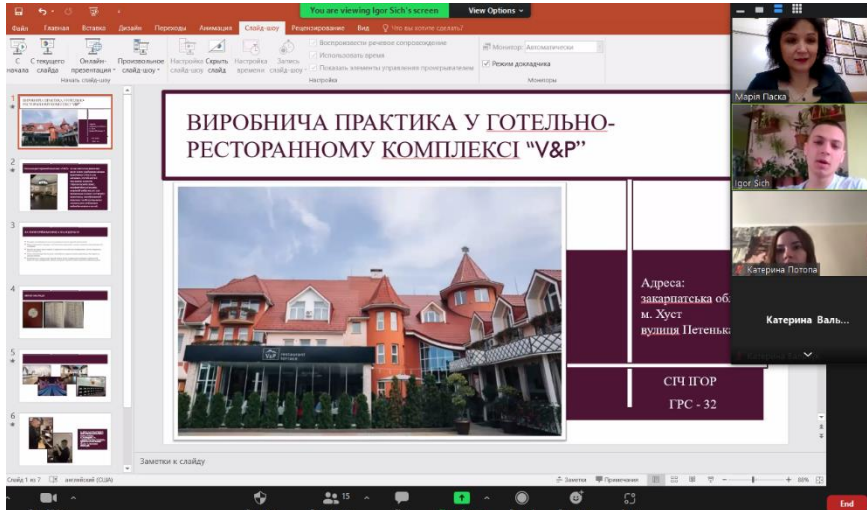
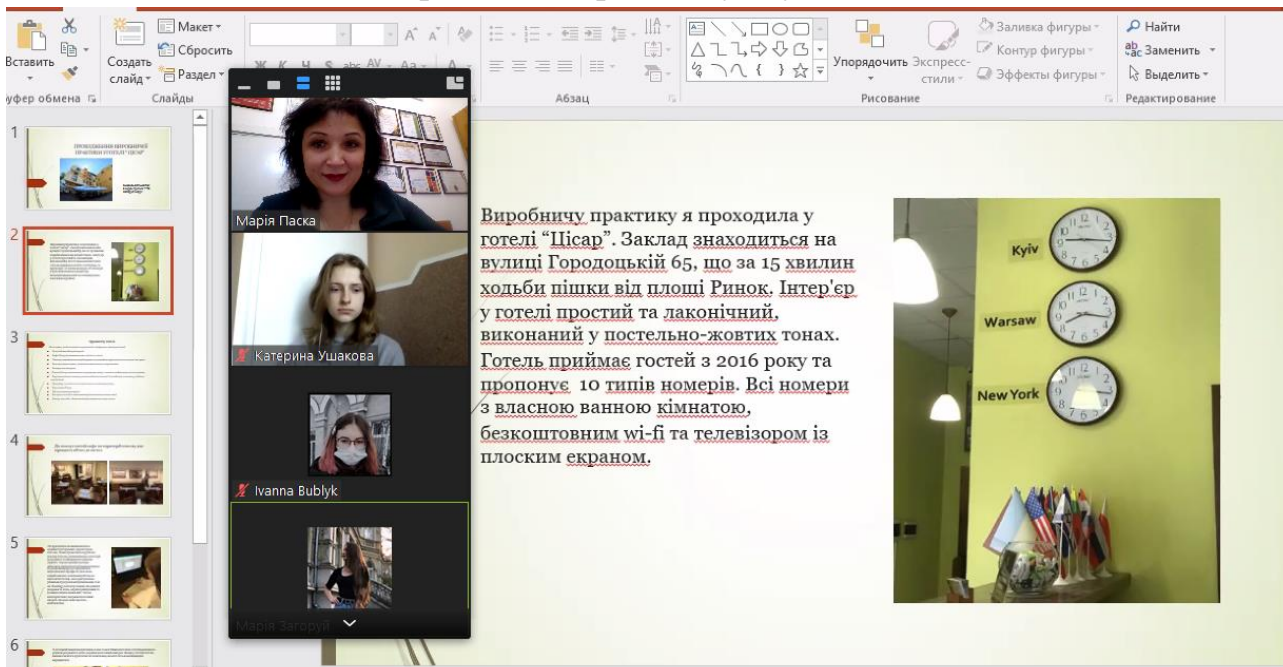


ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА – ОСНОВА УСПІШНОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ!

