

Навчальна практика «Вступ до фаху»
1 курс



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. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості.



Метою навчальної практики «Вступ до фаху» є уточнення професійного самовизначення, розширення інформованості студентів щодо їх майбутньої професії та ознайомлення у найбільш загальних рисах з системою організацій відповідних галузей в Україні в цілому, з існуючими сьогодні організаціями та підприємствами різних типів.



- Завданнями навчальної практики «Вступ до фаху» є:*
- закріплення теоретичних знань, отриманих студентом в процесі навчання;
 - засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;
 - оволодіння навичками культури міжособистісного спілкування;
 - ознайомлення із системою організації виробництва;
 - знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;
 - вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство;
 - вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців;
 - ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням управління підприємством;
 - ознайомлення із маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства;

- ознайомлення і якістю товарів і послуг на підприємстві.



Для проведення Навчальної практики «Вступ до фаху» об'єкти досліджуваних підприємств обирають керівники практики та студенти загалом. Відповідно до прийнятого рішення формується календарний план навчальної практики.

Поточний контроль практики здійснюється керівником практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу шляхом аналізу та оцінки систематичної роботи і залікових навчальних занять студентів.



Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження навчальної практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності студентів протягом конкретного періоду. При виставленні диференційованої оцінки студенту враховується рівень теоретичної підготовки майбутнього фахівця в готельній та ресторанній індустрії, якість виконання завдань практики, рівень оволодіння професійними вміннями та навичками, ставлення до клієнтів та співробітників, акуратність, дисциплінованість, якість оформлення документації та час її подання.

Силабус курсу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25672>

Програма навчальної практики: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23706>

Методичні рекомендації: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27895>

Практика
<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2560559524233568>

студентів: