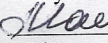


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

«ПОГОДЖЕНО»

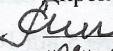
Заступник директора з НР

 Ганна МАНДРИК

«02» 09 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор коледжу

 Володимир РИБАЧУК

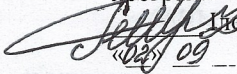
«02» 09 2024 р.

Завідувач відділення менеджменту та
готельно-ресторанної справи

 Ганна КИСЛЯК

«02» 09 2024 р.

Гарант освітньої-професійної
програми

 Ганна ПЛЮРЕНКО

«02» 09 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

освітньо-професійний ступінь

фаховий молодший бакалавр

з готельно-ресторанної справи

освітньо-професійна програма

«Готельно-ресторанна справа»

для здобувачів фахової передвищої освіти
денної форми навчання

Циклова комісія **менеджменту та готельно-ресторанної справи**

Освітньо-професійна ступінь – **фаховий молодший бакалавр**

Галузь знань: **24 Сфера обслуговування**

Спеціальність: **241 Готельно-ресторанна справа**

Мова викладання – **українська**

Миколаїв 2024

Робоча програма розроблена на основі Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 24 Сфера обслуговування. Освітньо-кваліфікаційний рівень: фаховий молодший бакалавр. Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи, затверджені Вченою радою Миколаївського НАУ (протокол № 6 від 22.02.2022р.) та педагогічною радою Технологіко-економічного коледжу Миколаївського НАУ» (протокол № 5 від 18.02.2022р.)

Розроблено: доктором екон. наук, викладачем фахових дисциплін, спеціалістом вищої категорії І.О. Піюренко, ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»

викладачем фахових дисциплін, спеціалістом вищої категорії В.В. Тишкевич, ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

канд. наук з держ управ., викладачем фахових дисциплін, спеціалістом вищої категорії А. Л. Сухоруковою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

викладачем комп'ютерно-інформаційних дисциплін, спеціалістом вищої категорії, С.М. Миговичем, ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

Розглянуто на засіданні циклової комісії менеджменту та готельно-ресторанної справи ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»

Протокол № 1 від 29.08.2024 року

Голова циклової комісії

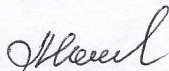


Олена ПОТАПОВА

Схвалено навчально-методичною радою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету»

Протокол № 1 від 30.08. 2024 року

Голова навчально-методичної ради



Ліна МАНДРИК

Опис навчальної практики

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної практики	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів –13,5	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Освітньо-кваліфікаційний рівень: Фаховий молодший бакалавр		
		Курс	
		2-й, 3-й	
		Семестр	
Загальна кількість годин – 405		4-й,	
		6-й	
		Аудиторних	
		270	
		Самостійне вивчення	
	135		
	Індивідуальні заняття		
		Вид контролю: залік	

НАВЧАЛЬНІ ПРАКТИКИ

Практичне навчання є складовою частиною навчального процесу і ефективною формою підготовки спеціалістів до їх професійної діяльності.

Метою практики є формування та розвиток у здобувачів фахової передвищої освіти професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах конкретного виробництва, оволодіння сучасними методами, формами організації праці, знаряддями праці в галузі їх майбутньої спеціальності.

Основним завданням навчальної практики здобувачів фахової передвищої освіти є закріплення знань та отримання первинних професійних умінь і навичок з конкретних навчальних дисциплін, ознайомлення зі специфікою майбутньої спеціальності, оволодіння окремими робітничими професіями галузі, підготовка до проходження виробничої практики.

Підсумком навчальної практики є залік з оцінкою, яку виставляє здобувачу фахової передвищої освіти керівник практики.

Підсумки кожної практики обговорюють на засіданнях циклової (предметної) комісії, а підсумки практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти розглядають на засіданні педагогічної ради не менше одного разу впродовж навчального року.

