

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Т. В. Капліна, Л. І. Куц

ПРОГРАМА

виробничої практики

для здобувачів другого рівня
вищої освіти 1 курсу ступеня магістра зі
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа освітня програма
«Готельно-ресторанна справа»

**Полтава
ПУЕТ
2022**

Автори: *Т. В. Капліна*, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
Л. І. Куц, ст. викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Рецензенти: *В. О. Скрипник*, д. т. н., професор, професор кафедри технології та обладнання природних і харчових виробництв Полтавського держаного аграрного університету;
Н. О. Однойко, директор готелю «Алмаз» ПП «Алмаз-Полтава».

Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі на засіданні вченої ради ПУЕТ, протокол № 10 від 28 вересня 2022 р.

Капліна Т. В.

Програма виробничої практики для здобувачів другого рівня вищої освіти 1 курсу ступеня магістра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» / Т. В. Капліна, Л. І. Куц. – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 18 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

Відповідальні за зміст навчально-методичного видання автори, рецензенти та завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи *Т. В. Капліна*

Повне чи часткове відтворення, тиражування, передрук і розповсюдження цього видання без дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» **ЗАБОРОНЕНО**

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Мета і завдання практики	4
Організація практики	5
Програмні питання практики	7
Вимоги до звіту.....	9
Підведення підсумків практики	9
Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	10
Список рекомендованих інформаційних джерел	12
Додатки.....	14

ВСТУП

На сучасному етапі розвитку економічних відносин на ринку праці висуваються високі вимоги до випускників вищих навчальних закладів, які повинні мати не тільки теоретичні знання з широкого кола питань, але й достатню практичну підготовку.

Виробнича практика є складовою частиною професійної підготовки здобувачів вищої освіти ступеня магістра. Відповідно до освітньо-професійної програми підготовка здобувачів другого рівня вищої освіти ступеня магістра спрямована на досягнення здобувачами вищої освіти рівня, що забезпечує виконання професійних обов'язків та завдань інноваційного характеру у науково-дослідницькій, організаційно-управлінській, інженерно-технічній, маркетинговій, планово-економічній діяльності.

Виробнича практика проводиться відповідно до навчального плану і графіка навчального процесу. Тривалість практики 13 тижнів.

Місце проведення практики – сучасні підприємства готельно-ресторанного господарства різних форм власності м. Полтава, міст України та зарубіжжя.

МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета практики – оволодіння сучасними методами, формами організації праці в галузі майбутньої спеціальності; формування професійних умінь і навичок із підготовки та самостійного прийняття обґрунтованих організаційно-економічних і технологічних рішень у реальних умовах господарювання на основі здобутих знань.

Завдання практики:

- поглиблення і розширення теоретичних знань із спеціальних і профільюючих дисциплін, застосування їх у вирішенні конкретних завдань під час практики;
- формування умінь професійного спілкування з колективом підприємства, закладу;
- оволодіння сучасними методами і формами організації праці в готельно-ресторанному комплексі;
- самостійне виконання конкретних виробничих завдань;
- виховання морально-етичних якостей, індивідуального творчого стилю діяльності, потреби в самоосвіті.

За результатами проходження виробничої практики здобувачі вищої освіти повинні:

знати: функціональні обов'язки працівника згідно з обраною посадою та відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики підготовки магістрів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

уміти: розробляти та використовувати оптимальні методи аналізу та оцінки ефективності функціонування підприємства; професійно орієнтуватись у сучасних інформаційно-комунікаційних системах; розробляти організаційно-управлінську політику підприємства; готувати обґрунтування окремих управлінських рішень, виконувати функції керівника підприємства; оформляти різноманітні документи тощо.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед від'їздом на практику здобувачі вищої освіти отримують документи: направлення на практику, робочу програму, календарний графік проходження практики (додаток А).

На початку практики здобувачі повинні отримати інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів.

У разі зарахування здобувачів на штатні посади на час проходження практики на них розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства. На здобувачів, не зарахованих на штатні посади, також розповсюджуються правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження практики:

- виконати в повному обсязі програму практики та індивідуальні завдання;
- своєчасно розпочати проходження практики і завершити виконання її програми згідно з термінами, передбаченими графіком навчального процесу;
- суворо дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку, що діють в організації або на підприємстві;
- вивчити правила охорони праці і техніки безпеки на робочих місцях і дотримуватися їх;

- за умови проходження практики дублером виконувати доручені йому завдання, нести відповідальність за виконану роботу та її результати нарівні із працівниками підприємства. Адміністрація бази практики має право залучати здобувача до участі у виконанні професійних завдань та обов'язків;

- систематично підбирати матеріал для звіту відповідно до програми практики;

- після закінчення практики подати на кафедру звіт, підписаний здобувачем і керівником практики, завірений печаткою підприємства або організації. До звіту додається характеристика з місця практики;

- захистити звіт із практики у встановлений кафедрою термін.

