

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОЗНАЙОМЧА ПРАКТИКА

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

спеціальність: G13 «Харчові технології»

освітня програма: «Крафтові харчові технології»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

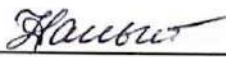
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

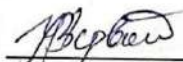
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології»

Гарант освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Віталій ЧЕРВОНІЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО

ВСТУП

Програму ознайомчої практики складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Крафтові харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології»

Практика є обов'язковим компонентом програми підготовки фахівців із вищою освітою. Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення у разі одержання необхідного обсягу практичних знань і умінь відповідно до стандартів освіти.

1. Опис ознайомчої практики

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента.

1.1. Мета ознайомчої практики є полягає в набутті студентами практичних знань і початкових навичок, необхідних для розуміння основних технологічних процесів у сфері крафтового виробництва харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

Практика спрямована на ознайомлення з організацією технологічних процесів виробництва, стандартизацією, контролем якості продукції, а також з особливостями впровадження сучасних крафтових технологій у ресторанному бізнесі. Важливими аспектами є вивчення особливостей роботи виробничих підрозділів, аналіз технологічних схем, а також здобуття практичних знань щодо безпеки і якості харчових продуктів.

1.2. Основні завдання ознайомчої практики. Основними завданнями проходження практики є:

- формування наступних загальних компетентностей:
 - ✓ ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
 - ✓ ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
 - ✓ ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
 - ✓ ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
 - ✓ ЗК14. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей
 - ✓ СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

1.3. Характеристика ознайомчої практики:

Кількість кредитів: 5 Загальна кількість годин: 150

Обов'язковий модуль. Семестр: 2. Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати ознайомчої практики (рівень знань, умінь, навичок, яких студенти мають досягти на кожному етапі практики)

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

- ✓ РН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ✓ РН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ✓ РН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ✓ РН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
- ✓ ПРН 28 Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.

Зміст ознайомчої практики визначається переліком завдань, які формують загальні та фахові компетентності, і відповідають освітньо-професійній програмі підготовки бакалаврів спеціальності G13 «Харчові технології».

Загальну організацію практики здійснює керівник практики, призначений завідувачем кафедри. Студенти виходять на практику згідно з наказом університету. У наказі зазначається вид практики, терміни і місце її проходження, розподіл та закріплення студентів за керівниками практики від кафедри, строки проведення заліку тощо.

Перед початком практики студентам видаються програма практики та індивідуальне завдання, пояснюється порядок проходження практики і вимоги до складання звітної документації, проводиться інструктаж з техніки безпеки. Після закінчення практики студенти готують і захищають звіт відповідно до вимог, встановлених цією програмою.

Під час практики студент відвідує екскурсії під контролем керівника практики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, які проводяться з метою надбання студентами найбільш повної уяви про структуру, взаємодію окремих підрозділів, діючу систему управління цих підприємств, збору інформації та матеріалів для підготовки звіту; виконує індивідуальні завдання; систематично веде щоденник практики, який надається кафедрою перед початком практики.

Щоденник практики є документом, який засвідчує етапи проходження практики і якість виконання окремих завдань. Щоденник має містити дати прибуття і відбуття з практики (засвідчене особистими підписами і печаткою підприємства), календарний графік проходження практики, робочі записи студента, відгук і оцінку роботи студента на практиці від керівника практики від підприємства, організації чи установи. У разі відсутності щоденника практика не може бути зарахована.

У визначений термін заповнений щоденник разом зі звітом подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає власний відгук. Перед початком практики студентам заочної форми навчання надається доступ до курсу із ознайомчої практики у системі дистанційної освіти Moodle ХНУ імені В.Н. Каразіна, де міститься програма практики та можна обрати індивідуальне завдання.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачі вищої освіти денної та заочної форм навчання проходять практику дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Ознайомча практика», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=14183>

Практика проводиться на базах практики, які відповідають вимогам практики. Об'єктами практики повинні виступати готельно-ресторанні підприємства різних форм власності та організаційно-правових форм, які є юридичними особами та здійснюють один чи декілька видів економічної діяльності, які відповідають таким вимогам:

- наявність структур, що відповідають спеціальності G13 «Харчові технології», за якою здійснюється підготовка фахівців в Університеті на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів;
- надання студентам на час практики можливості ознайомлення з робочими місцями за різними видами роботи відповідно спеціальності G13 «Харчові технології»;
- надання студентам права користування економічною та іншою документацією, необхідною для виконання робочої програми практики.