Навчальні заклади можуть вносити зміни та доповнення. Всі зміни та доповнення, які вносять до програми практики, розглядають циклові комісії та затверджує керівництво навчального закладу.

Орієнтовний розподіл часу

№	Назва практики	Кількість годин			I курс		II курс		III курс	
		всього	аудиторні	самостійна робота	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
1	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві. Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі.	90	60	30				60		
2	Барна справа	120	90	30				90		
3	Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	105	60	45						60
4	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	90	60	30						60
Разом		405	270	135				150		120

1. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ. ПАБЛІК РІЛЕЙНШІЗ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Мета практики: дати здобувачам, майбутнім фахівцям у сфері експлуатації і управління готельно-ресторанним бізнесом, комплекс знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів інформаційних технологій; PR, особливостей PR-технологій, механізмів їх створення та впливу у готельно-ресторанній сфері.

Завдання:

- отримання та закріплення знань здобувачами в області використання інформаційних технологій і систем в готельно-ресторанній діяльності, їх інформаційного та програмного забезпечення;

- вивчення універсальних то спеціалізованих пакетів програм, використання локальних і глобальних мереж, освоєння методик і технологій автоматизованого менеджменту та маркетингу.

Орієнтований розподіл бюджету часу

№	Назва теми	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
1.1	Інформаційні системи у ресторанному господарстві	6	3
1.2	Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві	6	3
1.3	Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	6	3
1.4	Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	6	3
1.5	Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	6	3
1.6	Хмарні технології у ресторанному бізнесі	6	3
1.7	Основні засоби і заходи PR у готельно-ресторанній сфері	6	3
1.8	Реклама у діяльності готельно-ресторанній сфері	6	3
1.9	Середовище public relations	6	3
1.10	Формування іміджу готельно-ресторанній сфери	6	3
Всього		60	30

1.1. Інформаційні системи у ресторанному господарстві

Принципи і методологічні підходи до розгляду інформаційних систем.

Сутність інформаційних систем в ресторанному господарстві. Характеристика етапів розвитку інформаційних систем. Види та функції інформаційних систем.

Декомпозиція інформаційних систем. Типи інформаційних систем залежно від організаційних рівнів в підприємствах ресторанного господарства.

Характеристика можливостей управлінських інформаційних систем. Основні завдання інформаційної системи управління підприємством ресторанного господарства.

Автоматизована інформаційна система у ресторанному господарстві.

Процеси створення інформаційних систем у ресторанному господарстві.

1.2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві

Роль та значення інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Наукові погляди на сутність інформаційних технологій та еволюцію їх розвитку. Практичний та теоретичний підходи до визначення інформаційних технологій. Класифікація інформаційних технологій у системах управління підприємствами ресторанного господарства.

Види інформаційних технологій в ресторанному бізнесі: послуги Інтернет; мобільні системи зв'язку; глобальні розподільчі системи; комплексні автоматизовані системи управління підприємствами; системи бронювання; спеціалізовані та універсальні програмні продукти. Особливості застосування різноманітних видів інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

1.3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій

Поняття управління якістю ресторанних послуг. Особливості застосування різноманітних інформаційних технологій у реалізації принципів управління якістю ресторанних послуг.

Характеристика основних напрямків застосування інформаційних технологій у процесі реалізації комплексу взаємодіючих і взаємодоповнюючих вимог, що формують якість ресторанних послуг: формування політики якості; організація роботи з якості; аналіз керівництвом функціонування системи якості; документальне оформлення системи якості; взаємодія зі споживачем послуг; розробка і ведення документації; управління процесами; контроль і оцінювання якості послуг; аналіз відповідності якості послуг вимогам споживачів; здійснення корегувального впливу; підготовка кадрів.

1.4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства

Особливості застосування інформаційних технологій у реалізації маркетингових функцій підприємств ресторанного бізнесу. Інформаційні технології у здійсненні маркетингових досліджень. Маркетингові комунікації за допомогою ІТ: інтернет-реклама; електронний PR; стимулювання збуту; прямий маркетинг; участь у інтернет-виставках; інтернет-брендинг.

