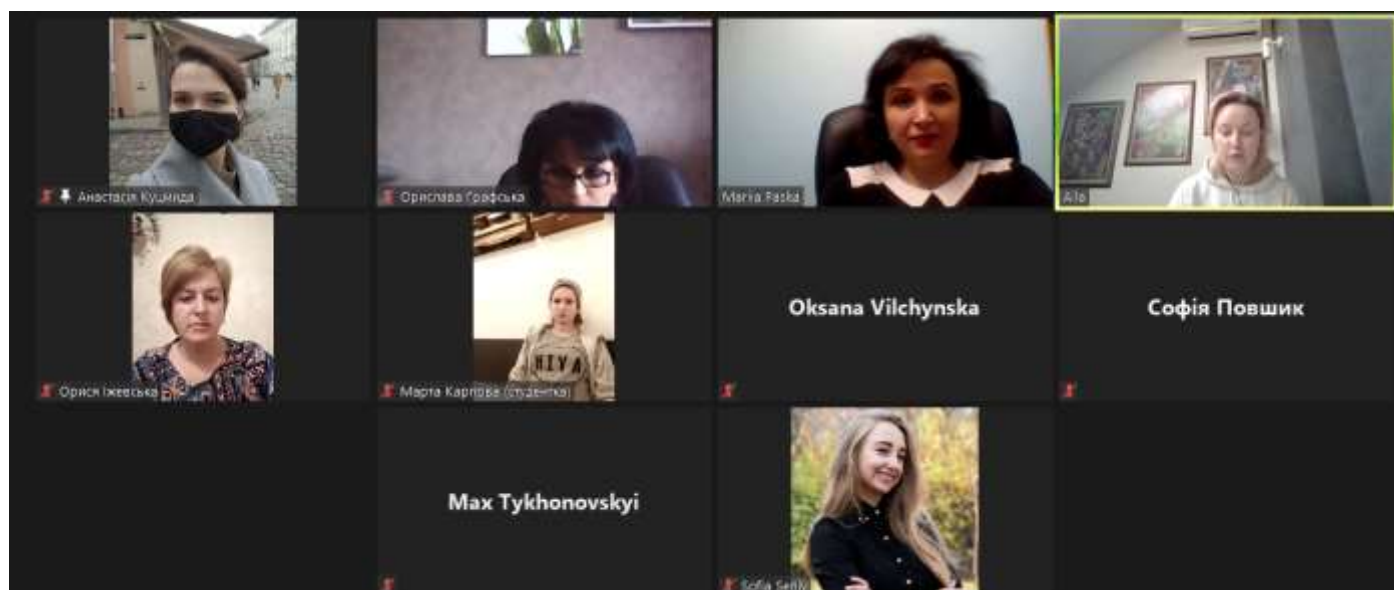
