

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

«ПОГОДЖЕНО»

Заступник директора з НР
Маша Ліна МАНДРИК
«06» 09 2024 р.

Завідувач відділення менеджменту та
готельно-ресторанної справи
Ганна Ганна КИСЛЯК
«02» 09 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор коледжу
Володимир Володимир РИБАЧУК
«02» 09 2024 р.

Гарант освітньої-професійної
програми
Лілія Лілія ПІЮРЕНКО
«02» 09 2024 р.

**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРОХОДЖЕННЯ 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

Наскрізна 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, затвердженої 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».

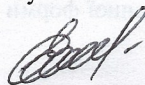
канд. наук з держ управ., викладачем фахових дисциплін, спеціалістом вищої категорії А. Л. Сухоруковою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

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

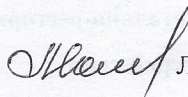


Олена ПОТАПОВА

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

Розподіл годин практик.

№	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.
Навчальна практика		405	270	135	-	-	-	150	-	120
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	90	60	30	-	-	-	-	-	60
4.	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	90	60	30	-	-	-	-	-	60
Технологічна практика		90	60	30	-	-	-	-	60	-
Виробнича практика		135	90	45	-	-	-	-	-	90
Разом		630	420	210	-	-	-	150	60	210

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.

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>		
		Курс	
	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	2-й, 3-й	
Загальна кількість годин – 405	Освітньо-кваліфікаційний рівень: Фаховий молодший бакалавр	Семестр	
		4-й, 6-й	
		Аудиторних	
			270
		Самостійне вивчення	
			135
		Індивідуальні заняття	
		Вид контролю: залік	

Розподіл годин навчальної практики

№	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. Брендінг, 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 бренда. 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;
- організувати процес обслуговування клієнтів в готелі на всіх стадіях технологічного циклу;
- організувати роботу в основних службах готельного підприємства;
- організувати прибиральні роботи у приміщеннях готельного підприємства, використовувати професійні матеріали, інвентар, механізми, обладнання за призначенням;

- організувати належним чином послуги з харчування у готельних підприємствах залежно від категорії та спеціалізації готельних підприємств;
- організувати 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;
- організувати роботу приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організувати обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організувати 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; більярді; 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. Її 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.

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

ЩОДЕННИК

Про проходження навчальної практики

З/За _____

ОПП « _____ »

Спеціальність: ____ « _____ »

з _____ 20__ р. по _____ 20__ р.

Здобувач _____ курсу

групи _____

(ім'я прізвище)

Керівник практики від коледжу

(ім'я прізвище)

Миколаїв 20__

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

Завдання практики – ознайомлення здобувачів фахової передвищої освіти з технологічними та виробничими процесами формування компетенції з технологій виробництва й реалізації продукції та кондитерської продукції (далі за тестом КП) у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища. Роботою керівників, спеціалістів підрозділів, одержання практичних навичок зі спеціальності та закріплення знань одержаних під час вивчення спеціальних дисциплін.

Перед направленням на практику здобувачів фахової передвищої освіти ознайомлюють з чинним “Положенням про організацію практичного навчання здобувачів”, інструкціями про проходження практики, з програмою, завданнями, умовами праці та побуту.

Відповідно до «Положення про проведення практики», щодо керування практикою залучають викладачів фахових дисциплін, керівників та спеціалістів базового господарства.

На підставі типової програми практики, відповідно до умов базового господарства, складаються робочі плани проходження практики, узгоджуються з термінами проведення.

Результати навчання за технологічної практики з дисципліни: основні концепції різних видів харчування; класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження; правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; технології виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ.

Орієнтовна структура технологічної практики з дисципліни

№	Назва робіт	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ			
1.	Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.	6	4
2.	Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	6	4
3.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження.	7	3
4.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження.	7	3
5.	Основи технології готової кулінарної продукції.	7	3
6.	Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.	7	3
7.	Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.	8	4
8.	Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.	12	6
Всього		60	30

Опис технологічної практики

<i>Найменування показників</i>	<i>Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</i>	<i>Характеристика ознайомленої практики</i>	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів - 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Освітньо-кваліфікаційний рівень: Фаховий молодший бакалавр		
		Курс	
		3-й.	
		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		5-й.	
		Аудиторних	
		60	
		Самостійне вивчення	
	30		
	Індивідуальні заняття		
		Вид контролю: захист звіту	

1. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.

Систематизація складових частин харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Характеристика виробничого та технологічного процесу у ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Основні поняття якості

кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Модель якості кулінарної продукції. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Класифікація та характеристика нормативної документації на сировину (державний, галузевий стандарти, стандарти науково-технічних суспільств і союзів, стандарти підприємств, технічні умови). Характеристика технологічної документації (технологічна інструкція, збірники рецептур, технологічні карти).