Характеристика засобів інтернет-реклами у ресторанному господарстві.

Особливості здійснення електронного PR або PR в Інтернеті підприємствами ресторанного бізнесу. Переваги та недоліки участі підприємств ресторанного бізнесу у спеціалізованих інтернет-виставках. Брендинг, бренд та його види в інтернеті: інсайд-бренд; аутсайд-бренд.

Характеристика електронного бізнесу: види; категорії; форми присутності підприємств ресторанного бізнесу в Інтернеті.

1.5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства

Загальні та специфічні риси менеджменту підприємств ресторанного господарства. Роль інформаційних технологій в управлінні підприємств ресторанного господарства.

Реструктуризація управління підприємствами під впливом інформаційних технологій. Напрями здійснення реструктуризації. Характеристика типів реакцій організаційної структури управління підприємством ресторанного бізнесу на

впровадження інформаційних технологій: виробничої; конкурентної; стратегічної; інноваційної; підприємницької; адміністративної.

Основні підходи до визначення комплексної системи автоматизації управління підприємствами. Способи створення систем. Характеристика етапів створення системи: експрес обстеження; перед проектне обстеження; проектування, налагодження та адаптація системи; контроль якості проектування; впровадження системи; запуск в експлуатацію; контроль якості; супровід. Характеристика спеціалізованих програмних продуктів у ресторанному господарстві.

1.6. Хмарні технології у ресторанному бізнесі

Хмарні технології. Хмарні сервіси. Хмарні сервіси для управління і автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Хмарні сервіси: онлайн-бронювання столиків; безконтактні чайові (для відвідувачів закладів).

1.7. Основні засоби і заходи PR у готельно-ресторанній сфері

Структура PR-служби. Принципи, етика та правові основи діяльності PRпрацівників. Громадська думка. Характеристика громадської думки.

Формування і дослідження громадської думки. Способи впливу на громадську думку. Пропаганда і PR: спільне та відмінне.

1.8. Реклама у діяльності готельно-ресторанній сфері

Реклама у діяльності готельно-ресторанній сфері, підходи до значення поняття «реклама». Цілі реклами та умови підвищення ефективності реклами.

Фактори, що враховуються при виборі часу та інтенсивності подання рекламних оголошень. Суть понять «бренд» і «брендінг». Підходи до побудови успішного бренду. Класифікації реклами за змістом і ціллю. Види реклами за територіальною ознакою та інтенсивністю. Вплив замовника на вибір виду реклами. Інтерактивна реклама. Фактори, які слід врахувати при виборі часу та інтенсивності подання рекламних оголошень. Суть рекламної компанії. Передумови складання плану рекламної кампанії. Рекомендації щодо розробки рекламної компанії. Загальна схема рекламної компанії.

Засоби рекламного інформування. Побудова графіків проведення рекламної кампанії у діяльності готельно-ресторанній сфері.

1.9. Середовище public relations

Завдання комунікатора. PR-звернення як результат роботи комунікатора. Зміст і структура каналів комунікації. Бар'єри сприйняття PRзвернень. Позиціонуючі та оптимізуючі види комунікативних стратегій PR.

Класифікація комунікативних стратегій PR відповідно до засобів впливу, які використовуються. Чинники, що впливають на розробку тактики PRзвернень. Етапи ухвалення рішення щодо тактики засобів розповсюдження PR-повідомлень. Універсальні правила написання PR-звернення.

1.10. Формування іміджу готельно-ресторанної сфери

Суть іміджеології як науки. Структура іміджмейкінгу, його цілі. Стратегії просування працівника «службовою драбиною». Зміст іміджбілдінгу. Походження поняття «імідж». Підходи до трактування поняття «імідж». Типи іміджу. Складові позитивного іміджу.

