

**УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА**  
**Факультет суспільних та прикладних наук**  
**Кафедра Туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Проректор  
з навчальної роботи, к.ю.н., доцент  
М.М. Косьмій  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р..

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

дисципліни **Практика виробнича (технологічна)**  
для спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**  
Загальна кількість годин **180 годин**

Програма складена  
Ст. викладачем кафедри Мальованою О.Г. та  
к.е.н. Кравчуком Р. С.  
«26» серпня 2020 р.

Розглянута на засіданні кафедри Туризму та готельно -  
ресторанної справи

Протокол №1 від «28» серпня 2020 р.

Затверджено Завідувачем кафедри \_\_\_\_\_ Горішевський П.А.

## Виробнича (технологічна) практика

### ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва розділу і теми	Кількість годин		
		Усього	Практичні заняття	Самостійна робота
1	<b>Розділ 1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура</b>	<b>49</b>	<b>45</b>	<b>4</b>
2	<b>Розділ 2. Організація і технологія обслуговування у закладі готельного господарства</b>	<b>69</b>	<b>55</b>	<b>14</b>
3	<b>Розділ 3. Організація і технологія обслуговування у закладі ресторанного господарства</b>	<b>62</b>	<b>50</b>	<b>12</b>
	<b>Разом</b>	<b>180</b>	<b>150</b>	<b>30</b>

## Робоча програма з виробничої (технологічної) практики

№ теми	Назва розділу і теми	К-ть год.	Перелік питань практики
<b>Розділ 1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура</b>		<b>45</b>	
<b>1.1</b>	<b>Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства. Нормативно правове регулювання діяльності</b>	<b>15</b>	<p>Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.</p> <p>Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг.</p> <p>Правове регулювання господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві: закони України, нормативні та регуляторні акти, державні стандарти тощо.</p>
<b>1.2</b>	<b>Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу готельно-ресторанного господарства</b>	<b>10</b>	<p>Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Принципи організації внутрішнього простору.</p> <p>Композиційні принципи меблювання інтер'єру.</p> <p>Світлова архітектура інтер'єру.</p>
<b>1.3</b>	<b>Організаційна структура закладу готельно-ресторанного господарства</b>	<b>15</b>	<p>Основні служби та відділи закладу готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та зв'язок.</p> <p>Структура управління, кількість та склад керівних рівнів.</p> <p>Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу закладу.</p> <p>Визначення вищого, середнього і низового ланцюгів та їх функціональне призначення; вертикальні і горизонтальні</p>

			зв'язки в структурі управління закладу.
<b>Розділ 2. Організація і технологія обслуговування у закладі готельного господарства</b>		<b>55</b>	
<b>2.1</b>	<b>Організація і технологія функціонування служби бронювання</b>	<b>15</b>	<p>Особливості функціонування служби (відділу) бронювання у закладі готельного господарства.</p> <p>Основні посадові та професійні обов'язки персоналу служби (відділу) бронювання.</p> <p>Технологія бронювання номерів (місць) у закладі готельного господарства: заявка на бронювання, визначення вільних номерів для бронювання, реєстрація замовлення, підтвердження бронювання, складання звіту із бронювання.</p>
<b>2.2</b>	<b>Організація і технологія функціонування служби приймання та розміщення</b>	<b>15</b>	<p>Склад та структура служби приймання та розміщення у закладі готельного господарства.</p> <p>Функціональні обов'язки з іншими структурними підрозділами.</p> <p>Основні посадові та професійні обов'язки працівників служби прийому та розміщення.</p> <p>Технологія обслуговування гостей службою прийому та розміщення.</p> <p>Ведення нормативної документації працівниками служби приймання та розміщення.</p> <p>Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення.</p>
<b>2.3</b>	<b>Організація і технологія функціонування номерного фонду</b>	<b>15</b>	<p>Склад та структура служби номерного фонду.</p> <p>Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи.</p> <p>Технологія прибирання номерів службою номерного фонду.</p> <p>Види прибирань готельних номерів.</p> <p>Організація ведення білизняного господарства.</p> <p>Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх</p>

