

Виробнича практика

2 курс

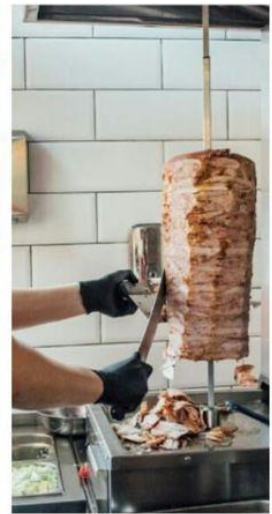


Основною метою практичної підготовки студентів є систематизувати, поглибити й закріпити теоретичні знання студентів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та уміннями, що пов'язані із виконанням професійних обов'язків керівного складу закладу ресторанного господарства.

Основними завданнями практичної підготовки студентів є набуття умінь та навичок щодо:

- визначення структури системи управління закладу ресторанного господарства;
- підготовки договорів з постачальниками продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів;
- забезпечення високого рівня ефективності виробництва в закладах ресторанного господарства;
- забезпечення надання клієнтам необхідної і достовірної інформації про послуги, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- контролю за дотриманням працівниками закладу ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку;
- ведення Книги відгуків і пропозицій, розгляду скарг споживачів та вживання заходів щодо усунення порушень;

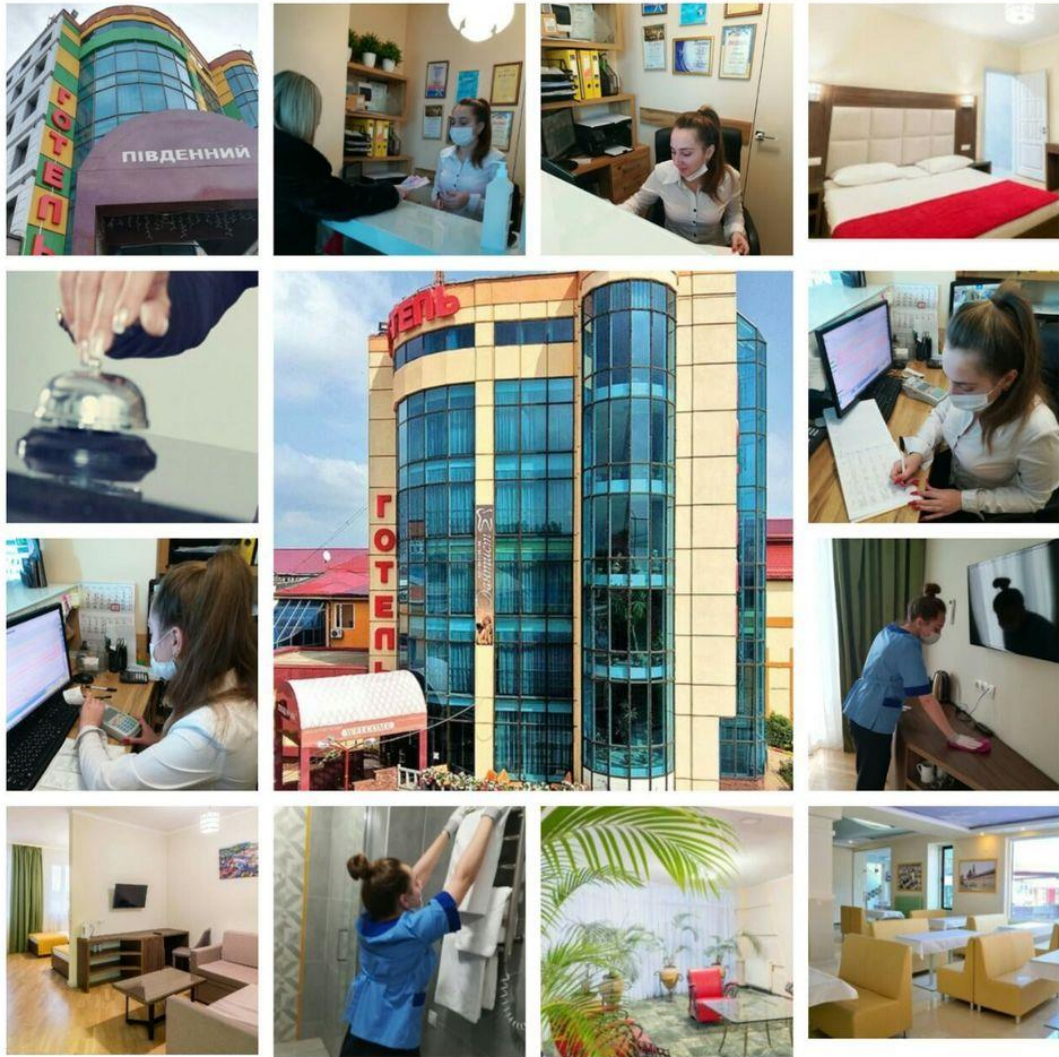
- розробки пропозицій щодо підвищення культури обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства;
- впровадження конкурентоспроможних видів послуг і розширеного асортименту страв і напоїв відповідно до потреб споживачів закладу ресторанного господарства;
- аналізу конкурентного оточення закладу ресторанного господарства;
- організації роботи обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства;
- складання різних видів меню;
- складання графіків виходу на роботу офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу;
- прийняття управлінських рішень у різних ситуаціях, що виникають у процесі обслуговування споживачів.



Під час проходження практики студент повинен виконати індивідуальне завдання.



Після закінчення практики студент здає залік (диференційований). До здачі заліку допускають студентів, які підготували звіт по виробничій практиці.



Силабус курсу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25685>.

Програма виробничої
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28917>

практики:

Практика студентів:

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2875350279421156>

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2873488869607297>

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2872358856386965>

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2871109736511877>