Поліфункціональність іміджу. Ролі, які нав'язує імідж. Поняття «імідж організації». Складові іміджу організації. Значення сильного позитивного іміджу. Риси збірного позитивного образу туристичної компанії. Структура іміджу організації.

2. БАРНА СПРАВА

Мета: формування у здобувачів теоретичних, професійних знань і практичних навичок, що дають їм змогу самостійно організовувати та планувати професійну діяльність бармена; поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності; вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо; оволодіння методикою приготування змішаних напоїв з елементами творчого пошуку та ініціативності; підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності таких закладів ресторанного господарства як бари.

Основними завданнями, які мають бути вирішені в процесі практики, є:

- ознайомлення з особливостями роботи барів різних типів та класів;
- ознайомлення з економічними, технологічними, технічними і соціальнопсихологічними проблемами, які виникають в результаті діяльності барів на сучасному ринку ресторанного бізнесу;
- вивчення процесу формування асортименту продукції, яка реалізується в барах;
- вивчення показників якості і безпеки продукції бару;
- формування знань щодо асортименту та характеристики безалкогольних і алкогольних напоїв, основних правил приготування та реалізації змішаних напоїв;
- формування вмінь підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від концепції бару, застосовувати теоретичні знання у вирішенні практичних завдань.

Орієнтований розподіл бюджету часу

№	Назва теми	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
2.1	Особливості організації, функціонування та класифікація барів	18	6
2.2	Організація обслуговування споживачів у барі	18	6
2.3	Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв	18	6
2.4	Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	18	6
2.5	Класифікація, характеристика, особливості приготування та подавання коктейлів і змішаних напоїв	18	6
Всього		90	30

2.1. Особливості організації, функціонування та класифікації барів

Перспективи розвитку барів на сучасному ринку ресторанного господарства в Україні та світові тенденції розвитку барної індустрії. Класифікація та характеристика барів. Обладнання бару та правила оформлення барних вітрин. Посуд, інвентар, аксесуари бару.

2.2. Організація обслуговування споживачів у барі

Персонал бару та його підготовка до роботи. Основні категорії працівників в сучасному барі. Професійні вимоги до бармена та його посадові обов'язки. Підготовка бармена та бару до роботи. Підготовка продукції бару до реалізації. Особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різних типів і класів. Асортимент страв, закусок, десертів і напоїв бару. Методи обслуговування відвідувачів у барі. Автоматизація роботи бару. Автоматизований облік алкоголю. Передача товарно-матеріальних цінностей при змінній роботі барменів.

2.3. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв

Класифікація міцних базових алкогольних напоїв. Асортимент та характеристика міцних алкогольних напоїв. Асортимент і характеристика лікеро-горілчаних напоїв. Правила подавання. Показники якості вин та правила їх подавання.

2.4. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв

Способи та методи виготовлення змішаних напоїв. Техніка наливання основних напоїв. Основні правила оформлення напоїв. Способи приготування кави, чаю та напоїв на їх основі.

2.5. Класифікація, характеристика, особливості приготування та подавання коктейлів і змішаних напоїв.

Класифікація змішаних напоїв. Поняття про офіційні групи коктейлів за версією Міжнародної асоціації барменів. Коктейлі-аперитиви. Класифікація коктейлів-диджестивів. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Шаруваті коктейлі, асортимент, рецептури. Асортимент, рецептури, особливості приготування тонізуючих змішаних напоїв. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання групових змішаних напоїв.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета навчальної практики з дисципліни – полягає у засвоєнні здобувачами практичних умінь організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, сприйнятті ними готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни.