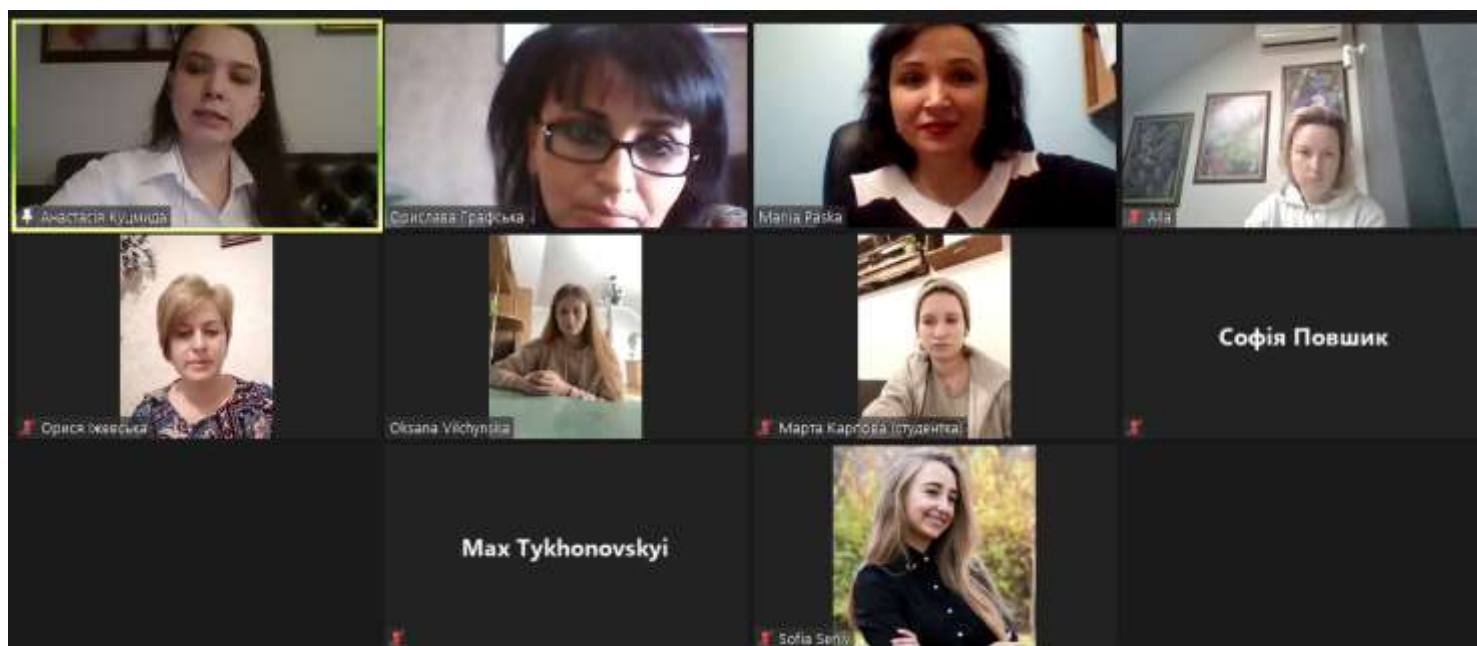


