**ВСТУП**

Відповідно до навчального робочого плану підготовки студентів1 курсу денної форми навчання напряму підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»підкерівництвом професора Корсака Р. В., я проходила практику «Вступ до фаху» на базі кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства. У своєму звіті я описала діяльність ресторанного закладу «Вулик», що знаходиться у смт. Чинадієво.

Протягом проходження практики мною було виконано такі види роботи:

* пройдено вступний інструктаж;
* розробка індивідуальних завдань на прикладі бази практики;
* підготовка звітної документації.

Індивідуальні завдання передбачали:

а) вивчення загальної характеристики діяльності бази практики

- назва;

- контактні дані;

- місце знаходження;

- вид діяльності;

- організаційна структура;

-асортимент основних послуг;

-рекламна діяльність тощо;

б) дослідження актуальних нормативно-правових вимог до здійснення ресторанної та туристичної діяльності в Україні;

в) вимог та особливостей надання послуг харчування;

г) аналіз туристичних продуктів підприємства:

1. за напрямами;

2. вивчення цінової політики вартості ресторанного підприємства: фактори її формування; коливання вартості залежно від набору послуг, класу обслуговування, сезону тощо;

д) аналіз внутрішніх (на території України) харчових послуг ресторанного закладу:

- основні напрями;

- їх вартість;

- узагальнення результатів дослідження;

- розробка пропозицій щодо удосконалення асортименту послуг підприємства.

Виконання визначених індивідуальних завдань відтворено у цьому звіті за відповідною структурою.