Перелік професійних компетенцій, які повинен набути фаховий молодший бакалавр:

знання і розуміння:

- основної нормативно-правової бази щодо діяльності підприємств готельного господарства в Україні, основні міжнародні документи, державні та громадські органи регулювання туризму та готельного бізнесу в Україні;
- класифікації та типології засобів розміщення, класифікацію готелів за рівнем комфорту та особливості їх функціонування відповідно до спеціалізації;
- технологічного циклу обслуговування клієнта в готелі;
- організацію прибиральних робіт в приміщеннях готельного підприємства;
- складу служб в готельних підприємствах та їх функції;
- організації надання послуг харчування у готелях та інших засобах розміщення; організації праці в готельних підприємствах;
- особливості організації діяльності малих готелів;
- застосування знань і розуміння: застосовувати основні нормативні документи в практичній діяльності готельного підприємства;
- організовувати процес обслуговування клієнтів в готелі на всіх стадіях технологічного циклу;
- організовувати роботу в основних службах готельного підприємства;
- організовувати прибиральні роботи у приміщеннях готельного підприємства, використовувати професійні матеріали, інвентар, механізми, обладнання за призначенням;

- організовувати належним чином послуги з харчування у готельних підприємствах залежно від категорії та спеціалізації готельних підприємств;
- організовувати трудовий процес в готельних підприємствах, виходячи з принципів раціональної організації праці відповідно до законодавства та специфіки праці в готельному господарстві України;

формування суджень:

- здатність до організації роботи підприємств готельного господарства;
- здатність до регулювання успішної діяльності на ринку готельних послуг.

Результати навчальної практики:

- особливості організації готельного господарства в Україні та за кордоном;
- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії;
- організацію приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організацію процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства;
- організацію обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організацію допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організацію праці в готельному господарстві;
- організацію виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль;
- організовувати роботу приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організовувати обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організовувати працю персоналу в готельному господарстві.

Орієнтований розподіл бюджету часу

№	Назва теми	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
3.1.	Розвиток та нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.	3	2
3.2.	Характеристика основних типів засобів розміщення	3	2
3.3.	Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.	3	2
3.4.	Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.	3	2
3.5	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.	3	2
3.6	Класифікація підприємств готельного господарства України.	3	2
3.7	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	3	2
3.8	Організація приміщень житлової групи.	3	2
3.9	Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.	3	2
3.10	Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Кольори в інтер'єрі.	3	2
3.11	Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.	3	2
3.12	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.	3	2
3.13	Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення. Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.	3	3
3.14	Організація обслуговування на житлових поверхах.	3	3
3.15	Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.	3	3
3.16	Культура обслуговування в готельному господарстві	3	2
3.17	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.	3	2
3.18	Організація складського і тарного господарства.	3	2
3.19	Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	3	3
3.20	Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства. Робочий час працівників підприємства готельного господарства.	3	3
Разом годин		60	45

3.1 Розвиток та нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.

Основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України.

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Тема акцентує увагу на наступних аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.

3.2. Характеристика основних типів засобів розміщення

Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо. Курортні готелі - їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг. Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей різного віку, створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері і поза ним.

3.3. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.

Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі і відпочинку. Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту.

3.4. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

Основні типи ЛОП: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

3.5. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, а саме: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю.

3.6 Класифікація підприємств готельного господарства України.

Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера. Характеристика основних вимог до готелів від п'яти зіркових до одно зіркових. Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи. Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях. Умови переатестації в готельних господарствах України.

3.7 Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно- масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

3.8 Організація приміщень житлової групи.

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-

апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори - важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол - поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня - призначення, місцезнаходження, обладнання меблями і музичними інструментами, особливості об'ємно-просторового рішення віталень, що функціонують цілодобово.

3.9. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних зон за функціональним призначенням. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт в готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання білизни за методом

самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і дискотеки; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що реалізують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

3.10 Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Кольори в інтер'єрі.

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень, силуетна композиція компонентів інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій з зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями в приміщеннях.

Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних

тонів. Оздоблюючи матеріали, та їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

3.11. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Види робіт, що виконуються в денні і нічні години роботи готелю. Техніка виконання прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень. Особливості прибирання освітлювальних приборів.

3.12. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.

Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення». Нормативні документи: «Правила поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт». Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Послідовність проведення прибиральних робіт в багатокімнатному, двокімнатному і однокімнатному номері. Техніка проведення прибиральних робіт у номерах. Проведення генерального прибирання. Догляд за паркетного підлогою, синтетичним покриттям і килимами. Прибиральні роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях тощо. Прибирання і дезінфекція санітарних вузлів, душових, сауни. Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного господарства, забезпечення його предметами гостинності одноразового користування в фірмовому виконанні, предметів рекламного, культурно- побутового

і спортивного призначення, необхідного для забезпечення високого рівня обслуговування в готельному господарстві. робіт. Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Забезпечення білизною готельного господарства, вимоги до білизни, стандарти білизни.

Сутністю детермінант сфери послуг: послуга, соціально-культурні послуги, матеріальні послуги, нематеріальні послуги, процес обслуговування. Модель гостинності в системі «гість - послуга - середовище гостинності». Предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача, а також власної дії виконавця щодо задоволення потреби споживача. Матеріальні і соціально-культурні послуги. Поняття обслуговування-діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Характеристика етапів надання послуги забезпечення необхідними ресурсами, технологічний процес виконання, контроль, випробування, прийняття, оцінка, процес обслуговування. Види послуг, що надаються готельним господарством. Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів.

3.13 Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення. Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг «прибуття - проживання - виїзд». Порядок оформлення заїзду в готель та анкетування гостя. Картка гостя - документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Список прибулих і мешканців на поверсі. Порядок оформлення плати за помешкання. Список осіб, які проживали в готелі. Варіант невикористаного авансу за помешкання. Касовий звіт за добу. Порядок оформлення за додаткове ліжко, за продовження перебування в номері, за переселення в інший номер. Порядок оформлення тури стичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів в готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях. Автоматизація робочого місця порт'є: порядок поселення, вибір місця і номера для помешкання, порядок бронювання і

резервування місць, індивідуальне та групове поселення, список мешканців готелю на дату, порядок розрахунку в іноземній і національній валюті, кошторис надання основних і додаткових послуг, касовий звіт за добу, порядок пошуку мешканця готелю за прізвищем, країною, номером помешкання, формами оплати послуг, архівами даних. Автоматизація робочого місця касира. Організація робочих місць служби прийому і розміщення з використанням технологічних процесів у роботі готельного господарства.

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Комплексне обслуговування туристів. Надання додаткових послуг у готельних господарствах. Організація медичної допомоги туристами. Відповідальність готельних господарств за збереження майна туристів. Організація пошуку, збереження і повернення іноземним туристам майна, що втрачене під час проживання в готелі. Сутністю технологічних операцій «Реєстрація документів», «Попередня оплата по прибутті», «Безготівковий розрахунок», «Надання розміщення і додаткових послуг», «Організація виїзду і розрахунок при виїзді».

3.14 Організація обслуговування на житлових поверхах.

Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Система обліку (отримання, рух і списування) матеріальних цінностей. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Послуги, що надаються методом самообслуговування за допомогою автоматів тощо. Впровадження нових видів послуг і удосконалення технології їх надання. Якість надання послуг. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у мешканця. Порядок складання актів на відшкодування збитків

за псування готельного майна і актів на забуті речі. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцями.

3.15. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.

Побутове обслуговування мешканців готелю - невід'ємна частина готельного сервісу. Основні послуги, що надаються безкоштовно: виклик швидкої допомоги, лікаря і доставка ліків; користування медичною аптечкою першої допомоги; доставка в номер або вручення персоналом готелю особистої кореспонденції; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом. Додаткові платні послуги. Організація транспортного обслуговування. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства.

3.16 Культура обслуговування в готельному господарстві.

Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Естетика готельного виробництва - створення максимальних зручностей для мешканців і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактичність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила.