Захист звітів у МАГІСТРІВ

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

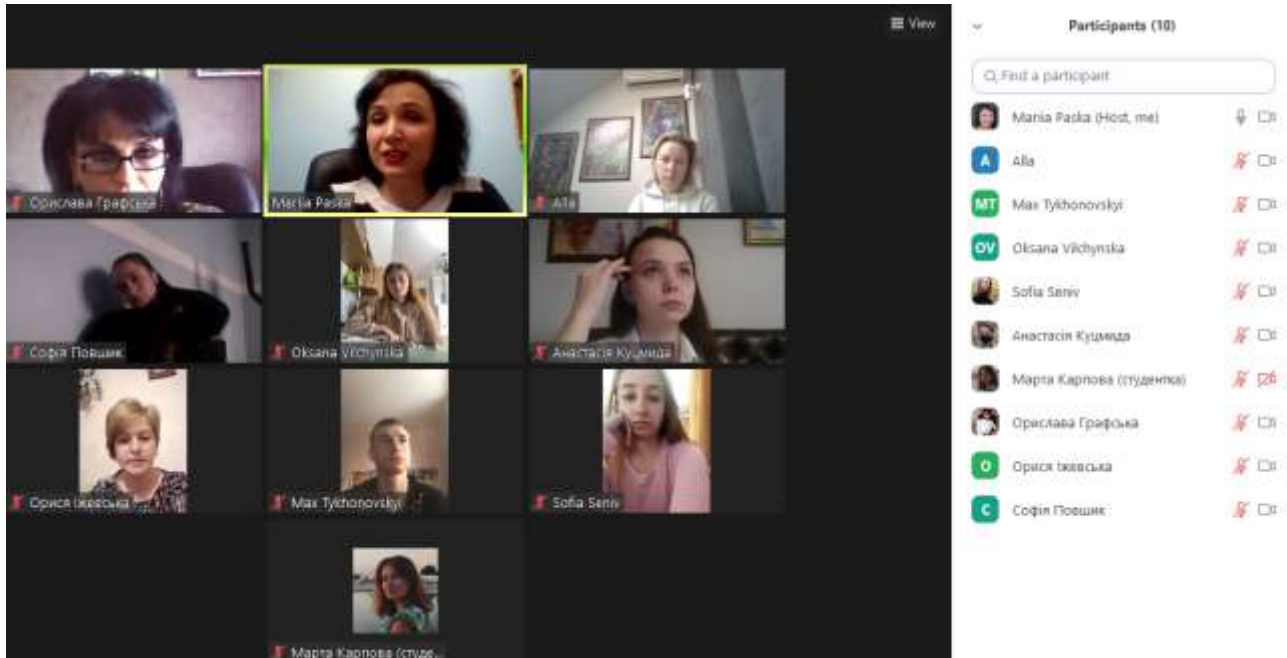
Згідно наказу Львівського Державного Університету фізичної культури імені Івана Боберського №10-р від 23 січня 2021 року «Про проведення виробничої практики студентів VI курсу факультету післядипломної та заочної освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в 2020-2021 н.р.» та наказу №23-р від 23 січня 2021 року «Про проведення виробничої практики студентів V курсу факультету туризму спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в 2020-2021 н.р.», були поділені на 4 бригади на чолі з методистом від ЛДУФК ім. І. Боберського для проходження виробничої практики:



Група №1

Керівник від кафедри –професор Паска М.З. очолила наступних студентів:

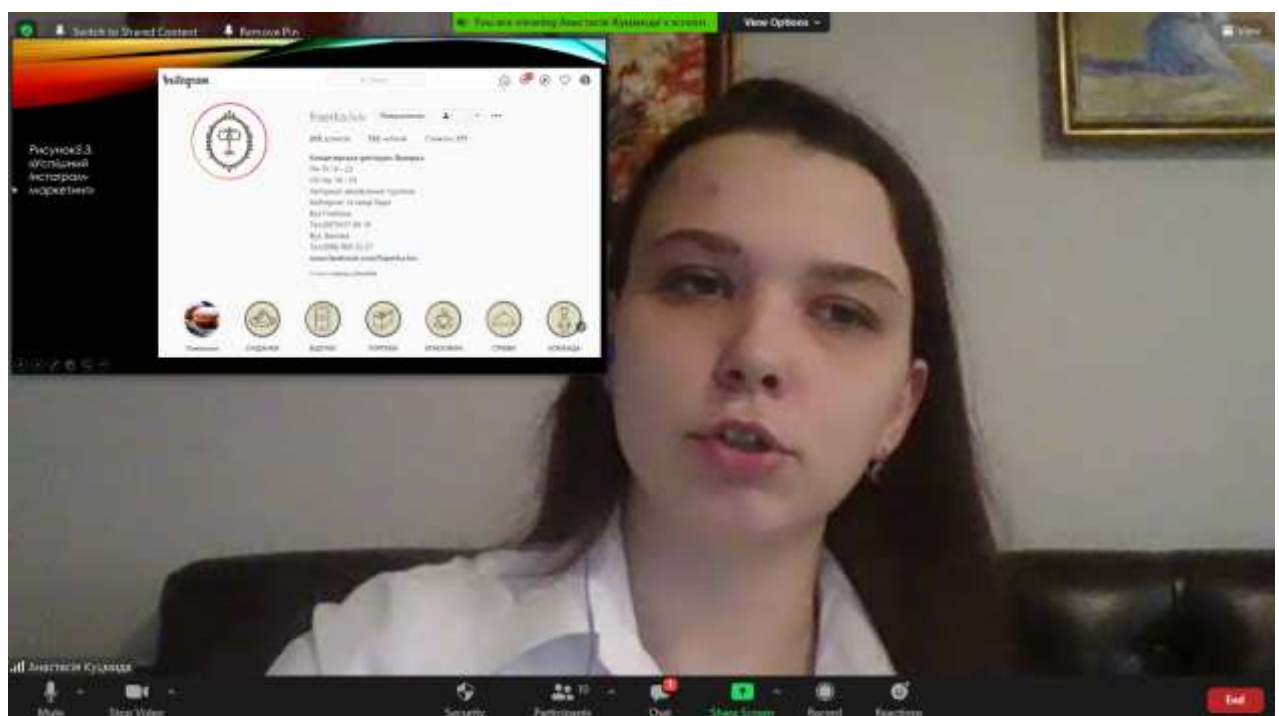
1. Левчук А.В. –ресторан «Жаровня на Замку», вул. М.Кривоноса,39а, м.Львів;
2. Бойко Б.Р. –ресторан «Жаровня на Замку» », вул. М.Кривоноса,39а, м.Львів;
3. Карпова М.Р. – кав'ярня «ПРО100Кава», вул. Пекарська, 5, м.Львів;
4. Куцмида А.Т. – ресторан «Фраєрка», вул.Глибока, 8, м.Львів.