Здобувач вищої освіти має право:

- обирати місце проходження практики з урахуванням індивідуальних особливостей здобувача;

- вимагати надання робочого місця згідно із програмою практики;

- звертатися за консультаціями до керівників практики, провідних фахівців;

- користуватися фондом законодавчих актів, нормативних та інструктивних матеріалів із програмних питань практики;

- користуватися правами члена трудового колективу, брати участь у громадському житті підприємства, обговоренні питань його діяльності на зборах, нарадах тощо.

Навчально-методичне керівництво і контроль за організацією практики від університету здійснює кафедра готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки кафедри щодо організації практики:

- визначати бази практики;

- розподіляти здобувачів за базами практики;

- укладати договори про проведення практики між університетом та підприємством, організацією;

- призначати керівниками практики досвідчених викладачів;

- підготувати методичне забезпечення практики;

- провести інструктаж з організації проходження практики;

- здійснювати контроль за ходом практики;

- оцінювати якість практичного навчання і підведення підсумків.

Керівництво практикою здійснює викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Обов'язки керівника:

- бере участь у настановному інструктажі здобувачів в університеті та в підсумковій конференції;
- ставить окремі завдання, які потребують теоретичного та практичного вирішення на виробництві;
- у випадку неявки здобувачів на практику, порушення ними трудової дисципліни, виникненні конфліктних ситуацій повідомляє про це письмово кафедрі і директорат інституту;
- перевіряє звіти із проходження практики, бере участь у їх захисті;
- на засіданнях кафедри доповідає про стан проходження та підсумки практики.

ПРОГРАМНІ ПИТАННЯ ПРАКТИКИ

1. Характеристика підприємства – бази практики: тип, назва, категорія, клас, характер бізнесу; підпорядкованість, юридичний статус, юридична адреса. Склад підприємств, що входять у структуру готельно-ресторанного комплексу.

Надати план-схему поверхів готельно-ресторанного комплексу без розміщення обладнання (М 1:100 або М 1:50).

2. Організація роботи готелю

2.1. Організаційна схема готелю, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам.

2.2. Характеристика послуг, що надає готельний комплекс.

2.3. Організація процесу обслуговування гостей готелю.

2.4. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств.

2.5. Організація праці в готельному господарстві.

2.6. Організація виробничого процесу у підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль.

2.7. Види та форми додаткових послуг у готелі та технологія їх надання. Способи удосконалення форм і технологій надання додаткових послуг, розширення асортименту додаткових послуг.

3. Організація роботи закладів ресторанного господарства при готелі

3.1. Організаційна схема закладу ресторанного господарства при готелі, блоки приміщень, їх взаємозв'язок, відповідність вимогам, режим роботи;

3.2. Організація обслуговування споживачів готелю у закладі ресторанного господарства: види харчування, порядок обслуговування, меню.

3.3. Організація обслуговування туристів.

3.4. Вимірювання та оцінювання якості продукції і послуг підприємств готельно-ресторанного господарства.

4. Організація управління готелем

4.1. Організація управління готельно-ресторанним комплексом.

4.2. Формування системи адміністративного менеджменту закладу готельно-ресторанного господарства.

4.3. Формування інформаційного забезпечення управління підприємством чи його підрозділами.

4.4. Обґрунтування альтернативних варіантів управлінських рішень.

5. Планово-економічна діяльність

5.1. Оцінка резервів раціоналізації витрат та доходів підприємства, збільшення прибутків за рахунок різноманітних джерел формування.

5.2. Оцінювання фінансово-майнового стану підприємства, розробка програми його оптимізації.

5.3. Аналізування і планування фінансово-економічних результатів діяльності підприємства, управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства.

5.4. Оцінювання конкурентоспроможності та економічного потенціалу підприємства.

6. Охорона праці

Дивись «Методичні рекомендації до виробничої практики для здобувачів усіх спеціальностей».

