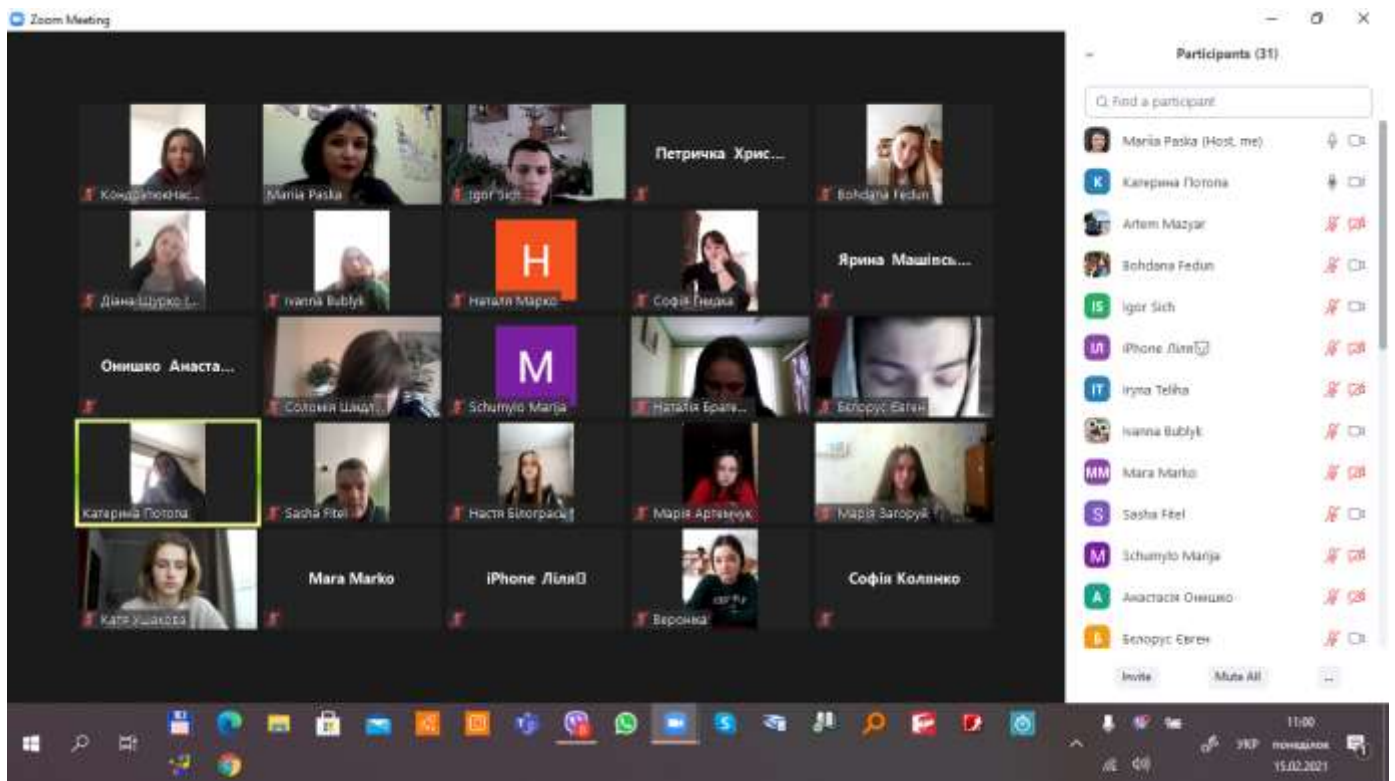



Захист звітів по виробничій практиці студентів 2 курсу

На кафедрі Готельно-ресторанного бізнесу відбувся захист звітів по виробничій практиці студентів 2 курсу під керівництвом Паски Марії Зіновіївни - професорки, завідувачки кафедри та Маслійчук Ольги Богданівни - викладачки. Успішно прийняли захист у 66 студентів. Студенти-практиканти уміло відпрацювали свої практичні навички застосовуючи теоретичні знання, набули нового досвіду, вивчили специфіку роботи закладів. Усі студенти отримали позитивні відгуки.