Група №2

Керівник від кафедри –доцент Гузар У.Є. очолила наступних студентів:

1. Вільчинська О.В. –ресторан «Панський книш», вул.Шевченка, 12, смт.Куликів;
2. Руденко В.В. –підприємство «Сімейна пекарня», вул.Липинського, 60, м.Львів;
3. Тихоновський М.Ю. –піцерія «Domino`s», прос.Червоної Калини, м.Львів.



Група №3

Керівник від кафедри –доцент Іжевська О.П. очолила наступних студентів:

1. Моргуненко А.О. –ресторан «Старгород», вул.Римлянина,1, м.Львів;
2. Повшик С.І. –ресторан «Жаровня на Замку», вул. М.Кривоноса, 39а, м.Львів.

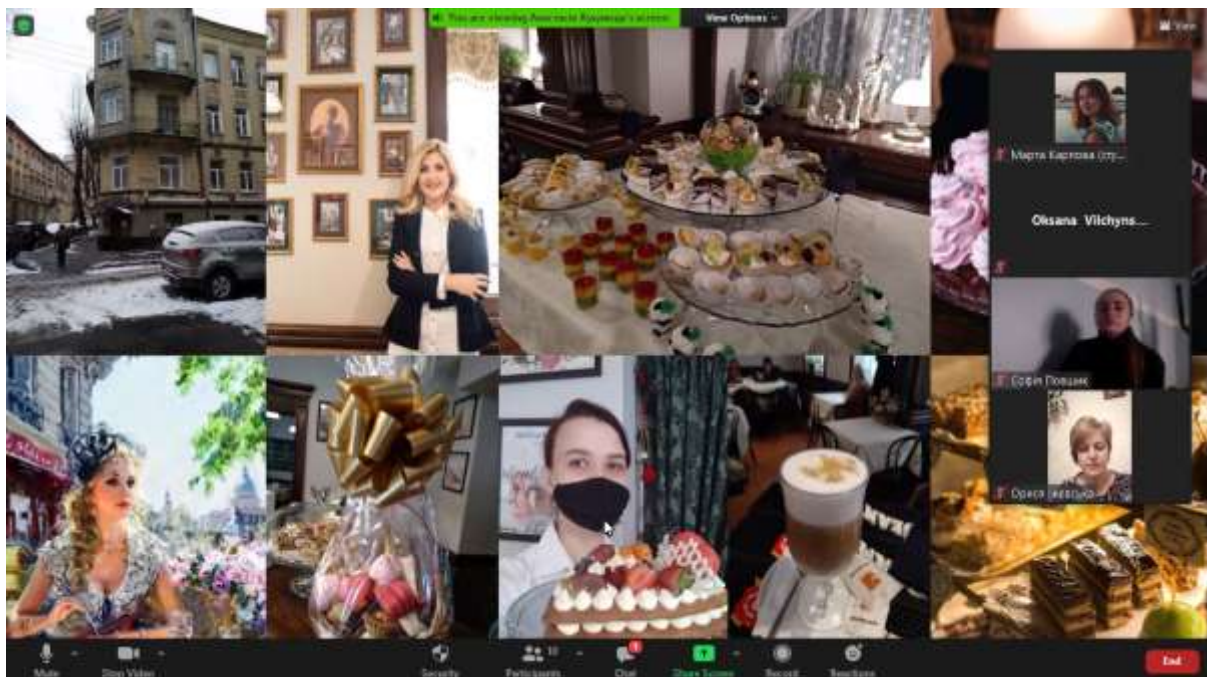
- 3 М'ЯСА -		
СВИНИНА:		
Полідниця на ребрі	100г	56 грн
Шашлик з свинини	100г	63 грн
Свинні ребра під соусом Бароло	100г	48 грн
Підніється з стручковою кашкою		
ТЕЛЯТИНА:		
Каре телятини	100г	76 грн
Шашлик з телятини	100г	68 грн
Шашлик з язика	100г	85 грн
СТЕЙКИ:		
Рібай	100г	97 грн
Віфштекс	100г	110 грн
Філе міньйон	100г	95 грн
- 3 ПТИЦІ -		
Курча на грилі під соусом	1 шт	170 грн
(соус на вибір: тайський, часниковий, вершковий)		
- 3 РИБИ -		
Стейк з лосося	100г	105 грн
Сибас на розсоло-овочевій підливці	100г	54 грн
Дорадо на розсоло-овочевій підливці	100г	54 грн
Форель	100г	58 грн
Форель під вершковим соусом з грибами	100г	68 грн
Форель запечена з гербарієм	100г	65 грн
Короп по-рибальськи	100г	41 грн
на підливці з печеною овочів		
Друзі, якщо в першому страві сатисфакції, від Вас не стануть збо рекомендацій не вживати, поділіться про це офіційно		
- МАНГАЛ -		