За період практики здобувачі вищої освіти повинні:

– провести комплексні маркетингові дослідження та визначити ринкові можливості закладу;

– визначити перспективний цільовий сегмент споживачів;

– обґрунтувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику;

– розробити план маркетингу;

– визначити рівень конкурентоспроможності продукції та послуг підприємства.

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Результати проходження практики повинні бути представлені у формі звіту (обсягом 30–35 друкованих аркушів формату А4, не враховуючи додатків). Зміст звіту повинен розкривати знання й уміння здобувача, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданням практики. Водночас увага має приділятися виявленню не лише позитивних, а й негативних факторів, що виникли під час практики.

Типова структура звіту:

- титульний аркуш (додаток Б);
- відмітки про проходження практики (додаток В);
- відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці (додатки Г, Д);
- зміст;
- загальна інформація про організацію – базу проходження практики;
- викладення змісту програми практики;
- загальні висновки, особисті враження від практики;
- список використаної літератури;
- додатки (копії документів, схеми, інші матеріали).

Основні вимоги до подання інформації в тексті такі: чіткість, стислість, конкретність, обґрунтованість. Підготовка звіту є індивідуальною роботою кожного зі здобувачів. Звіти, складені колективно, або з використанням тільки теоретичного матеріалу, до захисту не допускаються.

Оформлення звіту має відповідати ДСТУ 3008-2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики здобувач подає на кафедру письмовий звіт із відмітками про проходження практики і характеристику, підписану керівником практики (додатки Г, Д). Зареєстрований звіт передається на перевірку керівнику практики від кафедри. Після перевірки недоліки (якщо такі виявлено) повинні бути автором звіту усунені, а матеріали подані на повторну перевірку.

Задля проведення захисту практики завідувач кафедри затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється шляхом індивідуального захисту звіту кожним здобувачем. Під час захисту здобувач розповідає комісії про проходження практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати. За результатами захисту виставляється диференційна оцінка, яка враховується нарівні з іншими оцінками, що характеризують успішність магістрів. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

Здобувач, що не виконав програму практики і отримав незадовільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку під час захисту звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження здобувачами практики обговорюються на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

1. Оцінювання звіту, повнота виконання програми практики (максимальна кількість балів – 60).

Ступінь відповідності програмі практики	Кількість балів
Повністю відповідає	36–60
Частково відповідає	16–35
Не відповідає	1–15

2. Оформлення звіту: текстова частина, таблиці, графіки, діаграми, список джерел та ін. (максимальна кількість балів – 10).

Ступінь відповідності встановленим вимогам	Кількість балів
Повністю відповідає	7–10
Частково відповідає	3–6
Не відповідає	1–2

3. Публічний захист звіту під час засідання комісії (максимальна кількість балів – 30).

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
«Відмінно» (21–30 балів)	Здобувач показує глибокі знання теоретичного та практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно і повно відповідає на питання членів комісії, виразно і чітко викладає власну точку зору і може її аргументувати
«Добре» (11–20)	Здобувач показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно і по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру
«Задовільно» (6–10 балів)	Здобувач доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає правильні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок під час відповіді на більшість інших питань із програм практики
«Незадовільно» (1–6 балів)	Здобувач не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді

Шкала нарахування підсумкових балів

Оцінка за системою ЄКТС*	Оцінка за шкалою ПУЕТ	Оцінка за національною шкалою	Якісні критерії оцінювання знань
A	90–100	5 (відмінно)	Глибокі знання, можлива незначна кількість помилок
B	82–89	4 (добре)	Міцні знання з можливими кількома помилками
C	74–81		
D	64–73		
E	60–63	3 (задовільно)	Непогані знання, але значна кількість помилок
FX	35–59	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання	Недостатні знання, слабо засвоєний матеріал, невміння самостійно викласти його зміст
F	0–34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Невміння осмислити зміст теми і публічно чи письмово представити його

* ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення : ДСТУ 3008:2015. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2016. – 26 с.
2. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти (ДПСЯ ПД 9-7.5.1-118-38-21). – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 14 с.
3. Збірник нормативних документів з питань регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / упоряд. Д. І. Басюк, В. С. Заєць. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2011. – 220 с.
4. Законодавство України про туризм і готельну справу : зб. офіційних текстів законів станом на 3 верес. 2012 р. / упоряд. Ю. І. Руснак. – Київ : Центр учб. л-ри, 2012. – 242 с.
5. Смирнитська М. Б. Основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі ресторанного господарства і торгівлі / М. Б. Смирнитська, Р. М. Тріщ // Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля : навч. посіб. / М. Б. Смирнитська, Р. М. Тріщ. – Харків : Світ книг, 2014. – С. 31–37.
6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. л-ри, 2016. – 280 с.
7. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. л-ри, 2016. – 382 с.
8. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. – Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с.
9. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя, [та ін.]. – Київ : Ліра-К, 2018. – 764 с.
10. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ : Кондор, 2015. – 752 с.
11. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Г. Я. Круль. – Київ : Центр учб. л-ри, 2019. – 368 с.
12. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. – Київ : Центр учб. л-ри, 2017. – 336 с.
13. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / за ред. А. О. Старостіна. – Київ : НВП «Інтерсервіс», 2018. – 216 с. – Режим доступу: <https://kmaecm.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/starostina-a.o.-kravchenko-v.a.-prygara-o.yu.-yarosh-dmytrenko-l.o.-2018-marketynng.pdf> (дата звернення:27.09.2021). – Назва з екрана.

14. Менеджмент ресторанного господарства / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2017. – 486 с.
15. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. – 2-ге вид. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – Київ : Ліра-К, 2016. – 388 с.
16. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2017. – 657 с.
17. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головка. – Київ : Кондор, 2018. – 410 с.
18. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник [для вищ. навч. закл.] / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учб. л-ри, 2011 – 584 с.
19. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко [та ін.]. – Х. : Світ книг, 2016. – 411 с.
20. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневецька ; [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
21. Сенишин О. С. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. С. Сенишин, О. В. Кривешко. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2020. – 347 с. – Режим доступу: https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING_NAVCH.POSIBNYK_SEN_YSHYN-KRYVESHKO_FINAL_ALL.pdf: (дата звернення: 27.09.2022). – Назва з екрана.
22. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник. – Львів : Магнолія-2006, 2017. – 328 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Зразок оформлення графіка проходження практики

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник практики

« ____ » _____ р.

**Графік
проходження виробничої практики здобувачем
другого рівня вищої освіти ступеня магістра
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

(прізвище, ім'я, по батькові)

В _____

(організація)

з « ____ » _____ р. по « ____ » _____ р.

№ з/п	Розділи і теми програми практики	Основні завдання	Робоче місце	Тривалість днів
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
	Усього			

Здобувач вищої освіти _____

(підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток Б

Зразок титульного аркуша звіту

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут _____

Форма навчання _____

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗВІТ із практики

здобувачем вищої освіти _____ курсу
спеціальності _____
освітньої програми _____
ступеня _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

База практики _____

Керівники практики

від підприємства, установи, організації

(посада, прізвище, ініціали, підпис)

від кафедри

(посада, вчене звання, прізвище, ініціали, підпис)

Звіт захищено «_____» _____ 20__ р.

Оцінка _____

Члени комісії _____

(прізвище, ініціали, підпис)

Полтава 20__

Додаток В

Відмітки про проходження практики

Здобувач вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство, організацію, установу _____

« _____ » _____ 20__ року

_____ *(підпис)* _____ *(посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)*

М.П.

Вибув із підприємства, організації, установи

« _____ » _____ 20__ року

_____ *(підпис)* _____ *(посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)*

М.П.

Додаток Г

Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці

(назва підприємства, установи, організації)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики від підприємства, установи, організації

(підпис)

(посада, прізвище, ініціали)

М.П.

«_____» _____ 20__ року

Додаток Д

Приблизний перелік питань, які повинні бути відображені в оцінці роботи здобувача-практиканта

1. Прізвище, ім'я, по батькові.
2. Назва організації, у якій проходив практику і на якій посаді.
3. Виявлені теоретичні знання, уміння і практичні навички.
4. Нові знання, уміння і навички, які здобув за час практики.
5. Завдання, які виконував.
6. Схильність до науково-дослідної (управлінської, педагогічної, організаторської) діяльності.
7. Виявлено особисті якості здобувача: дисциплінованість, акуратність, зацікавленість у роботі, самостійність тощо.
8. Участь у суспільному житті колективу і вміння працювати з людьми.
9. Повнота виконання програми. У разі невиконання будь-яких питань або завдань вказати причину.

Навчально-методичне видання

КАПЛІНА Тетяна Вікторівна
КУЩ Лариса Іванівна

ПРОГРАМА

виробничої практики

Редагування *Л. М. Діденко*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 1.
Зам. № 288/2068.

Видавець і виготовлювач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014; ☎ (0532) 50-24-81

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників і
розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.