

Асоціація UCM Італія

ПРОГРАМА ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Проєкт EuroEst

Мета і завдання виробничої практики

Метою виробничої практики є систематизація, поглиблення і закріплення теоретичних знань студентів, оволодіння практичними навичками та уміннями, що пов'язані з організацією й технологією надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання виробничої практики:

- ознайомлення із закладом готельно-ресторанного господарства, його організаційною структурою управління, функціональними обов'язками основних служб, переліком основних і додаткових послуг тощо;
- визначення нормативно-правового регулювання господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві;
- набуття вмінь щодо організації та реалізації процесу обслуговування споживачів;
- засвоєння правил безпеки, санітарії та гігієни;
- ознайомлення з особливостями заготівлі та зберігання сировини;
- засвоєння особливостей догляду та використання технологічного обладнання і посуду;
- ознайомлення з технологічним процесом виробництва продукції ресторанного господарства;
- набуття вмінь з приготування та подачі напоїв і закусок;
- отримання досвіду обслуговування споживачів іноземною мовою.

За підтримкою тьютора практикант у процесі проходження практики може набути такі загальні та професійні **компетентності:**

- здатність працювати у міжнародному середовищі;
- комунікація іноземною мовою;
- здатність працювати у команді;
- здатність організовувати та реалізовувати процес обслуговування із дотриманням правил безпеки, санітарії та гігієни;
- контроль якості продукції ресторанного господарства;
- контроль якості обслуговування;
- здатність здійснювати підбір і використовувати на практиці технологічне устаткування і посуд;
- здатність здійснювати закупівлю сировини та перевіряти товар при отриманні відповідно до директив;
- виконувати операції щодо виробництва продукції ресторанного господарства відповідно до стандартів якості, технологічних карт та інших нормативних документів;
- здатність використовувати знання у професійній діяльності.

Зміст виробничої практики

Зміст виробничої практики зумовлюється відповідно до обраної позиції проходження практичної підготовки:

1. Помічник кухаря: швидке виконання простих доручень старшого кухаря, підготовка продуктів до подальшої термічної обробки, приготування нескладних страв відповідно до технологічної карти закладу, дотримання чистоти на робочому місці.
2. Помічник піцайоло: швидке виконання простих доручень, підготовка продуктів до піци, приготування піци відповідно до технологічної карти закладу, дотримання чистоти на робочому місці.
3. Помічник офіціанта: швидке виконання простих доручень метрдотеля та адміністратора ресторану, сервірування та прибирання столу, дотримання чистоти в залі ресторану, обслуговування гостей ресторану.
4. Помічник бармену: швидке виконання простих доручень старшого бармена/адміністратора, приготування та розлив напоїв/ коктейлів, підтримка чистоти робочого місця.
5. Помічник рецепціоніста: швидке виконання простих доручень старшого рецепціоніста/адміністратора, дотримання відповідних стандартів у обслуговуванні та процедур, що гарантують безпеку гостей та персоналу готелю/ресторану тощо

Моніторинг процесу проходження виробничої практики

Контроль за процесом практичної підготовки, згідно з проєктом, здійснює наставник з місця проходження практики, який назначається індивідуально, а також керівник практики від ЗВО.

Наставник контролює хід практики через перевірку реєстру, відвідування місць проходження практики, перевірку організаційного і виробничого процесу тощо.

Керівник практики від ЗВО виконує моніторинг процесу практичної підготовки за допомогою звітності наставника з місця проходження практики. Також він отримує інформацію від практиканта про прогрес досвіду навчання через інформаційно-комунікаційні засоби та особисте відвідування (за можливістю).

Метод поточного і підсумкового оцінювання знань

За допомогою візитів на місце проходження практики і використання інформаційно-комунікаційних засобів, поточне оцінювання передбачає надання необхідної підтримки практикантам у подоланні будь-яких проблем і труднощів, що виникають у процесі проходження практичної підготовки, надання методичних вказівок, корегування дій тощо.

Підсумкове оцінювання передбачає виконання практикантом звіту самооцінювання проходження практики, а також отримання сертифікату міжнародного зразка.

*При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології надання послуг та виробництва продукції.

Підприємства, установи, організації, які використовуються як бази практики, повинні відповідати наступним умовам:

- забезпечення виконання студентом програми практики;
- наявність структур, що відповідають спеціальності (спеціалізації, напряму підготовки), за яким здійснюється підготовка фахівців;
- можливість кваліфікованого керівництва практикою студентів;
- можливість надання студентам під час практики робочих місць.

У цих закладах повинні впроваджуватися прогресивні технології виробництва, організації праці та управління, працювати висококваліфіковані фахівці, які здатні створити відповідні умови студентам у набутті професійних вмінь і навичок. З базами практики завчасно заключаються договори.

Генеральний секретар Асоціації E.T.S.
Associazione U.C.M. Italy

Полосін Анатолій Іванович

E.T.S. ASSOCIAZIONE U.C.M. Italy
Corso Aldo Moro, 21
71042 CERIGNOLA
Codice Fiscale: 94107850714