3.17 Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Роль оптових ланок торгівлі в організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Особливості складання господарчих зв'язків в готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах. Система організації продовольчого постачання. Основні функції служб

продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів. Методика розрахунку потреб підприємств громадського харчування в напівфабрикатах і сировині. Планування постачання продовольчих товарів. Продуктовий баланс. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах. Аналіз продовольчого і матеріально-технічного постачання та заходи зниження витрат при їх використанні.

3.18. Організація складського і тарного господарства.

Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Типи складських приміщень, визначення складу та площі складських приміщень. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів і матеріально - технічних засобів в готельному господарстві. Умови збереження і основні санітарно-гігієнічні вимоги. Організація роботи складської групи приміщень. Порядок прийому і видачі продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів. Організація тарного господарства. Склад тарного господарства. Класифікація тари та її характеристика. Операції з обертання тари. Особливі умови постачання з врахуванням відносин постачальника і споживача за видами тари і товарів. Порядок прийняття тари та звітності. Шляхи зниження видатків по тарі.

Організація експлуатації транспортних засобів для транспортування товарів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видами належністю. Організація енергетичного господарства підприємств. Структура енергетичного господарства та його основне призначення. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів та джерела їх постачання. Організація роботи щодо нормування і раціонального використання паливно-енергетичних ресурсів. Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства. Матеріально-технічна база готельного господарства, її розвиток та джерела фінансування в сучасних умовах. Організація метрологічної служби. Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства. Санітарно- гігієнічні вимоги до персоналу готельного господарства.

3.19 Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Облік витрат води і шляхи її економії. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Регулювання системи опалення і шляхи економії тепла. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Калорифери. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Принципова схема кондиціонування повітря. Місцеві кондиціонери. Сміттепроводи в підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу і його експлуатація. Пило прибирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові пилососи. Підлогомиючі і підлогонатиральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному господарстві і експлуатація. Диспетчерське управління ліфтовим господарством. Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше.

3.20. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства. Робочий час працівників підприємства готельного господарства.

Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно - кваліфікаційної структури. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці». Характеристика основних соціально- професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба

матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Методи вивчення робочого часу. Робочий час, поняття і види. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства. Режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства, режиму праці: адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета навчальної практики формування у здобувачів фахової перед вищої освіти системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі.

Результати навчання за навчальної практики з дисципліни:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства; організація складських процесів з елементами логістики;
- організація тарного господарства; особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Орієнтовна структура навчальної практики з дисципліни

№	Назва теми	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
4.1	Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.	7	3
4.2	Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.	7	4
4.3	Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	7	4
4.4	Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.	6	3
4.5	Основи організації виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.	6	3
4.6	Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства.	6	3
4.7	Організація роботи заготовочних цехів підприємств харчування з повним виробничим циклом, цехів по доведенню н/ф та кулінарних виробів доготовності.	7	3
4.8	Номенклатура послуг і загальні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.	7	4
4.9	Організація банкетів та прийомів.	7	3
Разом годин		60	30

4.1 Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.

Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.

Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання. Класифікація закладів ресторанного господарства. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

4.2 Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства.

Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Організація оперативного планування виробництва. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. Раціоналізація виробничого процесу. Нормування праці в ресторанному господарстві. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу.

4.3 Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

4.4 Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл». Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні та лабораторні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні), проблемні, методи формування інтересу самостійна робота, методи формування відповідальності в навчанні, методи контролю і самоконтролю. Розв'язання завдань. Конспектування лекцій. Самостійна, індивідуальна.

4.5 Основи організації виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.

Основи організації підприємств харчування. Загальні напрямки і тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства. Його функції. Стан інфраструктури ресторанного господарства. Види підприємств харчування і принципи організації їх діяльності. Виробничо-торговельна структура підприємств харчування. Основи наукової організації праці, нормування праці, оперативне планування виробництва. Виробнича інфраструктура. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом. Основи наукової організації праці на підприємствах харчування. Нормування праці на підприємствах харчування.