			<p>надання.</p> <p>Культура обслуговуючого на поверсі, поведінковий стандарт. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі.</p> <p>Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.</p>
<b>2.4</b>	<b>Організація і технологія надання додаткових послуг закладом готельного господарства</b>	<b>10</b>	<p>Організація надання додаткових послуг у готелі.</p> <p>Платні додаткові послуги.</p> <p>Безкоштовні додаткові послуги.</p> <p>Спеціальні пропозиції та програми лояльності, що організовуються у готелі.</p>
<b>Розділ 3. Організація і технологія обслуговування у закладі ресторанного господарства</b>		<b>50</b>	
<b>3.1</b>	<b>Організація і технологія надання послуг харчування проживаючим та гостям закладу</b>	<b>20</b>	<p>Характеристика торгових та допоміжних приміщень закладу ресторанного господарства, їх матеріально-технічне оснащення.</p> <p>Підготовка торгових приміщень. Виконання сервіровки обідніх столів.</p> <p>Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових туристів (проживаючих). Оформлення замовлень на обслуговування туристів.</p> <p>Організація обслуговування проживаючих за типом «шведського столу».</p> <p>Організація надання послуги харчування у номері готелю.</p> <p>Організація і технологія обслуговування гостей закладу ресторанного господарства.</p> <p>Організація бенкетного обслуговування. Організація офіційно-ділових прийомів.</p> <p>Особливості організації обслуговування учасників ділових заходів: нарад, конгресів, з'їздів, конференцій.</p>
<b>3.2</b>	<b>Характеристика меню та</b>	<b>15</b>	Аналіз видів меню, преїскурантів закладу ресторанного

	<b>виробничої програми закладу ресторанного господарства</b>		господарства. Особливості оформлення меню і преїскурантів. Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми закладу ресторанного господарства. Нормативна і технологічна документація закладу ресторанного господарства.
<b>3.3</b>	<b>Організація виробництва у закладі ресторанного господарства</b>	<b>15</b>	Аналіз характеру виробництва у закладі ресторанного господарства. Характеристика заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів у закладі ресторанного господарства. Організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової кулінарної продукції. Порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у закладі. Структура техніко-технологічної картки.
	<b>Разом</b>	<b>150</b>	

## Самостійна робота

№ теми	Назва теми	К-ть год.	Перелік питань практики	Форма поточного контролю
	<b>Розділ 1. Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура</b>	<b>4</b>		
<b>1.1</b>	Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства. Нормативно правове регулювання діяльності	<b>2</b>	Сертифікація готельних послуг.	Усне опитування
<b>1.3</b>	Організаційна структура закладу готельно-ресторанного господарства	<b>2</b>	Характеристика організаційної структури управління готелю: рівні управління, ланки (відділи) і зв'язки.	Фронтальне опитування
	<b>Розділ 2. Організація і технологія обслуговування у закладі готельного господарства</b>	<b>14</b>		
<b>2.1</b>	Організація і технологія функціонування служби бронювання	<b>4</b>	Технічні засоби та організаційні форми, що застосовуються для бронювання у закладі. Типи бронювання.	Усне опитування
<b>2.2</b>	Організація і технологія функціонування служби приймання та розміщення	<b>6</b>	Вимоги до стійки ресепції служби прийому і розміщення. Послідовність процесу заповнення технологічної документації у готелях. Методи розрахунку, що застосовуються у готелях.	Усне опитування
<b>2.3</b>	Організація і технологія функціонування служби номерного	<b>4</b>	Матеріальна база номерів відповідно до потреб клієнта і категорії готелю.	Усне опитування

	фонду		Використання електронних замкових систем у готелях.	
	<b>Розділ 3. Організація і технологія обслуговування у закладі ресторанного господарства</b>	<b>12</b>		
<b>3.1</b>	Організація і технологія надання послуг харчування проживаючим та гостям закладу	<b>8</b>	Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Організаційно-функціональна структура служби громадського харчування (закладу ресторанного господарства) при готелях. Вимоги до обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства.	Усне опитування.
<b>3.2</b>	Характеристика меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства	<b>2</b>	Поняття асортиментного мінімуму найменувань страв, кулінарних і кондитерських виробів для різних типів підприємств харчування.	Усне опитування.
<b>3.3</b>	Організація виробництва у закладі ресторанного господарства	<b>2</b>	Характеристика механічного, теплового, холодильного, торговельного, метрологічного устаткування, що використовується у структурних підрозділах закладу ресторанного господарства.	Усне опитування.
	<b>Разом</b>	<b>30</b>		

