

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ЗВІТ З ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ПРАКТИКИ

РЕСТОРАН ТАКИЙ-ТО
АБО ГОТЕЛЬ ТАКИЙ-ТО

Наказ №35-03 від 29.01.2026
Термін практики: з 02.02.2026 по 28.02.2026 р.

Студент групи: **ГРС-301**

Іванова Д.О.

Керівник: доцент **Федосова К.С.**

Кількість балів /ECTS: _____

Національна шкала: _____

Дата захисту: _____

Зміст

Звіт писати по методичним вказівкам

<https://drive.google.com/file/d/1V4VHS9DKE0kx3gnYq-Tszdbk7zb3Nab0/view?usp=sharing>

					Звіт з організаційної практики		
Зм	Арк	№ докум	Підпис	Дата	Літ	Аркуш	Аркушів
Студент		Іванова О.О.			Ресторан такий-то, готель такий-то		
Консульт.							
Керівник		Федосова К.С.					
Н. Контр.							
Зав. Каф.		Лебеденко Т.С.			ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРБ 201		

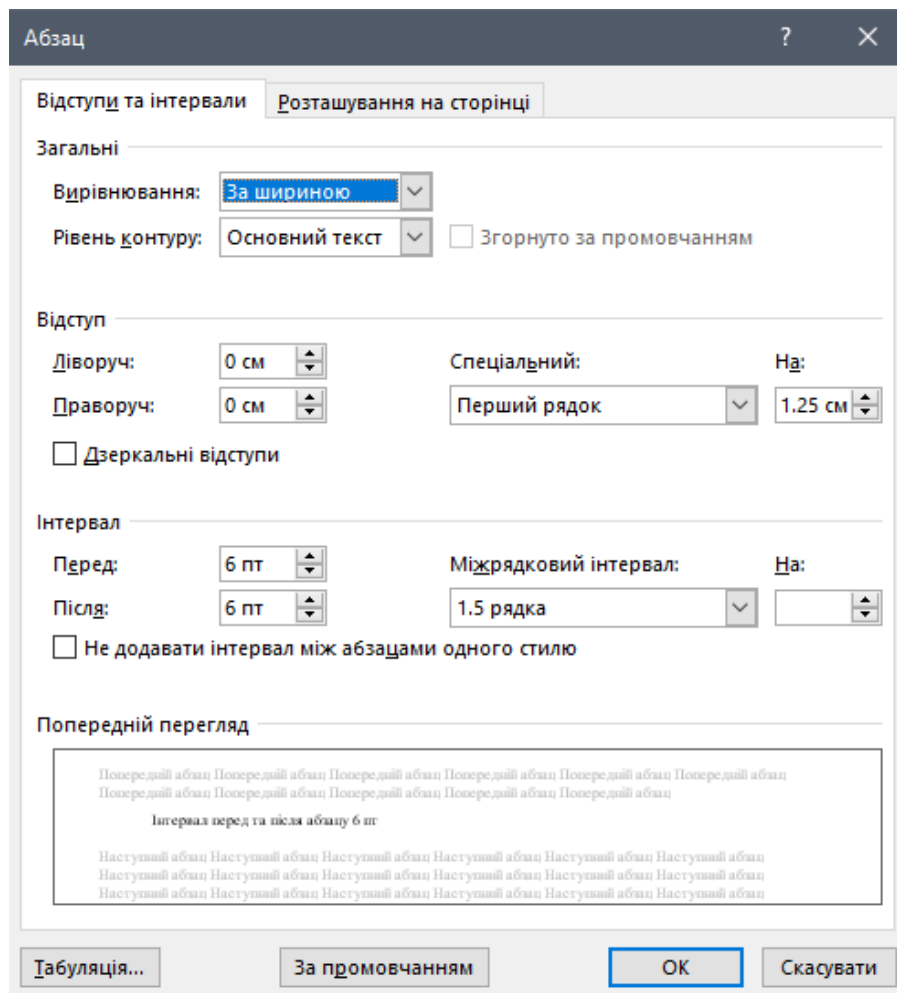
Вступ

Звіт писати по методичним вказівкам

<https://drive.google.com/file/d/1V4VHS9DKE0kx3gnYq-Tszdbk7zb3Nab0/view?usp=sharing>

ФОРМАТУВАННЯ ТЕКСТІВ:

- Шрифт Times New Roman
- Шрифт 14
- Заголовки розділів **виділяти жирним**
- Всі абзаци з червого рядка – відступ 1,25 см
- Вирівнювання текстів «по ширині»
- Між строками інтервал 1,5
- Інтервал перед та після абзацу 6 пт
- Всі фото підписувати під фото: Рис. 1.2. – Фасад готелю ХХХ



Приклад правильного форматування текстів:

Ресторан «Есо-food»- це доставка їжі додому і в офіси. Доставка їжі - це послуга, при якій замовнику доставляють їжу за вказаною ним адресою за певний період часу. Замовлення зазвичай відбувається по телефону або через інтернет. Вартість доставки може варіюватися, або, що частіше за все, вже включена у вартість страв. Контингент відвідувачів, здебільшого, Основний час роботи з 11:00 до 16:00 – це час, коли у всіх обідня перерва. Ресторан працює з 10:00 до 24:00. Сам ресторан розташований за адресою: місто Одеса вулиця Велика Арнаутська 121. Це центр міста, тому доставляти їжу в різні частини міста дуже зручно і швидко.

Для приготування використовуються натуральні продукти високої якості. Наприклад, вся риба надходить в охоложеному вигляді. Крім японських суші, в меню є широкий асортимент свіжих салатів, а також

легких соусів і приправ до них. Тісто для піци готують за італійським рецептом з органічного борошна твердих сортів на оливковій олії і кефірі замість дріжджів. Ідея в тому, що закупівля приходить невелика і кожін день, тому страви готуються кожен день зі свіжих продуктів.



Рис. 1.2. Фасад готелю «Бристоль»

Список літератури

Не можна використовувати російську літературу!!!

Не можна використовувати літературу, якій більше 10ти років!
Виключення – якісь стандарти (що не мінялися) або історичні дані, що дійсно потребують згадки тих часів. Кількість такої літератури повина бути не більше 5%.

Інтернет ресурси повинні містити назву та посилання!