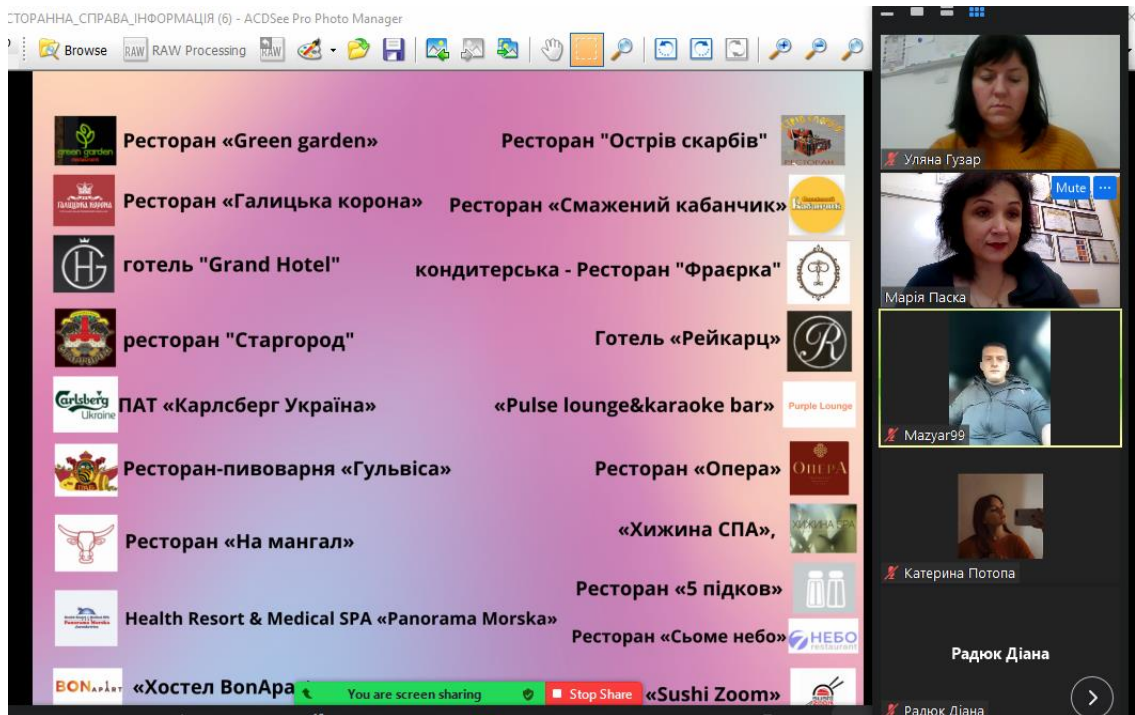
Ви рішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи вимагає закріплення набутих у вищому навчальному закладі теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві.