4.6. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства.

Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах харчування. Логістична діяльність підприємства харчування. Договірні стосунки із постачальниками. Організація складського господарства на підприємствах харчування. Організація тарного і транспортного господарства.

4.7 Організація роботи заготовочних цехів підприємств харчування з повним виробничим циклом, цехів по доведенню н/ф та кулінарних виробів доготовності.

Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи овочевого цеху. Організація роботи м'ясного та рибного цехів. Організація роботи доготовочного цеху. Організація роботи гарячого та холодного цехів. Організація роботи спеціалізованих цехів.

4.8 Номенклатура послуг і загальні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка приміщень підприємства харчування до обслуговування. Попередня сервіровка столів. Аранжування столу. Правила етикету поведінки за столом.

Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів харчування. Характеристика загальних вимог до послуг з організації споживання і організації обслуговування.

Види додаткових послуг ресторанного господарства. Методи і форми обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень.

4.9 Організація банкетів та прийомів.

Організація та проведення банкетів на підприємствах харчування. Види банкетів. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Організація та проведення прийомів на підприємствах харчування. Комбіновані банкети і прийоми. Прийом «Бокал шампанського». Прийом «Шведський стіл».

Професійний етикет та етикет поведінки за столом. Поняття професійної етики та етикету. Етикет поведінки за столом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 3-тє вид. – К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342 с.
2. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
4. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
5. ДСТУ 3390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню»
6. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу»
7. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 р. No 349.
8. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
10. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288 с.
11. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунків із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.94 р. No 215.
12. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с.
13. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів, 2018. – 304 с.

Допоміжна

1. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: Навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. - Харків, 2018.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб і доп. / За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2019. – 557 с.

3. Ростовський В. С. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. / В. С. Ростовський, «І С. М. Шамян. - К.: Центр учбової літератури, 2021. - 395 с.

Інтернет - ресурси

1. Англійська Мова для барменів Business English Academy. URL: <https://beenglish.com.ua/anglijskij-dlja-oficiantov/>

2. Всеукраїнська Асоціація Барменів. URL: <http://auba.com.ua/>

3. Компанія «Ресторатор Україна». URL: <https://uk.restorator.ua/>

4. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>

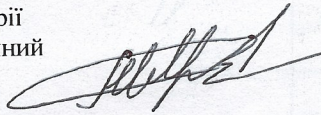
5. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН. URL: <https://www.ligazakon.ua/ua/>

6. Офіційний сайт Міжнародного інституту бізнесу. URL: <https://iib.com.ua/ua/>

7. Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL: <http://www.ukrbiz.net>.

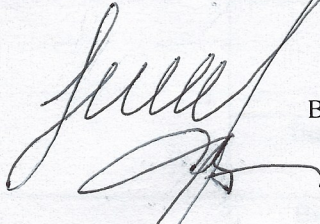
Розроблено:

доктором екон. наук, викладачем
фахових дисциплін,
спеціалістом вищої категорії
ВСП «Технологіко-економічний
фаховий коледж МНАУ»



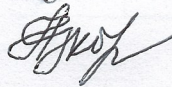
Ілона ПІЮРЕНКО

викладачем фахових дисциплін,
спеціалістом вищої категорії
ВСП «Технологіко-економічний
фаховий коледж МНАУ»



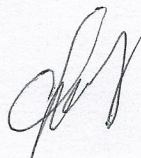
Вікторія ТИШКЕВИЧ

канд. наук з держ управ.,
викладачем фахових дисциплін,
спеціалістом вищої категорії
ВСП «Технологіко-економічний
фаховий коледж МНАУ»



Анна СУХОРУКОВА

викладачаем комп'ютерно-
інформаційних дисциплін,
спеціалістом вищої категорії
ВСП «Технологіко-економічний
фаховий коледж МНАУ».



Сергій МИГОВИЧ