Це повинні бути підприємства, які застосовують сучасні форми та методи ведення господарства та управління. Високий рівень професіоналізму фахівців базових підприємств повинен забезпечувати можливість сприяння практикантам у здобутті професійних умінь та навичок. З такими підприємствами університет повинен укласти відповідні угоди на її проведення та видає студентам направлення на практику, яке є підставою для зарахування на практику. Підприємство, де студент проходить практику, стає об'єктом проведення самостійного прикладного дослідження та виконання звіту на фактичних даних реальної організації, що функціонує в ринкових умовах. На підприємстві- базі практики мають бути створені умови для ознайомлення з досвідом та новітніми технологіями, які забезпечують організаційну, технологічну та управлінську діяльність підприємства.

Вибір баз практики повинен сприяти підвищенню якості і ефективності практичної підготовки студентів за відповідною спеціальністю. Розподіл студентів за об'єктами практики та призначення керівників проводиться кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій і оформлюється наказом. Студенти можуть самостійно, з дозволу кафедри, підібрати для себе місце проходження практики. Для цього обов'язково з базою практики завчасно укладаються договори на її проведення та до початку практики надаються на кафедру керівникові практики. Контроль за якістю проходження практики студентів здійснюють керівники практики від кафедри і від бази практики.

Ознайомча практика студентів заочної форми навчання є імітаційною, або у якості об'єкту дослідження може бути обране реальне підприємство харчової індустрії, на якому працює здобувач. Її специфіка полягає в імітуванні реально існуючої економічної системи шляхом створення спеціальних аналогів (моделей), в яких відтворюються принципи організації та функціонування цієї системи. Базою практики студентів заочної форми навчання є кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій. Студенти заочної форми навчання можуть самостійно обрати готельно-ресторанне підприємство, виконувати індивідуальні завдання та писати звіт на базі відомостей про нього з мережі Інтернет.

4. Індивідуальні завдання з практики

Студенти під час проходження практики виконують індивідуальне завдання, яке тісно пов'язане з питаннями організації та технології в готельному та ресторанному господарстві.

Перелік індивідуальних завдань:

1. Дослідження технологічних процесів виробництва крафтових продуктів у закладах ресторанного господарства (опис технологічних етапів, що застосовуються при виготовленні крафтових страв або напоїв, аналіз технологічних карт на основні страви та крафтові продукти).

2. Аналіз стандартів та методів контролю якості крафтової продукції (ознайомлення з методами контролю якості сировини та готової продукції, дослідження критеріїв безпечності та стандартів для крафтових харчових продуктів).

3. Огляд крафтових технологій у виробництві (за вибором) продуктів (опис процесу виробництва крафтових молочних або м'ясних продуктів, особливості впровадження крафтових технологій у малих підприємствах або фермах).

4. Аналіз організації виробничого процесу на підприємствах ресторанного бізнесу (опис основних функцій виробничого підрозділу (кухні) у закладі ресторанного господарства, вивчення структурної схеми та логістики постачання сировини).

5. Дослідження методів пакування та зберігання крафтових харчових продуктів (ознайомлення з методами пакування, які використовуються для збереження якості та свіжості крафтових продуктів, оцінка умов та термінів зберігання різних видів крафтової продукції).

6. Оцінка економічної ефективності впровадження крафтових технологій у ресторанному бізнесі (аналіз витрат на виробництво крафтових продуктів у порівнянні з масовими технологіями, вивчення рентабельності крафтових страв та напоїв у меню закладів ресторанного бізнесу).

5. Вимоги до звіту про ознайомчу практику

У звіті повинна бути коротко викладена фактично виконана робота студентів із зазначенням методів, завдяки яким отримано результати. Звіт має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання.

Звіт про проходження практики має містити:

1. Титульну сторінку
2. Зміст.
3. Вступ.
4. Основну частину.
5. Висновки.
6. Список використаної літератури.
6. Додатки (якщо є).
7. Презентацію.