Recording Meeting Time: 08:57 (Log out as You)

Інтер'єр



КондратюкНастя
Marta Paska

Igor Sich
Nanna Babitsk

Анастасія Омн...
Наталія Геро

Софія Гиндка
Вероніка

Ярина Машінь...
Настя Білостраць

Катерина Валь...
Selyana Fedin

Recording Meeting Time: 09:00 (Log out as You)

Інтер'єр



КондратюкНастя
Marta Paska

Igor Sich
Nanna Babitsk

Анастасія Омн...
Наталія Геро

Mute Stop Video

Security

Participants 22

Chat

Share Screen

Remote

Participants

Recording Meeting Time: 09:03 (Log out as You)



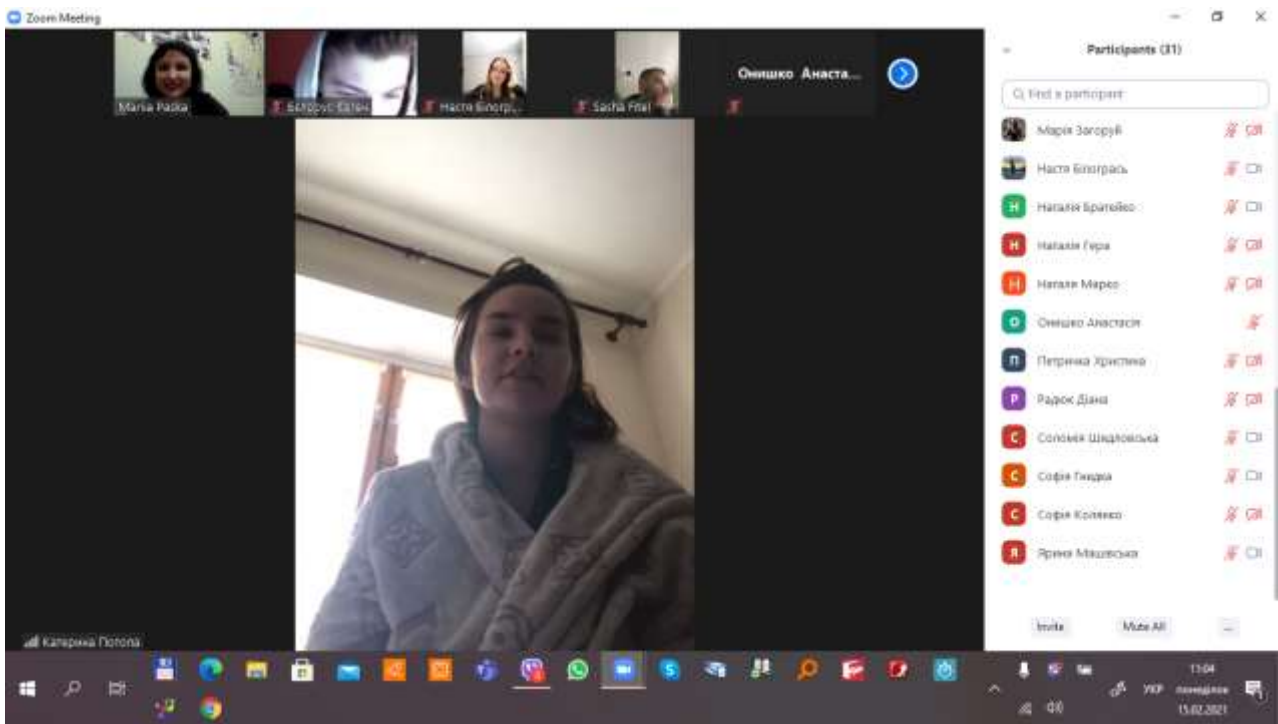
КондратюкНастя
Marta Paska

Igor Sich
Nanna Babitsk

Анастасія Омн...
Наталія Геро

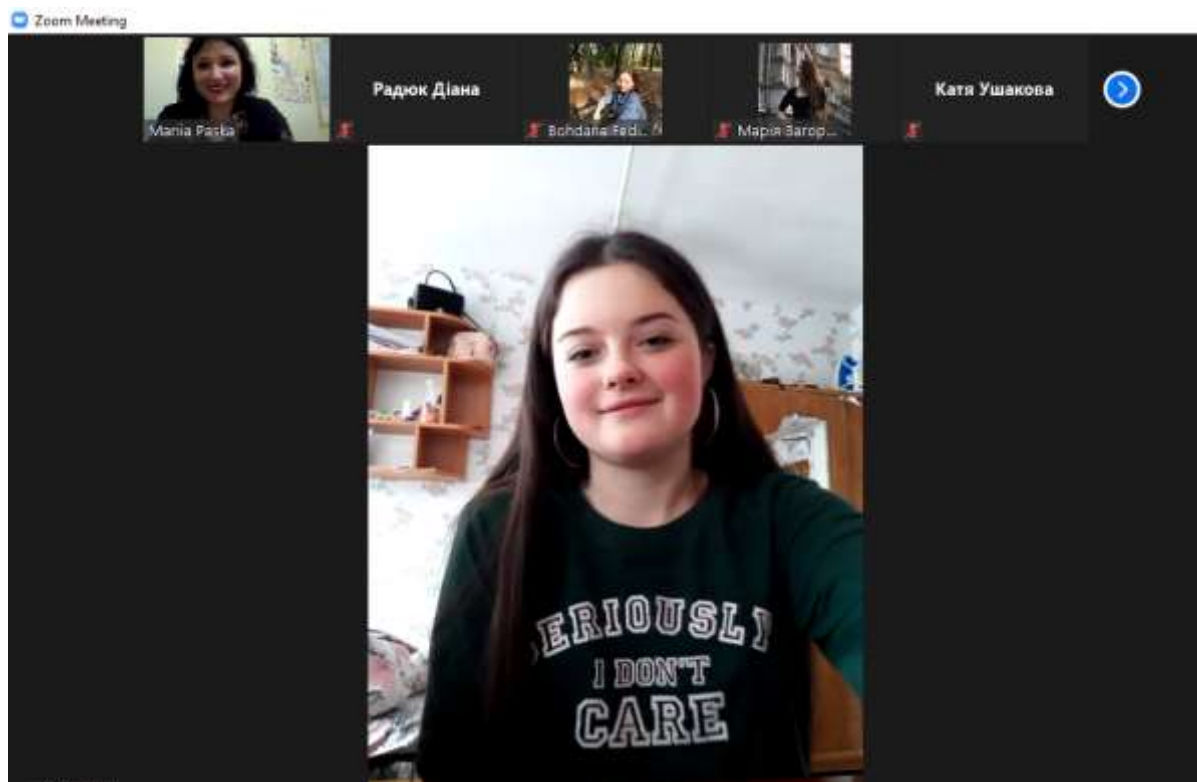
Софія Гиндка

Комісія із захисту практики відзначила:



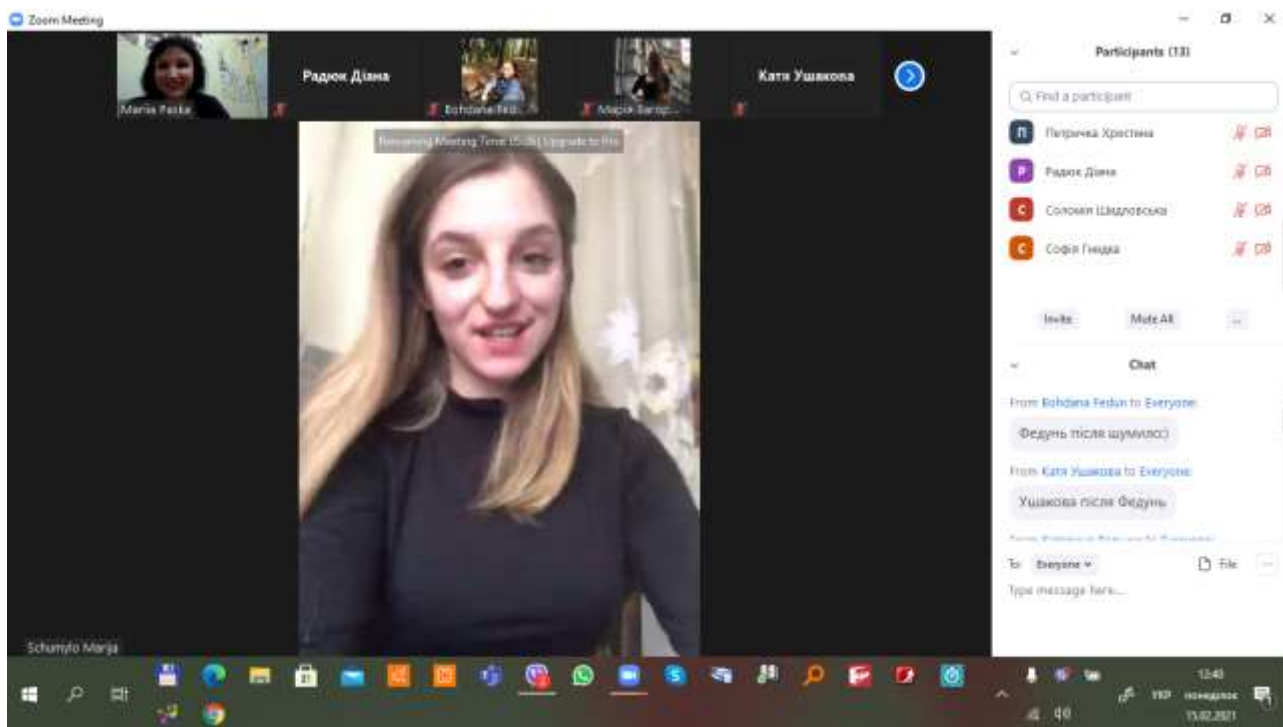
Потопу Катерину, що проходила практику в ресторані у м.Червоноград на проспекті Шевченка 5а, із наданням послуг мобільного харчування.

Телігу Ірину - ресторанний конмплекс «Park. Art of rest», який оточений зеленим оазисом Парку культури. Ресторанний комплекс складається з двох залів: Rest Hall (перший поверх), Art Hall (другий), 2 VIP-зали для 20 людей у кожній. Лаунж-ресторан Rest Hall працює з 12:00 - 21:00 понеділок - четвер та з 12:00 - 23:00 п'ятниця - неділя. У закладі можна спробувати страви від шефа з меню A la carte і авторські коктейлі від талановитого бар-менеджера Сергія Федеки та професійного сомельє Павлуха Богдана.