**Форма підсумкового контролю – диференційований залік**



### **Тематика індивідуальних завдань на період проходження виробничої (технологічної) практики**

1. З нагоди підписання угоди між двома країнами після офіційної частини заходу організовано форму бенкетного обслуговування без розміщення за столом - фуршет на 80 осіб. Охарактеризувати даний вид бенкету та розрахувати необхідну площу зали, кількість фуршетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду для його проведення.
2. Організовуючи корпоративне свято на честь ювілею фірми на 50 осіб, запропонувати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування із розміщенням за столом. Розрахувати необхідну площу зали, кількість столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду для проведення даного бенкету.
3. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування із розміщенням за столом з нагоди офіційної зустрічі іноземних делегацій на 20 осіб. Розрахувати необхідну площу зали, кількість столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду для проведення даного бенкету.
4. З нагоди сімейного свята, а саме, заручин, організовано форму бенкетного обслуговування без розміщення за столом - коктейль на 60 осіб. Охарактеризувати даний вид бенкету; розрахувати необхідну площу зали, чисельність офіціантів; запропонувати асортимент страв та напоїв для проведення даного бенкету.
5. Організувати виїзне повносервісне кейтерингове обслуговування "Барбекю на природі" на 30 осіб. Охарактеризувати даний вид обслуговування та запропонувати його форму; підібрати столи, посуд, столову білизну, устаткування та інвентар; скласти меню.
6. Організувати виїзне повносервісне кейтерингове обслуговування на території замовника (офіс фірми) на 100 осіб. Охарактеризувати даний вид обслуговування, запропонувати форму бенкетного обслуговування, підібрати столи, столову білизну, посуд, скласти меню.
7. Організувати роз'їзне кейтерингове обслуговування в офіс по доставці комплексних обідів. Охарактеризувати даний вид обслуговування; вказати види гастроємностей, що призначені для транспортування кулінарної продукції; скласти меню комплексних обідів на тиждень.
8. У ресторан класу "вищий" в обідній час завітав постійний відвідувач та замовив такі страви: салат "Грецький", курчата-гриль із овочами та пряним соусом, млинчики із ягодами та вершками, воду мінеральну, хліб.

Охарактеризувати технологічний процес обслуговування цього відвідувача у закладі ресторанного господарства; відобразити схематично попереднє сервірування столу на обід; вказати дії офіціанта при досервіруванні столу відповідно до замовлення; підібрати відповідний посуд для подачі замовлення.

9. Організувати обслуговування бенкет-чаю на 12 осіб з нагоди прийому дружиною Президента дружин іноземних дипломатів. Охарактеризувати даний вид бенкету; розрахувати необхідну площу зали, кількість столів, скатертин, серветок, столового посуду, чисельність офіціантів для його проведення; відобразити схематично сервірування столу.
10. Організувати обслуговування офіційного бенкет-прийому "Обід" з нагоди святкування Дня незалежності України на 40 осіб. Охарактеризувати даний вид бенкету; розрахувати необхідну площу зали, кількість столів, скатертин, серветок, столового посуду, чисельність офіціантів для його проведення; відобразити схематично сервірування столу.
11. Організувати обслуговування офіційного бенкет-прийому "Вечеря" з нагоди святкування підписання міжнародної угоди між Україною і Європейським Союзом. Охарактеризувати даний вид бенкету; відобразити схематично сервірування столу; підібрати напої для подачі аперитиву та меню для даного офіційного бенкет-прийому.
12. Охарактеризувати організацію харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій, які мешкають у готелі. Скласти меню денного раціону харчування для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій, які прибули із країн Прибалтики; асортимент страв та напоїв підібрати із врахуванням національності учасників засідань і вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід.
13. Охарактеризувати організацію харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями. Скласти меню кави-брейк та бізнес-брейк для харчування учасників у перервах між засіданнями; асортимент кулінарної продукції та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.
14. У готелі службою громадського харчування організувати послугу харчування у номер - вечеря на трьох гостей. Охарактеризувати процес надання послуги харчування у номер; відобразити схематично попереднє сервірування столу до вечері; підібрати для гостей страви та напої; вказати розміщення предметів сервірування, замовлених страв та напоїв на офіціантському столику.
15. У готелі службою громадського харчування організувати послугу харчування у номер - обід на двох гостей. Охарактеризувати процес надання послуги харчування у номер; відобразити схематично попереднє сервірування столу до обіду; підібрати для гостей страви та напої; вказати посуд для їх подачі європейським способом.