Звіт по практиці повинен включати наступні дослідження.:

1. Аналіз ринку продукту (за вибором) - дослідження структури ринку, об'єми виробництва, експорт, імпорт в Україні, опис основних сегментів споживчих ринків, дослідження рейтингів виробників, ринкове позиціонування.

2. Розгляд законодавчо-нормативної бази в сфері діяльності підприємства - розглянути основні законодавчі акти та державні стандарти, що регулюють діяльність виробничого підприємства (ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення») та ресторанного підприємства (ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення», ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація») та Закон України «Про туризм».

3. Загальна характеристика виробництва продукту (за вибором):

- характеристика рецептури, схеми виробництва, етапів виробництва та реалізації;
- описання теоретичних уявлень про перебіг процесів, які відбуваються під час виробництва;

- описання вимог до якісних характеристик відповідно нормативній документації;
- вивчення сучасних тенденцій в технології виробництва харчової продукції;

4. Вивчення організації роботи підприємства ресторанного господарства:

- характеристика структури виробничого підрозділу та організації праці;
- дослідження логістики постачання сировини для виготовлення крафтових продуктів;
- вивчення взаємодії між підрозділами, визначивши найбільш адекватні показники оцінки якості продукції.

5. Дати характеристику контроль якості та безпеки продукції
 - визначити систему контролю якості та безпеки харчових продуктів на підприємстві
 - охарактеризувати використання стандартів HACCP і ISO в контролі якості крафтової продукції.
 - вивчити методи зберігання і пакування крафтових продуктів.
6. Дати рекомендації відповідно до отриманих результатів для поліпшення якісних характеристик .

Загальні вимоги до оформлення звіту. Мова звіту – державна, обсяг з урахуванням додатків повинен складати 25-40 сторінок.

Друк тексту на стандартному аркуші білого паперу формату А4(210х297 мм). Текст друкується на одній стороні аркуша, шрифт Times New Roman, кегль – 14, вирівнювання по ширині, відстань між рядками – 1,5 інтервали. Абзацний відступ – 1,0 см. Поля: ліворуч – 30 мм, праворуч – 15 мм, угорі та внизу – 20 мм. Нумерація сторінок у верхньому правому куті.

6. Підведення підсумків ознайомчої практики

Після завершення практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання ознайомчої практики. Форма звітності студента за практику – це подання звіту, підписаного й оціненого керівником бази практики в друкованому вигляді.

Звіт приймається у вищому навчальному закладі в останній день практики (в окремих випадках, погоджених з керівником практики, – протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики) і перевіряється керівником практики від кафедри. У разі відповідності звітної документації вимогам програми і методичних рекомендацій студент допускається до захисту звіту. Якщо звіт виконано не в повному обсязі, матеріали повертаються студенту на доопрацювання.

Звіт з практики в обов'язковому порядку захищається студентом на підсумковій конференції керівнику практики й комісії, призначеній завідувачем кафедри. У разі ненадання звіту, щоденника, чи невиконання індивідуального завдання, відсутності характеристики чи інших обов'язкових документів, або одержання незадовільної оцінки за результатами захисту практики студент має право на повторний захист протягом 30 днів семестру після проведення підсумкової конференції з практики. Остаточні підсумки практики підбиваються на підсумковій звітній конференції студентів. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента. Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість захистити звіт з практики на підсумковій конференції дистанційно в системі Zoom.

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 6.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Ознайомча практика»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН04.	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), збір та обробка даних, статистичний аналіз	Оцінювання оформлення звіту та презентації отриманих результатів
РН19.	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	Збір та обробка даних, статистичний аналіз	Оцінювання виконання аналітичних завдань, звіту
РН22.	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	Збір та обробка даних, статистичний аналіз	Оцінювання виконання аналітичних завдань у звіті
РН26.	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	Збір та обробка даних, аналітичні завдання для виконання індивідуальної роботи, підготовка розділів звіту	Оцінювання виконання завдань, індивідуальна робота, залікова робота
ПРН 28	Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.	Робота в командах, презентації результатів досліджень	Оцінювання виконання творчих завдань, звітної документації, презентація звіту

