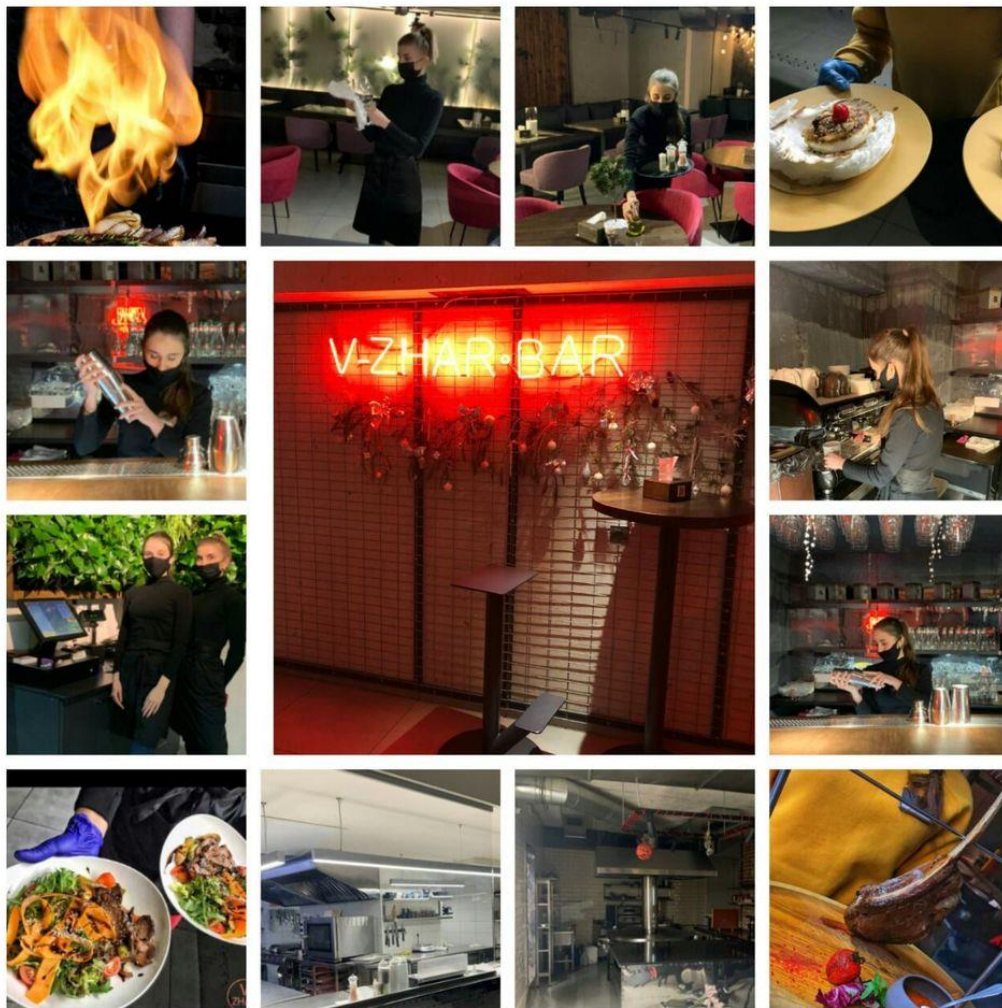


Виробнича практика

4 курс



Виробнича практика четвертого року навчання є складовою частиною навчального процесу, в результаті якої реалізується безпосередній зв'язок теоретичного навчання і набуття студентами практичних навичок.

При проходженні виробничої практики студент має можливість ознайомитися з організацією управління на підприємстві. Базами практичних занять передбачаються господарюючі суб'єкти основних сегментів ринку послуг гостинності та туризму: туристичні підприємства, підприємства готельного господарства різних типів, підприємства ресторанного бізнесу, індустрії відпочинку і розваг.



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.

Студенти відправляються на базу практики на підставі документального підтвердження готовності підприємства забезпечити керівництво практикою, надати необхідні для написання звіту дані бухгалтерської і статистичної звітності та можливості дотримуватися вимог охорони праці.

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

Силабус: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/29008>

Програма практики: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28912>

Практика студентів:

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2873921222897395>

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2871764566446394>

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2870360246586826>

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2869051050051079>