16. Організувати харчування туристів, які проживають у готелі сніданком типу "континентальний". Охарактеризувати організацію харчування туристів; підібрати асортимент страв та напоїв для сніданку "континентальний" на п'ять днів.
17. Організувати харчування туристів, які проживають у готелі сніданком типу "континентальний плюс". Охарактеризувати види сніданків для харчування туристів; підібрати асортимент страв та напоїв для сніданку "континентальний плюс" на п'ять днів.
18. Організувати харчування туристів, які проживають у готелі, по типу "напів пансіон" (НВ). Охарактеризувати харчування по типу "напів пансіон" (НВ), "розширений напів пансіон" (НВ+) для туристів, які проживають у готелі; скласти меню для харчування туристів, які проживають у готелі, по типу "напів пансіон" (НВ) (сніданок, вечеря) у двох варіантах. У меню сніданку, вечері страви та напої вказати відповідно до правил їх у меню.
19. Організувати харчування туристів, які проживають у готелі, по типу "повний пансіон" (ФВ). Охарактеризувати різні типи харчування, що пропонуються у готелях; скласти меню для харчування по типу "повний пансіон" (ФВ) на два дні, страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.
20. Охарактеризувати технологію бронювання номерів (місць) у готелях. Скласти заявку на бронювання та лист-підтвердження на бронювання номера, враховуючи наступні дані:  
Замовник – Всеукраїнський благодійний фонд «Професіонал» (м. Івано-Франківськ, вул.Січових стрільців, 7, р/р1020304050 в «ПриватБанк», директор фонду Куриляк Я.М.) 26.02.20 р. бронює у готелі «Станіславів» для Бойчук А.М., Іванов, П.М., Мельник С.М. три одномісних номери з 01.03.20 по 05.03.20, час прибуття 9<sup>00</sup> год., оплата по перерахунку згідно договору №2 від 05.02.20 р., факс 300-00-10;  
Готель «Станіславів» 26.02.20 р. відсилає лист-підтвердження на бронювання номерів згідно попередньої заявки, вказуючи вартість одномісного номеру - 350 грн., час відміни бронювання - до 18<sup>00</sup> год. 28.02.20 р., розрахунковий час – 12<sup>00</sup> год. дня.
21. Охарактеризувати типи бронювання. Скласти заявку на бронювання та лист-підтвердження на бронювання номера, враховуючи наступні дані:  
Замовник – туристична фірма «ІФ-тур» (м. Івано-Франківськ, вул. Крайківського, 1-Б, р/р10030500 в «ПриватБанк», директор фірми Бойчук М.М.) 19.02.20 р. бронює у готелі «Надія» один двомісний номер з 22.02.20 по 23.02.20 для Петренко, П.М., Мельник С.М.; час прибуття - 11<sup>00</sup> год., оплата по перерахунку згідно договору

№10 від 03.01.20 р., факс 12345-67;

Готель «Надія» 19.02.20 р. відсилає лист-підтвердження на бронювання номеру згідно попередньої заявки, вказуючи вартість двомісного номеру - 600 грн., час відміни бронювання - до 18<sup>00</sup> год. 21.02.20 р., розрахунковий час – 12<sup>00</sup> год. дня.

22. Охарактеризувати технологію прибирання номерів службою номерного фонду. Скласти схему послідовності технологічного процесу прибирання готельного номеру.
23. Охарактеризувати процес оформлення реєстрації гостей без реєстраційного статусу, громадян України, у готелі службою прийому і розміщення. Заповнити реєстраційні документи для оформлення реєстрації гостей без реєстраційного статусу, громадян України: анкета проживаючого; журнал обліку громадян, які проживають у готелі.

Дані для завдання:

У готель «Станіславів», готельний номер № 25, міста Івано-Франківська 01 березня поточного року о 9 год. прибув Петренко Андрій Михайлович, рік народження 10.10.1975 р., паспорт СС 123456 виданий УМВС міста Києва, постійна адреса м. Київ, проспект ім. Л.Українки, 150/10, вибув 05 березня поточного року, розрахувавшись готівкою, в напрямку м. Київ.

24. Охарактеризувати процес оформлення реєстрації гостей, які заселяються згідно заброньованих номерів (місць). Заповнити реєстраційні документи для оформлення реєстрації іноземних громадян, осіб без громадянства: реєстраційна картка; журнал обліку іноземців, які проживають у готелі.

Дані для завдання:

У готель «Надія», готельний номер № 10, міста Івано-Франківська 15 березня поточного року о 11 год. прибув Mark Strong (Марк Стронг), громадянин США, рік народження 20.02.1980 р., паспорт 11-22-123456, реєстрація № 1234, по візі туристичній № 123456, яка видана 01.02 по 01.05. поточного року посольством України в США. Організація, яка приймає іноземця – туристична фірма «Надія», його місце проживання *New York City, Wall Street -115* (м. Нью-Йорк, вул.Уолл-стріт, 115 ); виїзд 25 березня поточного року, через аеропорт м. Львова, безготівкова форма розрахунку.

25. Охарактеризувати житлові номери у готелях згідно їх міжнародної класифікації.

Запропонувати:

- для гостя готелю, який виявив бажання отримати номер, що складається з двох і більше житлових кімнат та обладнаний повним санвузлом;
- для посла іноземної делегації, який прибув із діловим візитом, з можливим проведенням нарад у номері;

- для гостя готелю, який виявив бажання отримати номер з однією кімнатою великих розмірів та обладнаний повним санвузлом;
- для гостей готелю, які виявили бажання отримати номер з однією стандартною житловою кімнатою та повним санвузлом;
- для гостей готелю, які виявили бажання отримати номер з однією стандартною житловою кімнатою без санітарно-гігієнічного обладнання (санвузол у загальному коридорі).

### **Перелік додатків з виробничої (технологічної) практики**

1. Інструкції з охорони праці та пожежної безпеки у закладі готельно-ресторанного господарства.
2. Копія договору про матеріальну відповідальність.
3. Витяг з Журналу реєстрації заявок на бронювання номерів.
4. Витяг з Журналу обліку іноземців, які проживають у готелі.
5. Анкета проживаючого.
6. Витяг з Журналу обліку проживаючих у готелі.
7. Реєстраційна картка.
8. Рахунок за проживання.
9. Лист-замовлення на бронювання номера.
10. Лист-підтвердження на бронювання номера.
11. Витяг з Журналу обліку про видання столового посуду, приборів, білизни.
12. Витяг з бракеражного журналу.
13. Витяг з Журналу реєстрації замовлень для проведення бенкетів.
14. Копія Акту на бій, псування та втрату столового посуду, приборів, білизни.
15. Бланки рахунків.
16. Бланки меню, карт напоїв закладу ресторанного господарства.
17. Копія Актів про встановлення розходження під час приймання продуктів за кількістю і якістю.
18. Копії супровідних документів на продукти, кулінарну та кондитерську продукцію.
19. Копії договорів на постачання продуктів.
20. Технологічні карти.
21. Зразок сертифіката якості на продукти.
22. Калькуляційні картки.
23. Копія товарного звіту.
24. Копії документів про відпускання кулінарної і кондитерської продукції з кухні закладу ресторанного господарства.
25. Копія Графіка виходу на роботу працівників закладу готельно-ресторанного господарства.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова

1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ №4281.-К: Держстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.-К.: Держспоживстандарт України, 2004.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. К.: А.С.К., 2000
4. Туризм і готельне господарство : підручник / О.А. Агеєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. – М. : Екмос, 2004. – 400 с.
5. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. Г.Б. Мунін. А.О. Змійов. Г.О. Зінов'єв та ін.: за ред. С.І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. –520 с.
6. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
7. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
8. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2007. -280 с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

### Допоміжна

10. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. і за ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лукьянова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К. : Вища шк., 2001.-237с.
11. Роглев Х.П. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Х.Й. Роглев. –К. : Кондор. 2005.– 408 с.

## Інформаційні ресурси

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.vru.gov.ua/legislative\\_acts\\_list](http://www.vru.gov.ua/legislative_acts_list)
2. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).

**Доповнення та зміни до робочої програми на 2019 / 2020 навчальний рік.  
В робочу програму внесені наступні зміни та доповнення:**

---

---

---

**Робоча програма переглянута та схвалена на засіданні циклової (предметної) комісії (протокол №\_\_ від " \_\_ " 20\_\_р.)  
Внесені зміни**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач практики  
" \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_р.