

**Рецензія**  
**на наскрізну програму практики**  
**підготовки фахових молодших бакалаврів**  
**за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа,**  
**спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Рецензована наскрізна програма практики складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, оновлена та розроблена відповідно до Положення про проведення практики фахової передвищої освіти Самарівського кооперативного фахового коледжу.

Практична підготовка здобувачів освіти є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, також первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувача освіти.

Головною метою організації практичної підготовки є поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань із фахових дисциплін, оволодіння здобувачами освіти сучасними технологіями обслуговування та формами організації харчування в закладах ресторанного та готельного господарства, ознайомлення з розміщенням у сфері гостинності, опанування новітніми прийомами та методами прийняття управлінських рішень під час професійної діяльності з урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного господарства.

До складу практичної підготовки входять такі види практики: Навчальна практика Вступ до фаху, Навчальна практика зі спеціальності, Виробнича практика, Навчальна практика з вирішення ситуацій.

Логіка побудови і структури наскрізної програми практики дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти оволодіти сучасними методами, формами організації та засобами праці в галузі майбутньої професії.

Складові практичної підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП Готельно-ресторанна справа, форми, тривалість, терміни проведення визначаються в навчальному плані. Загальний обсяг практичної підготовки складає 24 кредита ЄКТС, що дає змогу здобувачам освіти на належному рівні закріпити теоретичні знання та системно вдосконалювати формування спеціальних компетентностей.

Наскрізна програма практики підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа може бути впроваджена в освітню діяльність Самарівського кооперативного фахового коледжу.

Директор готельно-ресторанного  
комплексу «Ермітаж»



Вікторія ЮРЧЕНКО