Програма практичної підготовки
здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Під час практики студенти отримують нові знання, уміння і навички, в основному при виконанні конкретних практичних завдань. Освітньо-професійною програмою «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі» підготовки фахівців в області готельно-ресторанної справи передбачено проведення двох видів практики – навчальної та виробничої.

Навчальна практика є першим і важливим етапом залучення студентів до навчального процесу з метою формування у них активного ставлення до здобуття високого рівня наукових і професійних знань, умінь і навичок для майбутньої практичної діяльності. Навчальна практика відбувається у період вивчення загальноекономічних дисциплін, і є пізнавальною роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння студентами теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи. Метою навчальної практики є оволодіння студентами основами створення підприємств готельного господарства, закладів ресторанного господарства і підприємництва на ринку готельно-ресторанних послуг. Під час навчальної практики студенти ознайомлюються з кваліфікаційними вимогами до фахівців, основними видами, завданнями та змістом звіту з навчальної практики.

Виробнича практика – це освітній компонент, метою якого є ознайомитись з обраною спеціальністю, закріплення основних теоретичних та практичних знань щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг. Для досягнення мети виробничої практики студенти повинні ознайомитися з підприємством; проаналізувати діяльність підприємства щодо надання основних і додаткових видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу, опанувати методи прийняття управлінських рішень щодо маркетингової діяльності та маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу, ознайомитися з архітектурним плануванням та інженерним проектуванням закладу готельного чи ресторанного бізнесу; виконати індивідуальне завдання; оформити звіт з практики та захистити його.

Базами практик, з якими здійснюється довгострокова співпраця є:

1. ТОВ «Технологія-Сервіс ЛТД», м. Київ.
2. ТОВ УБ «Закордонмонтажспецбуд», м. Київ.
3. ТОВ «Глорі Пак» , м. Київ.
4. ТОВ «Біос-К», м. Київ.
5. ТОВ «ВДМ-Дніпро», м. Київ.
6. ТОВ «Гардіон», м. Київ.

Назва практики	Курс/семестр	Академічних годин	Кредитів ECTS	Вид контролю
1	2	3	4	5
Навчальна	1/2	180	6	залік
Виробнича	2/4	180	6	залік
Виробнича	3/6	180	6	залік
Виробнича	4/8	180	6	залік