

Виробнича практика

5 курс

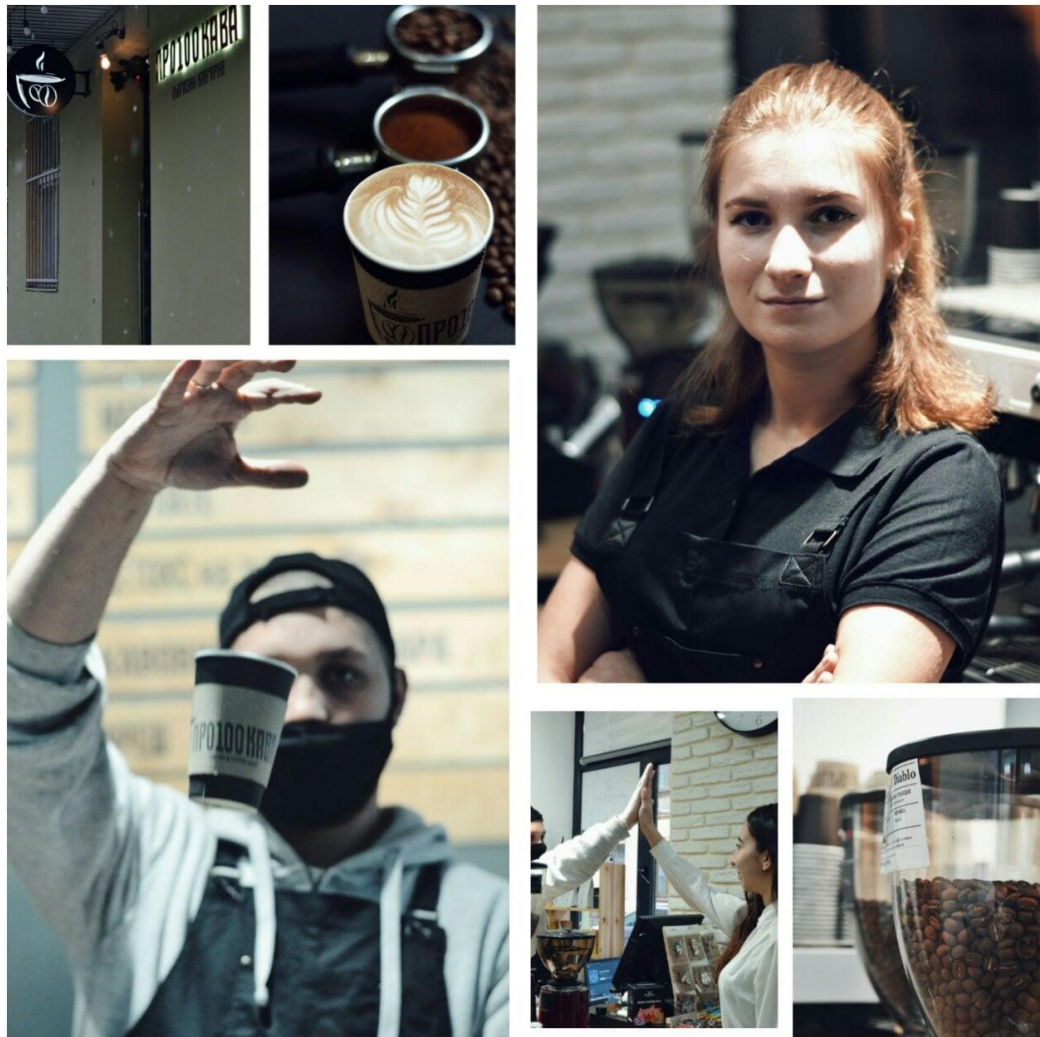


Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи на підприємствах готельно-ресторанної інфраструктури та набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах гостинності у сучасних умовах.

Під час проходження виробничої практики студенти повинні ознайомитись та проаналізувати архітектурну композицію об'єкта, інтер'єру приміщень закладу готельно-ресторанного господарства; інженерно-технічні характеристики об'єкту та інженерно-будівельні рішення будівлі; вивчити інженерні системи об'єкту, аналіз їх стану, енергоефективності та аварійності; оцінити функціональність приміщень, їх площі та розташування; ознайомитися із заходами охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічної безпеки у закладі; проаналізувати технологічні процеси на підприємстві готельно-ресторанного господарства; дослідити ринок послуг та конкурентного статусу підприємства; здійснити оцінку

ефективності управління підприємством готельно-ресторанного господарства за основними функціональними складовими.



Студенти під час проходження виробничої практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові завдання, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійно навчитися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку готельно-ресторанних послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що зумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності та інноваційного розвитку в умовах сьогодення.

Проходження виробничої практики, виходячи із положень, задекларованих у освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» для підготовки магістрів, забезпечує формування у студентів наступних компетентностей:

1) загальні компетентності (ЗК):

- здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності (ЗК2);
- здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі (ЗК6);
- здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-

технічної інформації (ЗК8).

2) спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- здатність застосовувати набуті знання у практичній діяльності (ФК2);
- здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ФК6);
- здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами) (ФК9).

Проходження виробничої практики, виходячи із задекларованих положень у освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» для підготовки магістрів, забезпечує наступні **програмні результати навчання:**

- знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері обслуговування (PH1);
- оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері (PH8);
- презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу (PH22).



Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює керівник виробничої практики від Університету. Навчально-методичне

керівництво й виконання програми забезпечує кафедра готельно-ресторанного бізнесу.

Розподіл студентів на практику проводиться кафедрою на основі укладених договорів про практику між університетом і підприємством, а також за вибором студентом з урахуванням його майбутнього місця роботи після закінчення навчання.



Конкретний час проведення практики визначається навчальним планом і наказом по Університету.

До програми практики (крім спеціальних питань) можуть входити прослуховування лекцій, виконання індивідуальних завдань, проведення екскурсій, оформлення та захист звіту з практики.

За результатами виробничої практики проводиться залік, який відбувається онлайн за допомогою zoom-конференції перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі письмового звіту та щоденника з практики, оформлених відповідно до встановлених вимог, та відгуку керівника практики. За підсумками атестації виставляється диференційована оцінка.

Силабус практики: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28271>
Програма та методичні рекомендації: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27944>.
Практика студентів:

<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2880067172282800>
<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2879296189026565>
<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2877830905839760>
<https://www.facebook.com/GRBLDUFK/posts/2867735770182607>