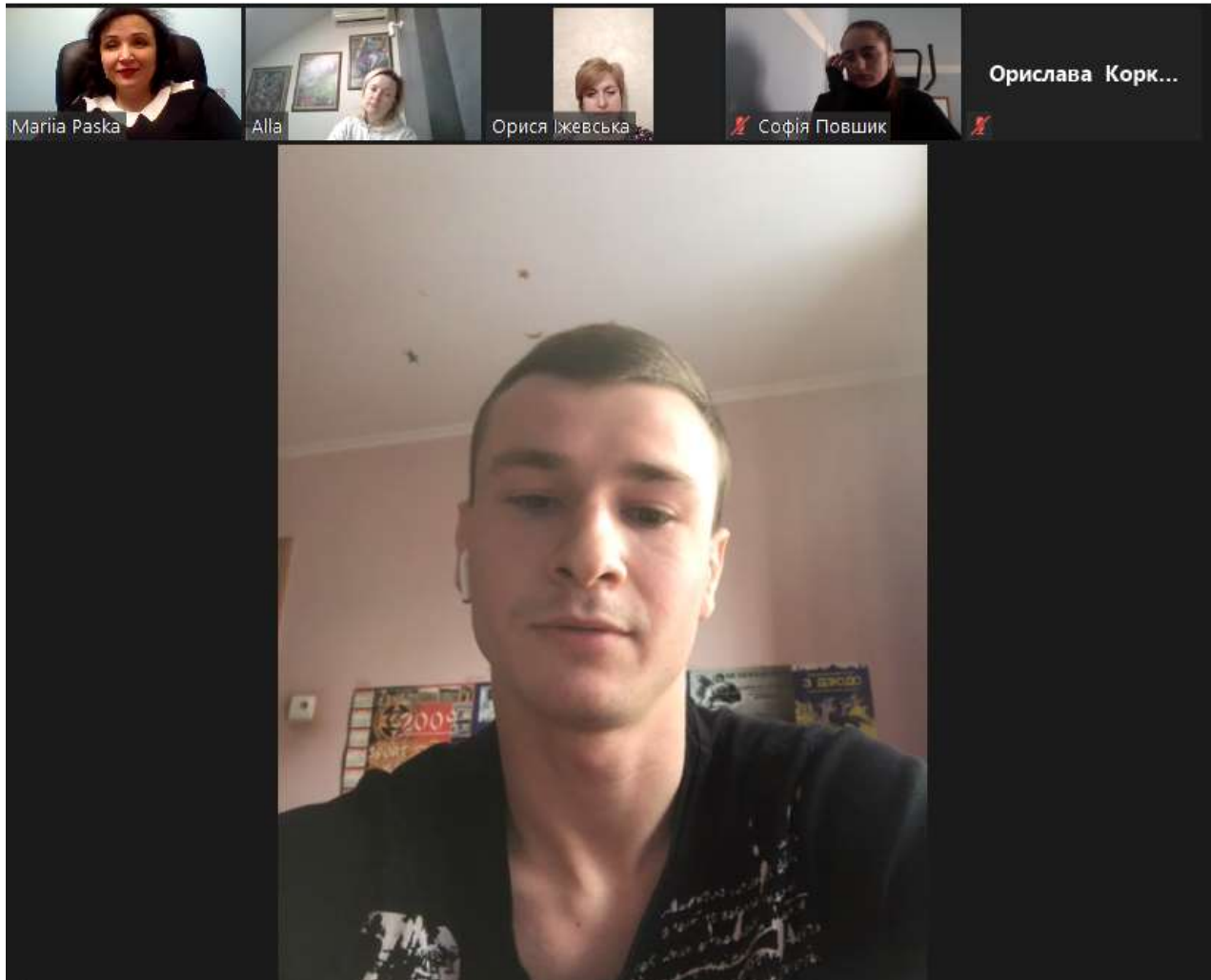
Група №4

Керівник від кафедри–доцент Графська О.І. очолила наступних студентів:

1. Сенів С.Ю. –ресторан «Маєток», вул.Миру, 41а, с.Зимна Вода;
2. Ухнят Д.М. – ресторан «Старгород», вул.Римлянина,1, м.Львів.



В зв'язку з карантинними вимогами та наказом про дистанційну форму навчання у ЛДУФК ім. І. Боберського захист звітів відбувався дистанційно на платформі ZOOM-конференції. Кожен студент коротко і чітко представив свій звіт, в якому розповів про особливості проходження виробничої практики, зокрема, навички, які вдалося здобути, специфіку роботи підприємства, його переваги та недоліки, а також подав власні рекомендації для покращення роботи закладів практики.