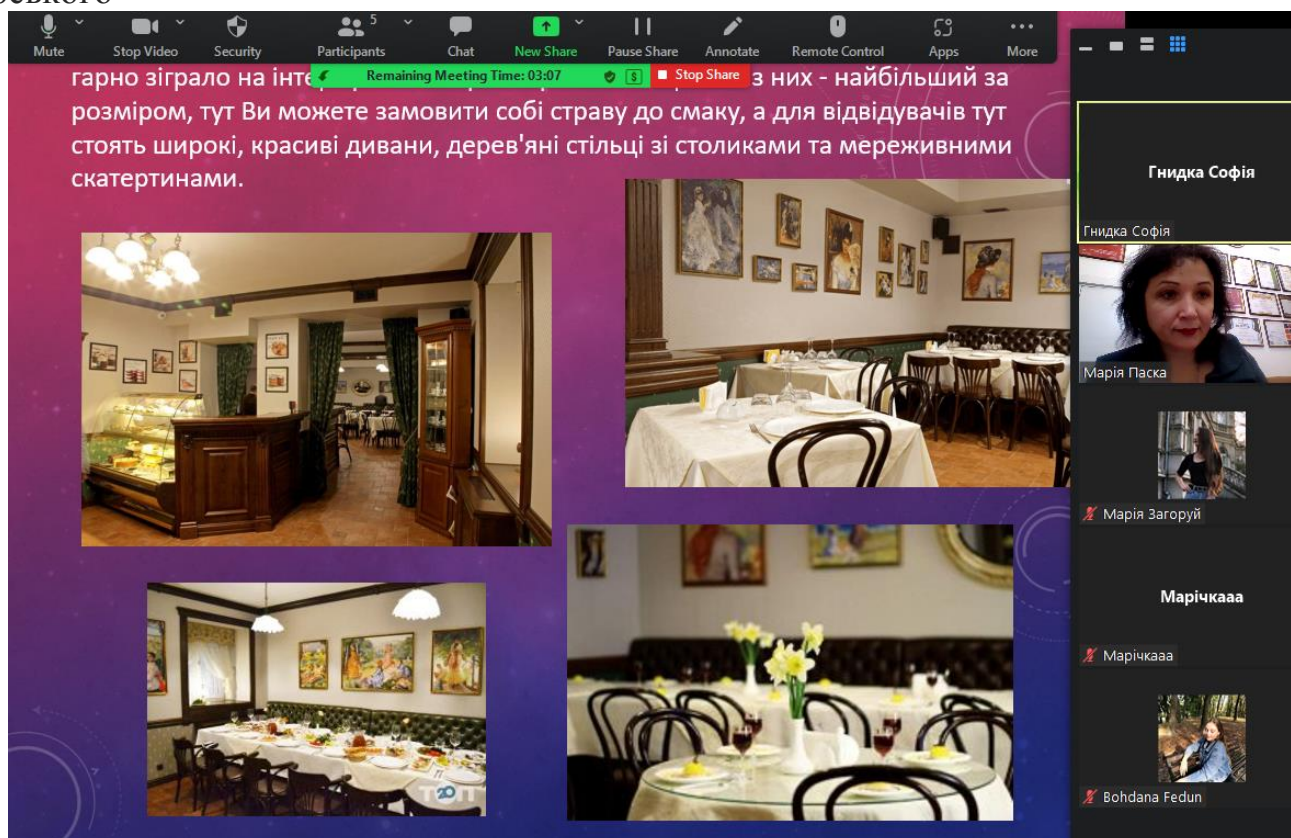
Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" є складовою частиною освітнього процесу й спрямована на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента.



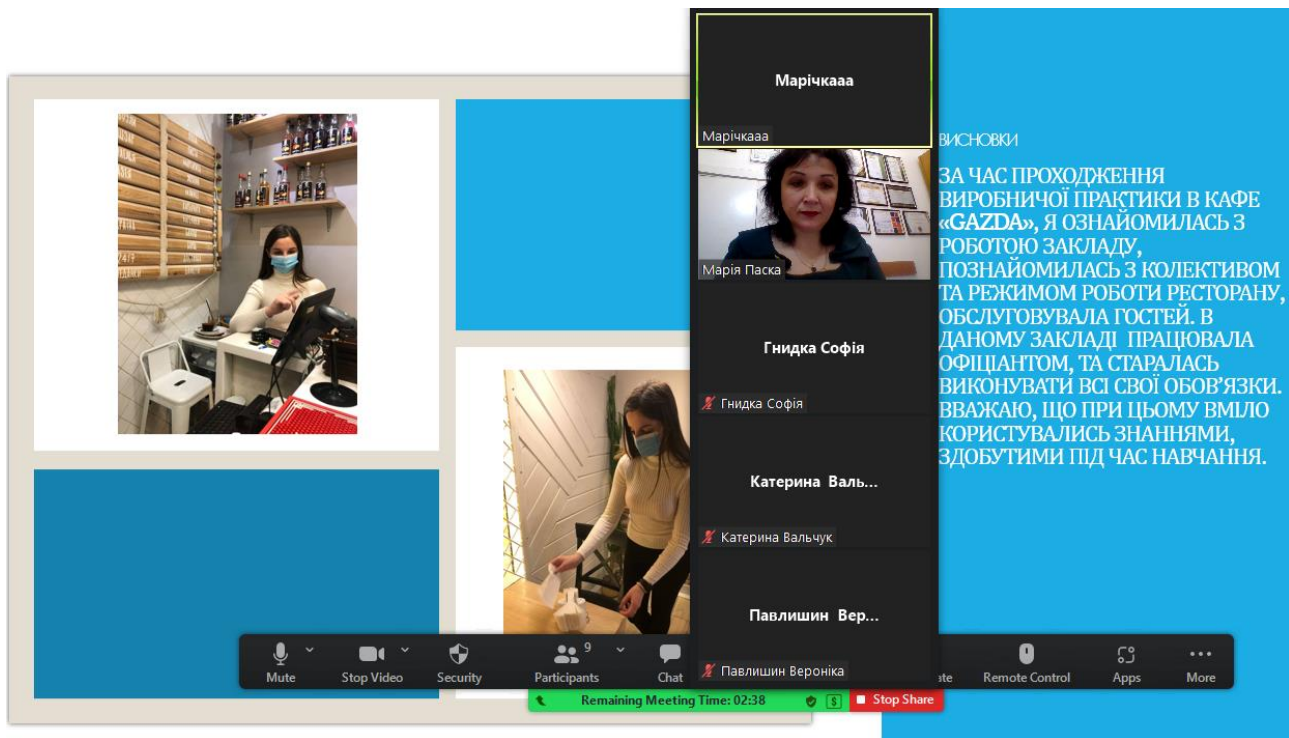
Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.



Так, 14 лютого 2022 року відбувся онлайн захист виробничої практики студентів III курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського



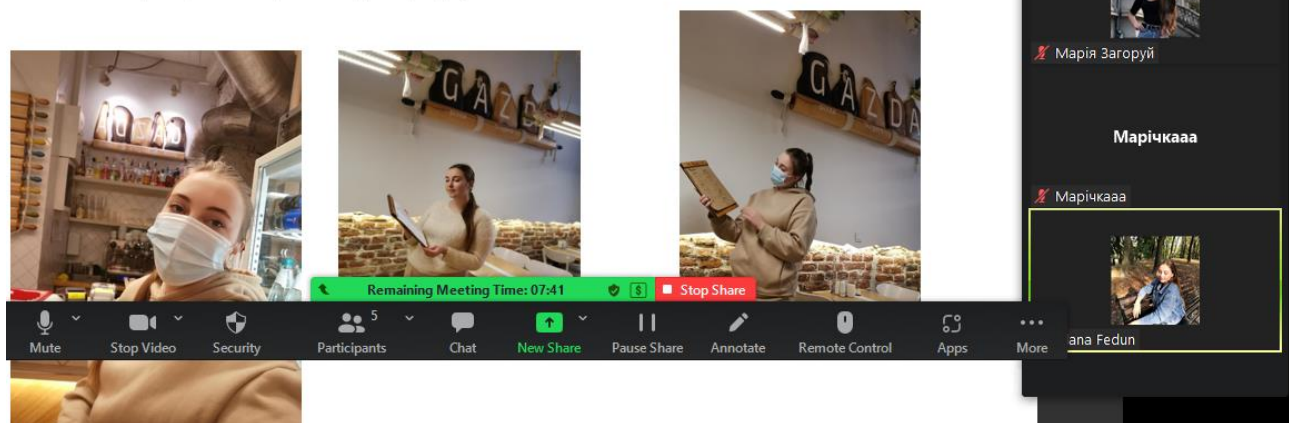
Завідувач кафедри, професор **Паска Марія**, ознайомила студентів з критеріями оцінювання виробничої практики та ще раз нагадала про необхідність здачі відповідної супутньої документації. Керівник практики: доцент **Гузар Уляна** та викладач **Радзімовська Ольга** побажала студентам вдалого захисту практики



Висновок

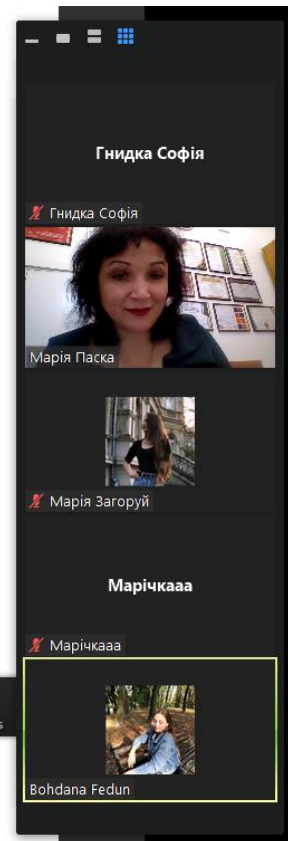
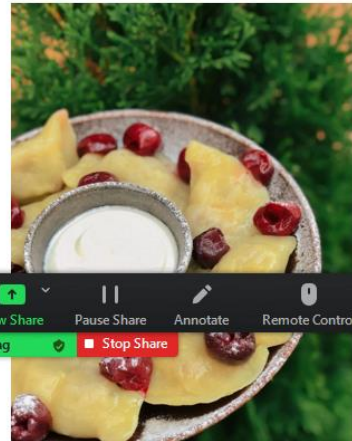
Загалом, можна сказати що практика була дуже цікава. Я навчилася професійно обслуговувати людей, зустрічати їх, рекомендувати страви і напої, дізналася історію цього закладу, здружилася з персоналом, познайомилася з власником «Gazda Group» Василем Бундзем.

Ді 3 тижні пройшли непомітно і звичайно ж підвищили мої знання про ресторанну сферу.



Базами практики для студентів III курсу були заклади готельно-ресторанного господарства.

Цей затишний заклад відкрився 27 січня 2018 року. Gazda - давнє українське, а точніше "західно-українське" слово, яке означає "господар". Назва "зобов'язувала" складати меню з страв української кухні. Традиційні українські страви: борщ, бограч, деруни, банош, вареники. Але власник вирішив доповнити цей перелік стравами з італійської кухні. Постійні гості інших закладів Gazda Group дуже любили і люблять піцу, пасту, тому вирішили додати в меню і ці



