

ДНЕВНИК

ЗА УЧЕБНАТА ПРАКТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТ "МЕНИДЖМЪНТ НА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ"

Практическото обучение в Колежа по туризъм е изключително важно за професионалното формиране на бъдещите специалисти в сферата на хотелиерството и ресторантьорството.

Целта на дневника за практическо обучение е да насочи студентите към основните задачи при различните видове практики и да им помогне да затвърдят придобитите знания и умения. Отговаряйки на поставените въпроси, попълвайки формулярите за самооценка, разработвайки приложенията и отчетите към всеки етап от практическото си обучение, студентите сами създават важно ръководство, което ще им служи не само през курса на обучение, а и след завършване на Колежа.

По време на практическото обучение **студентите** ще имат възможност да:

- придобият практически умения за обслужване на гости в хотел, ресторант и бар;
- придобият знания и умения за работа с компютърни програми /ресторант и хотел/;
- придобият практически умения за предварителната и топлинната обработка на хранителните продукти;
- натрупат знания за водене и отчет на първична документация;
- се запознаят с устройството, действието и експлоатацията на машини с топлинно и хладилно действие (бен-мари, лаваратор, кафе-машини, хладилници, ледогенератори, колдринг, апарати за бира и др.), както и с почистваща техника в сектор хотелско домакинство;
- се запознаят с дейността на звена в хотелския комплекс като: фронт офис, хотелско домакинство, храна и напитки и др.;
- придобият професионален опит за организация на целия технологичен процес в хотела и ресторанта;
- усвоят умения за общуване в работна среда с ръководители, колеги и клиенти;
- изградят умения за самооценка и оценка;
- съпоставят теория и практика и формулират идеи както за подобряване на работата в съответния обект, така и за усъвършенстване на учебния процес;
- представят достойно Колежа по туризъм и работят за утвърждаване на неговия авторитет.

В този процес важна роля играе **ръководителят** на практическото обучение, който:

- извършва разпределение на студентите в обектите;
- осъществява постоянна връзка между студентите, работодателите и колежа;
- подпомага, контролира и насочва студентите чрез предварителни инструктажи, ежедневни посещения, дискутиране на проблеми;
- съдейства за решаване на евентуални конфликти;
- оценява практиката на студента.

Отговорите, които дават в дневника да бъдат насочени за базовия обект и да не бъдат едносрични. Проведената базова практика за всеки семестър се защитава пред ръководителя на практиката. Защитата се провежда една седмица след приключване на практиката, на определена от ръководителя дата.

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЧАСОВЕТЕ

Учебната практика с отделните групи се провежда по предварително утвърден график, придружен с поименен списък и разпределение на студентите по обекти.

Семестър	Тема на практиката по семестри	Редовно обучение	Задочно обучение
II	Кухненски блок	30 ч.	15 ч.
III	Търговска зала - обслужване и организиране на събития	30 ч.	15 ч.
IV	Хотел – фронт офис и хотелско домакинство	30 ч.	15 ч.
V	Бар	30 ч.	15 ч.

След приключване на практиката през съответния семестър се провежда защита по график, изготвен от ръководителя на практиката. Студентите се оценяват по критерии, посочени в дневника и получават текуща семестриална оценка по шестобалната система.

Критериите за текуща оценка на учебната практика по семестри са съобразени с правилата за оценяване на знанията и уменията на студентите, приети на заседание на АС на ИУ-Варна.

МЕТОДИКА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Текущата оценка се формира от:

1. Представяне на студента на работното място – **общо 60 т.**
 - спазване на изисквания за облекло - 10 т.
 - спазване на трудова дисциплина - 10 т.
 - изпълнение на поставени задачи в обекта - 25 т.
 - оценка на работодателя за работата на студента - 15 т.

Студент, получил до 45 точки за седмицата, се оценява с крайна текуща оценка слаб и трябва отново да проведе базовата практика.

2. Оформяне на дневника за учебна практика – **общо 20 т.**
3. Защита на проведената учебна практика пред водещия преподавател – **общо 20 т.** Защитата се провежда под формата на устно изпитване.