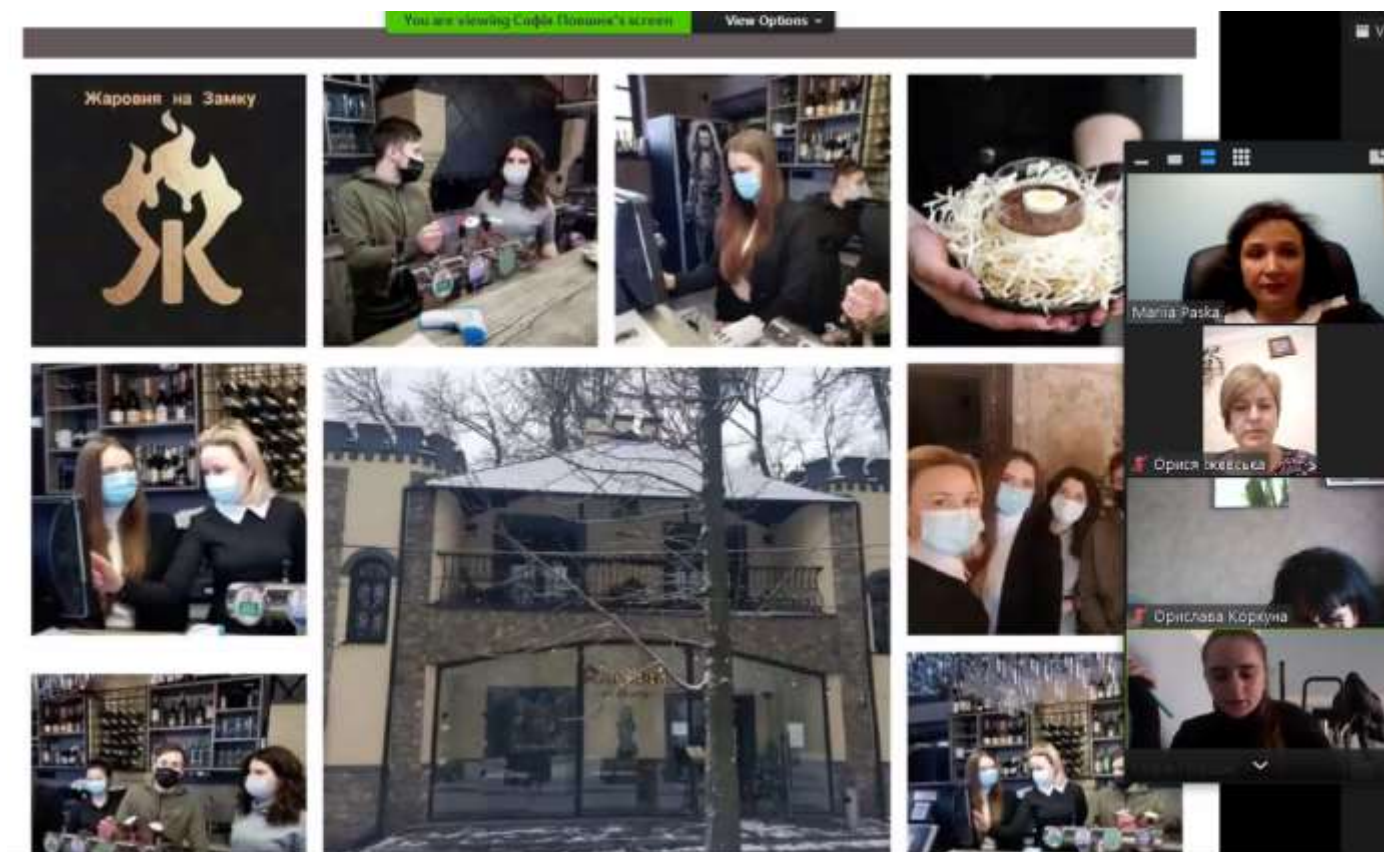


Захист тривав 2 години, адже кожен хотів поділитися своїми здобутками та гідно представити заклад. Усі студенти отримали одноголосно високі позитивні оцінки від Комісії із захисту практик кафедри Готельно-ресторанного бізнесу та успішно захистили звіти.

Окрему подяку магістри та викладачі кафедри готельно-ресторанного бізнесу хотіли б висловити підприємцям та відповідальним особам від закладів баз практик, які радо надали можливість майбутнім спеціалістам проходити практику на їхньому підприємстві, ресторані, кав'ярні, кафе, тощо:

- Лідії Лукович –ресторан «Фраєрка»;
- Белі Ірині –ресторан «Жаровня на Замку»;
- Кулазі Євгену –ресторан «Старгород»;
- Хоній Ігору –кав'ярня «ПРО100Кава»;
- Кукурік Лілії –ресторан «Панський книш»;
- Кондратенко Наталії –підприємство «Сімейня пекарня»;
- Тарнавському Олегу –піцерія «Domino`s»;

Ковальчук Ларисі –ресторан «Маєток».



Дякуємо, що Ви з нами!