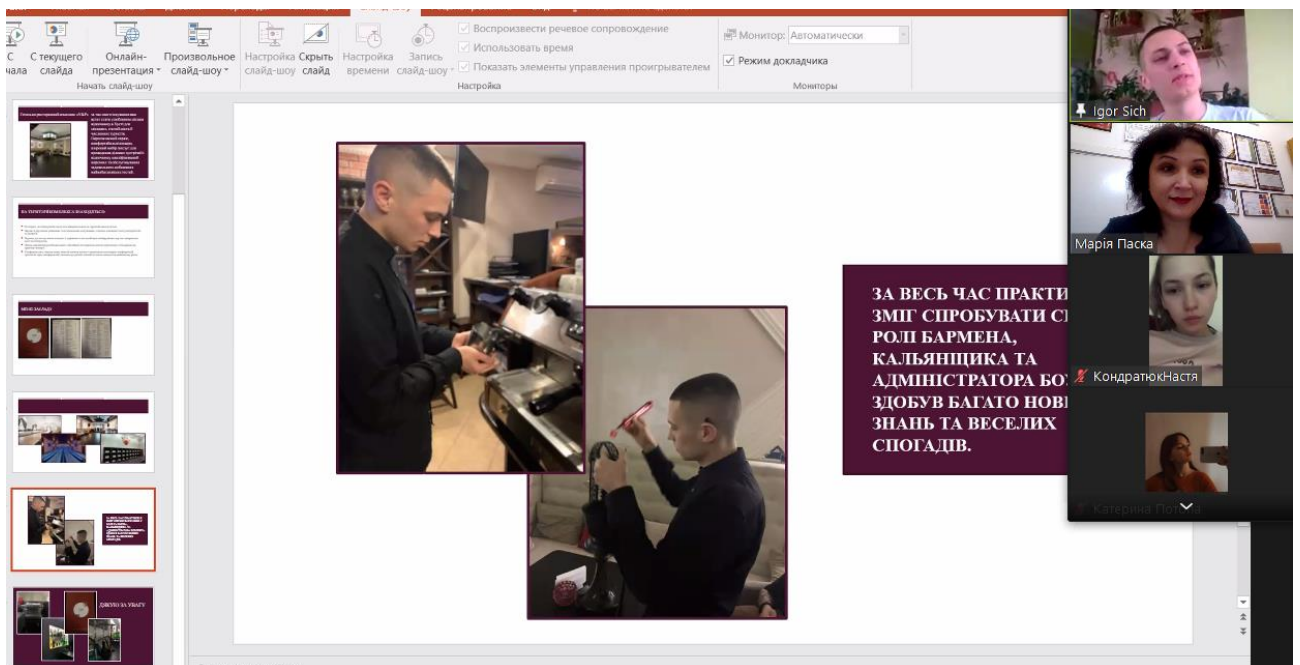
У ході практики студенти закріпили теоретичні знання, які були отримані в результаті навчального процесу; набули навичок організаторської діяльності в колективі, навчилися правильно сервірувати столи, оформляти страви, знаючи технологію їх приготування, а також підтримувати необхідну температуру подачі страв, вин, десерту; дізналися особливості приготування, оформлення та подання фірмових і замовних страв. Крім того, студенти навчилися чітко взаємодіяти з кухнею, баром та іншими службами, забезпечувати відвідувачам високий сервіс і атмосферу гостинності; виконали індивідуальне завдання відповідно до методичних рекомендацій.



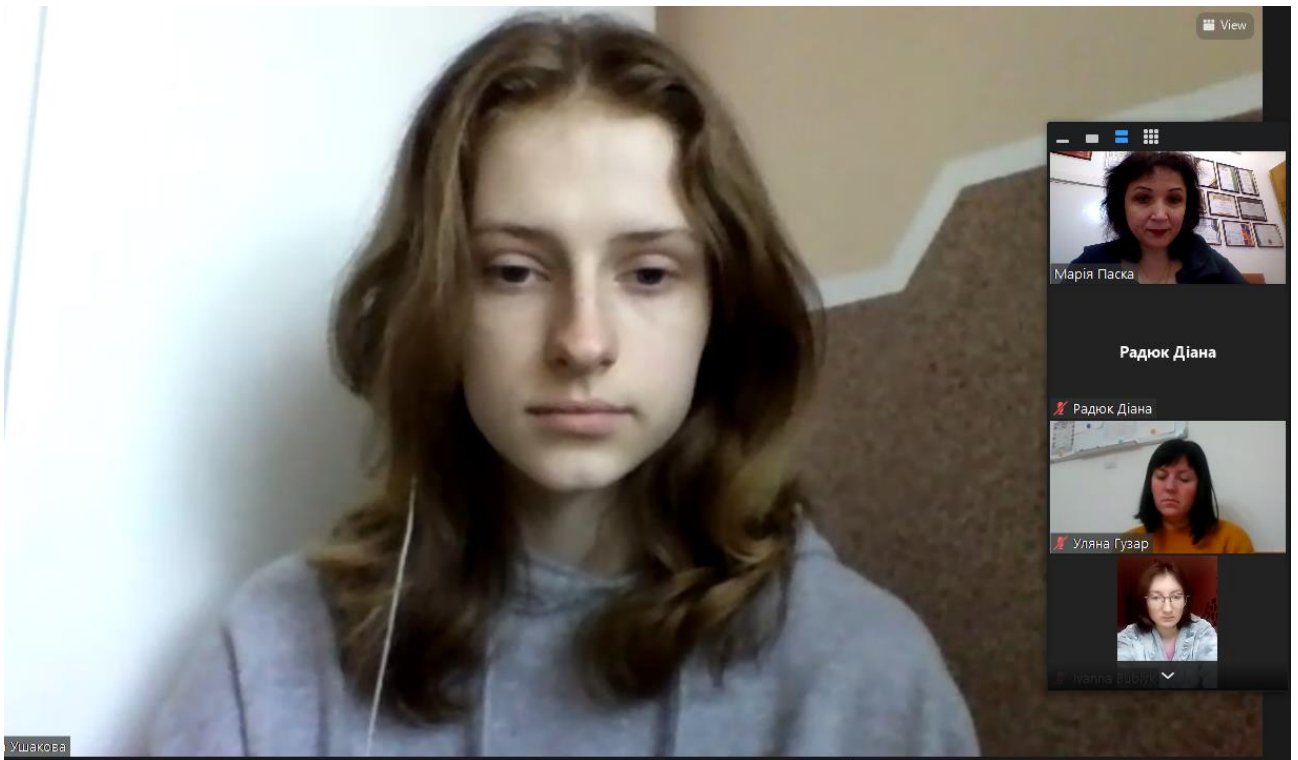
Результати проходження практики студенти представили у формі інформативних звітів, індивідуальних завдань та презентацій.



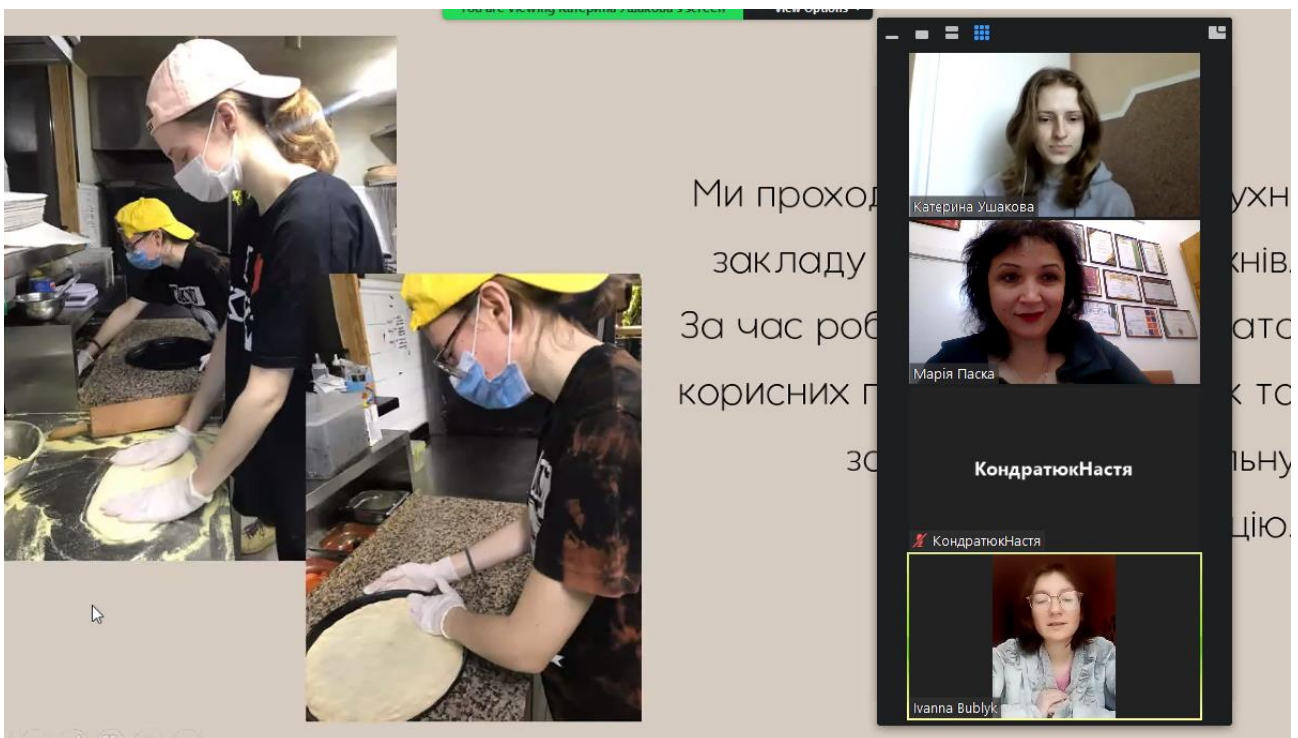
Після заслуховування всіх доповідей було проведено диспут щодо тенденцій розвитку техніки та методів обслуговування готельно-ресторанного господарства, у ході якого студенти окреслили своє бачення щодо перспектив підвищення свого рівня практичної обізнаності під час проходження виробничих практик та надали рекомендації щодо внесення змін в програму виробничої практики