7. Критерії оцінювання результатів ознайомчої практики

7

Критерії оцінювання результатів ознайомчої практики

Проходження ознайомчої практики студентом оцінюється за такими критеріями:

- *90–100 балів* ставиться, якщо звітна документація подана вчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; всі питання розкриті повністю, індивідуальне завдання виконано на бездоганному рівні; студент вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу; звіт захищено бездоганно, на усі питання надані вичерпні відповіді, в матеріалі орієнтується вільно; характеристика практиканта від керівника практики відмінна.
- *80–89 балів* студент отримує, якщо звітна документація подана вчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; виконані всі завдання, але можуть бути незначні помилки і зауваження, індивідуальне завдання виконано на високому рівні, захищено дуже добре, на усі питання студент відповідає в повному обсязі, в матеріалі орієнтується вільно; характеристика практиканта від керівника практики відмінна чи позитивна.
- *70–79 балів* ставиться, якщо звітна документація подана невчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; розкрито більшість питань, індивідуальне завдання виконано, але з окремими помилками і недоліками, оформлено і захищено на високому рівні, на питання надані відповіді; характеристика практиканта від керівника практики позитивна.
- *60–69 балів* ставиться, якщо звіт та щоденник подано невчасно, більшість завдань не розкрито, виконання індивідуального завдання має формальний характер, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент невпевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики в цілому задовільна.
- *50–59 балів* студент отримує, якщо звіт та щоденник подано невчасно, усі завдання виконано формально, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент невпевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики задовільна.
- *0–49 балів* – студент не надав звіт та щоденник або надав звіт та щоденник невчасно, не відповідає на питання щодо бази практики, майже не орієнтується в звіті, не може захистити звіт, практичні навички не сформовані; характеристика від керівника практики незадовільна.

8. Методи контролю та схема нарахування балів

Під час оцінювання звіту з практики обов'язково враховується оцінка:

- характеристика керівника від бази практики (до 50 балів);
- вчасність представлення до захисту звітної документації, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 40 балів);
- вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 10 балів). Сумарна оцінка за практику виставляється за такою системою:

Сумарна оцінка за практику виставляється за такою системою:

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
0– 49	не зараховано

1. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1994 № 1023-XII. Дата оновлення: 16.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (Дата звернення: 20.08.2021).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, Держспоживстандарт України, 2004. (Національні стандарти України).
3. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. Київ, Держспоживстандарт України, 2004. (Національні стандарти України).
4. Постанова Кабінету міністрів України «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) № від 29 липня 2009 р. № 803. Дата оновлення: 31.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF#Text> (Дата звернення: 22.08.2021).
5. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги. Київ, ДП «УкрНДНЦ», 2016. 22 с.
6. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219. Дата оновлення: 02.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (Дата звернення: 20.08.2021).
7. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр навчальної і практичної літератури, 2019. 382 с.
8. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : навч. посібник / О.А. Гринченко, М.Б. Колеснікова та ін. Харків : ХДУХТ, 2016. 320 с.
9. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с.
10. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник. Київ : КНТЕУ, 2005.
11. Шалимінов О.М. Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності К.: А.С.К., 2000. 848 с.
12. Крайнюк Л.М. Касілова Л.О., Манелова Л.Д. та ін. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію. Х.: ХДУХТ, 2005. 42 с.
13. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. Київ : Ліра, 2005. 520 с.
14. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ : Центр учбової Літератури, 2017. 372 с.
15. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник. Львів : Магнолія-2006, 2018. 328 с.

Посилання на інформаційні ресурси

1. www.zakon.rada.gov.ua – офіційний портал Верховної Ради України.
2. www.ukrstat.gov.ua – офіційний сайт Державного комітету статистики України.
3. www.me.gov.ua – офіційний сайт Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.
4. www.mof.gov.ua – офіційний сайт Міністерства фінансів України.
5. www.nbuv.gov.ua – офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського.
6. www.prohotelia.com – портал для професіоналів готельно-ресторанного бізнесу.
7. www.restorator.ua – журнал «Ресторатор».
8. www.ua-region.com.ua – актуальні бази даних по підприємствах України.
9. www.resto.kharkov.ua – новини ресторанів Харкова

10. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборотою відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=14183>