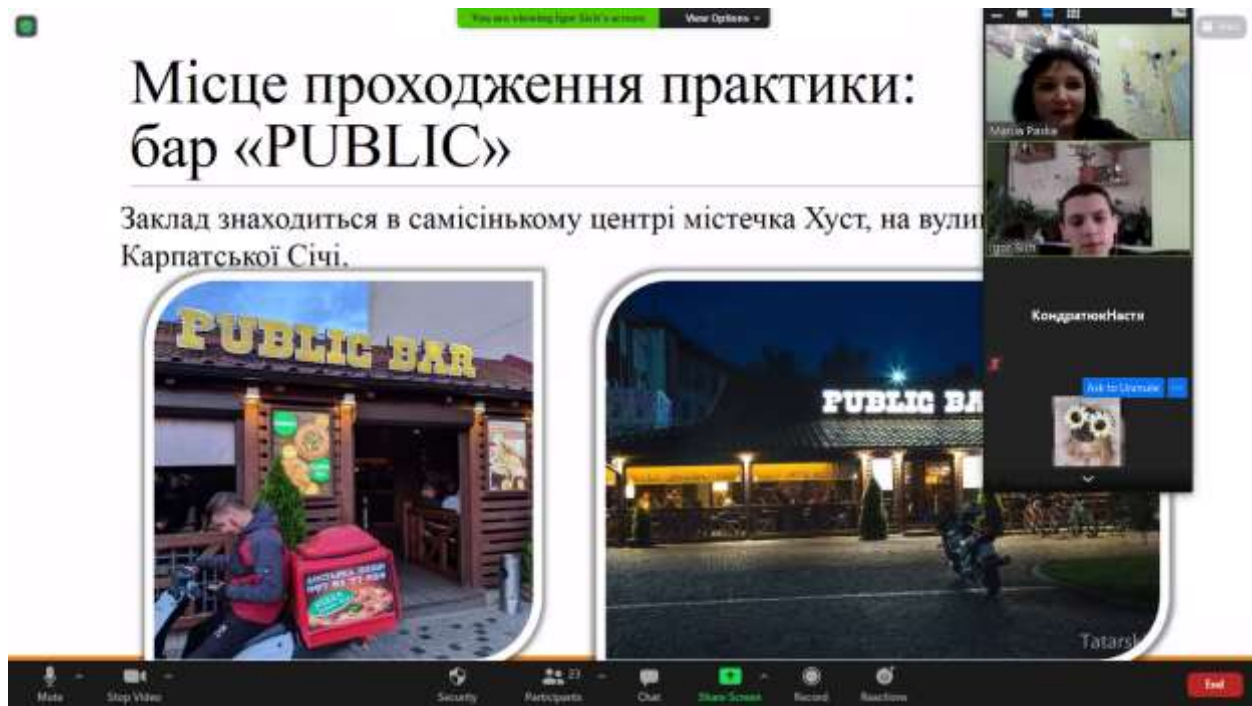
Ушакову Катерину, Вальчук Катерину та Загоруй Марію - кондитерська-ресторан «Фраєрка», що знаходиться за адресою: вул. Глибока,8, м. Львів. Заклад пропонує своїм відвідувачам великий вибір класичних європейських десертів власного випікання та солодоців ручної роботи. У ресторані працюють професійні кондитери, які печуть торти й тістечка за авторськими рецептами. У процесі приготування випічки використовуються сезонні фрукти та ягоди. Серед напоїв представлені різні сорти кави та кавові мікси. Інтер'єр закладу виконаний у стилі традиційної європейської кав'ярні — на столах білі скатертини, в залі меблі з натурального дерева, пастельні відтінки, живі квіти.

Булик Іванну - бар «Мисливець», вул.Коновальця 19, смт. Гніздичів, Бар на першому поверсі - налічує 50 місць для відвідувачів. На другому поверсі - розміщені банкетний зал і танцювальний зал, для урочистих подій. Вмістимість даних залів до 150 осіб. У барі можна смачно пообідати, відсвяткувати День народження, чи провести незабутній вечір зустрічі з однокласниками, а також весело відсвяткувати весілля. Панує затишна атмосфера, ввічливий персонал та смачна кухня.



Шумило Марію та Федунь Богдану - ресторан «Старгород», вул. Римлянина, 1, м. Львів. Заклад має власну пивоварню. Гостям представлений асортимент живого пива, приготованого за чеськими технологіями.

Ресторан займає просторе дворівневе приміщення на 400 персон. У меню популярні європейські, чеські, українські страви. Акцент зроблений на м'ясних стравах і пивних закусках. Щопонеділка, щосуботи та щонеділі в ресторані влаштовують пісенні конкурси. Вечорами для гостей лунає жива музика.