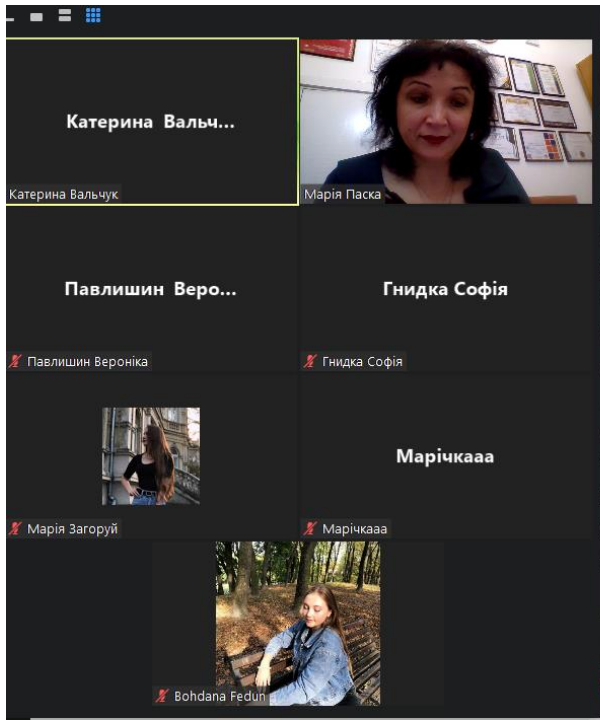
Результати проведеного захисту ще раз доводять, що наші майбутні фахівці готельно-ресторанної справи мають високі знання, володіють професійними навиками, а головне – хочуть бути досвідченими фахівцями та стануть затребуваними спеціалістами на ринку праці.



Відкритість до співпраці готельно-ресторанних господарств допомогла нам організувати практику для студентів університету на високому рівні.



Студентам дуже важливо бачити реальні процеси, розуміти специфіку їхнього фаху, розуміти бізнес «з середини». Ми вдячні керівництву підприємств за готовність працювати зі студентами. Це важливі процеси як для університету, так і для бізнесу.



ла за
лася про
це
перше
зування
ють
остей, так
ики я
лася про
ормляти
ильну
о
ьому
о кухні
овала
анок,
Загалом