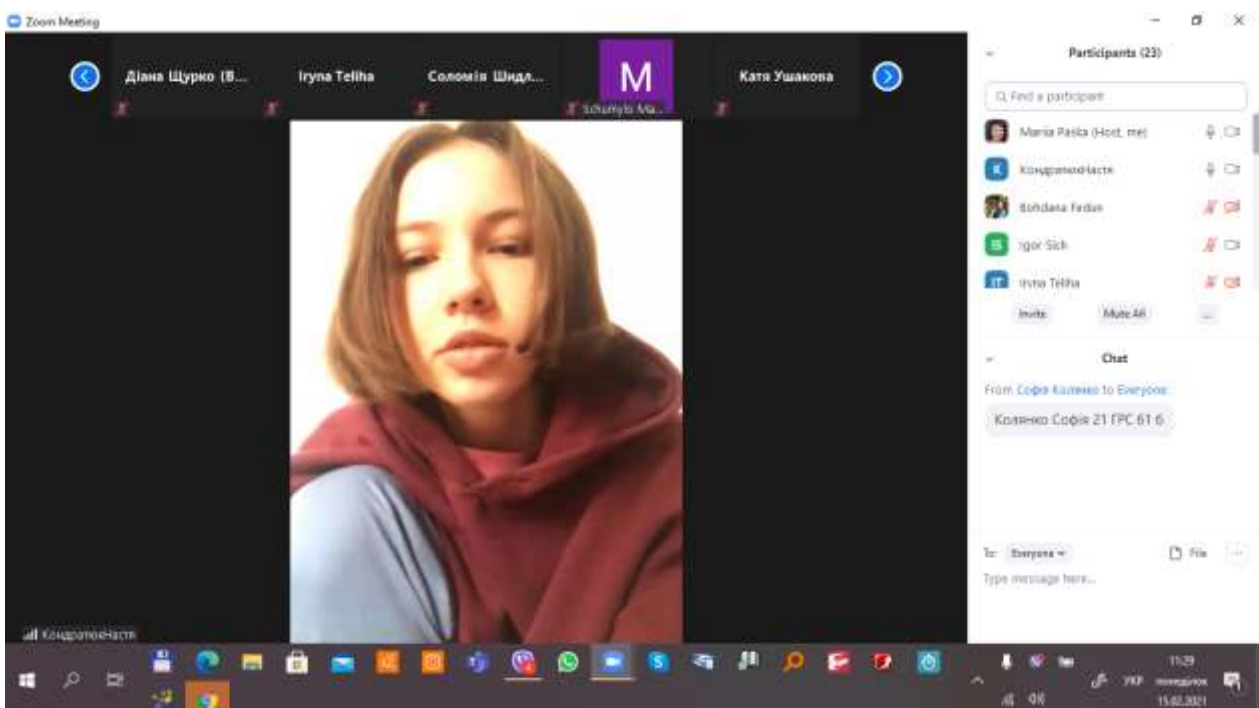
Місце проходження практики: бар «PUBLIC»

Заклад знаходиться в самісінькому центрі містечка Хуст, на вулиці Карпатської Січі.



Ігоря Січ - паб "PUBLIC", що знаходиться в центрі м. Хуст, вул. Карпатської Січі. Паb пропонує своїм гостям великий вибір пива та інших напоїв, а також меню, у якому кожен відвідувач знайде те, що подобається саме йому. У закладі панує тепла та дружня атмосфера, яку створює кваліфікований та веселий персонал. Всі страви в меню приготовлені із натуральних продуктів без використання напівфабрикатів та заміників.

Машівську Ярину - готель «Південний», вул. Щирецька, 36Ш, м. Львів. У готелі є можливість не лише відпочивати, але й цікаво і корисно провести час. Готель розташований на території торгівельно-розважального комплексу «Південний», який є унікальним за своїм форматом та наповненням. За доступною ціною можна забронювати один з номерів класу «Люкс» або комфортабельний номер «Стандарт». Зручна локація готелю, та близькість до аеропорту, залізничного вокзалу, автовокзалу, історичного центру міста, дає змогу легко і швидко дістатися до бажаного пункту призначення. На території готелю до послуг гостей кафе-бар в якому можна смачно перекусити та відпочити. Кафе працює з 8.00 до 18.00 год.



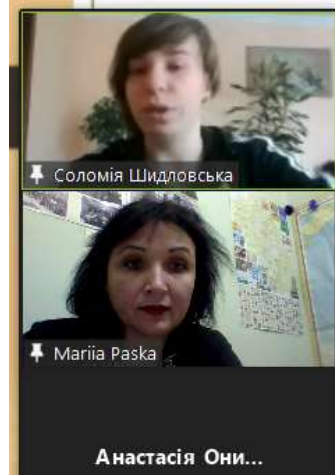
Кондратюк Настю - ПП «Mons Pius», вул. Л. Українки 12, м.Львів. «Mons Pius» («гора Благодаті» латиною) - це унікальний заклад з багатою історією. Відвідувачів гостинно обслуговує привітний персонал, який проводить за бажанням екскурсії по трьох залах закладу, адже ресторан Mons Pius знаходиться в приміщенні колишнього однойменного вірменського банку. Основна «спеціалізація» кнайпи – різноманітне пиво та не менш різноманітне м'ясо. Кнайпа пропонує ексклюзивне розливне пиво Mons Pius, яке розроблене спеціально для цього ресторану (подається тільки у гальбах 0,4 і 1 л). Для любителів м'яса є добрий вибір ковбасок, стейків, знамениті метрові ребра та багато інших смаколиків. З 9:00 до 12:00 можна замовити «чоловічі» та «жіночі» сніданки.

Білогрась Настю – фаст-фуд «I love kebab», пр.Свободи 19, м. Львів. Кухня – турецька. Великий асортимент кебабів та східних солодощів. Заклад швидкого харчування, таж є доставка.

Петричку Христину - ресторан «Фільварок на Левандівці» знаходиться у Залізничному районі Львова. Працює з пн-нд: 10:00-23:00. Кухня – вегетаріанська, європейська, українська. У розпорядженні гостей чотири просторі зали, кожен з яких має оригінальний тематичний інтер'єр. У закладі є зали, витримані в стилі сучасної класики, а також є зал, стилізований під старовинну українську хату з етнічними елементами декору. У теплу пору року на території ресторану працює простора літня тераса з альтанкою, яка розрахована на 100 гостей. Меню включає широкий асортимент популярних страв європейської та української кухонь. У ресторані є танцювальний майданчик.




Ресторан «Європа» неповторний та привітний заклад розташований неподалік відомого «Арена-Львів».







Продукція SHOco про
водночас сучасна і дук


За час практики я пере
що команда SHOco - ц
професіонали , а кожн
виготовлене з найкїсн
їнгредїєнтїв, власним
великою любов'ю.



You are viewing **Manana Teta's** screen View Options

На практиці менї вдалось
зсередини побачити як
працює механїзм
готельного господарства.
Я спробувала свої сили у
рїзних вїддїленнях готелю,
дїректорським столом.



Manana Teta


дїректорським столом.

Mute Stop Video Security Participants Chat Share Screen Record Reactions End

КондратюкНастя

Місце

Знаходиться в історичній частині міста в центральній вулиці Львова, недалеко від Франківського району по вулиці Яна Урбаняка 12. Працює зранку з 10 години домі до 23 години вночі без перерви і понаслідно по ночам. До міста Раків їм менше 3 години.



Софія Гудак

Марія Артемчук

Ярина Машецька

Настя Білогорська

Bohdana Fedun

Igor Sich


Yanna Babiyuk

Анастасія Оми...

Катерина Валь...

Вероніка

КондратюкНастя



Софія Гудак

Yanna Babiyuk

Анастасія Оми...

Настя Білогорська

Bohdana Fedun

Igor Sich

Ярина Машецька

Марія Артемчук

Катерина Валь...

Вероніка

City Tour Миколайівка

Місце проведення презентації

Завдання

Висновки



Ця практика змогла надати мені багато потрібних мені знань та навичок у сфері обслуговування. Допомогла знам'ятати багато тонкощів у професії офіціанта та не тільки. А головне, подарувала мені велику кількість позитивних емоцій та вражень.

КондратюкНастя

Yanna Babiyuk