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До їх складу відносяться наступні: Ресторан; Кафе; Бар; Закусочна; Їдальня.

3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація КП з овочів за сукупними ознаками. Значення сировини рослинного походження у харчуванні. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності овочів, як сировини для виробництва КП. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з овочів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з овочів. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Перспективи розвитку асортименту КП з овочів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності круп, бобових та макаронних виробів, як сировини для виробництва КП. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта

переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з круп, бобових та макаронних виробів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці круп, бобових та макаронних виробів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Класифікація КП з круп, бобових та макаронних виробів за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Перспективи розвитку асортименту КП з круп, бобових та макаронних виробів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності борошна, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з борошна. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки борошна. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з борошна. Класифікація КП з борошна за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з борошна. Перспективи розвитку асортименту страв та кулінарних виробів з борошна. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.

4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Медико-біологічні аспекти споживання продуктів тваринного походження у харчуванні сучасної людини. Класифікація сировини тваринного походження. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки яєць та кисломолочного сиру. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці яєць та сиру. Правила теплової обробки напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з яєць та сиру. Перспективи розвитку асортименту КП з яєць та кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі за текстом – м'яса). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з м'яса. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки м'яса. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса. Правила теплової обробки напівфабрикатів з м'яса. Класифікація КП з м'яса за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Перспективи розвитку асортименту КП з м'яса. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини (далі за текстом – з птиці). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності птиці. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із птиці. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки птиці. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з птиці. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці птиці. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з птиці. Класифікація КП з птиці за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з птиці. Перспективи розвитку асортименту КП з птиці. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі за текстом – з риби). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності риби. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із риби. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки риби. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби. Правила теплової обробки напівфабрикатів з риби. Класифікація КП з риби за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з риби. Перспективи розвитку асортименту КП з риби. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ. Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки тощо). Основи технології виробництва «універсальних напівфабрикатів». Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції. Обґрунтування умов та термінів зберігання та

реалізації універсальних напівфабрикатів. Вимоги до якості. Види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
- Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки тощо).

5. Основи технології готової кулінарної продукції.

Технологія соусів. Класифікація соусів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика соусів за групами. Харчова та біологічна цінність соусів. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість соусів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва соусів (борошняних пасеровок, бульйонів тощо). Основи технології соусів за групами. Характеристика асортименту соусів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Вимоги до якості соусів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Правила підбору соусів до страв. Перспективи розвитку асортименту соусів. Підбір гарнірів до соусів. Вимоги до якості соусів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту соусів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія супів. Класифікація супів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика супів за групами. Харчова та біологічна цінність супів. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість супів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (борошняних пасеровок, бульйонів, овочевих гарнірів тощо). Основи технології супів за групами. Характеристика асортименту супів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Підбір гарнірів до супів. Вимоги до якості супів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту супів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія гарячих закусок. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика гарячих закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість гарячих закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва гарячих закусок. Основи технології гарячих закусок. Вимоги до якості гарячих закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту гарячих закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія холодних страв та закусок. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика холодних страв та закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість холодних страв та закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок. Основи технології холодних страв та закусок. Вимоги до якості холодних страв та закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних страв та закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія солодких страв. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика солодких страв, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість солодких

страв. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва солодких страв. Основи технології солодких страв. Вимоги до якості солодких страв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту солодких страв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напоїв. Гарячі напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв. Вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту гарячих напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів. Холодні напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками.

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві холодних напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв. Вимоги до якості холодних напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До них відносяться наступні: Технологія соусів. Технологія супів. Технологія гарячих закусок. Технологія холодних страв та закусок. Технологія солодких страв. Технологія напоїв.

6. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

Місце і роль борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Особливості виробництва кондитерських і хлібобулочних

виробів в умовах ЗРГ. Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками. Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві. Класифікація та асортимент виробів з дріжджового тіста. Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового опарного та безопарного тіста.

Асортимент виробів з дріжджового тіста. Класифікація та асортимент виробів з кондитерських видів тіста (листяного, бісквітного, заварного, пісочного та інших). Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з кондитерських видів тіста. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Роль рецептурних компонентів в формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, умов, термінів зберігання та реалізації борошняних кондитерських виробів. Перспективи розвитку асортименту борошняних кондитерських виробів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового опарного тіста.
- Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового безопарного тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з листяного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з бісквітного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з заварного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з пісочного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з прісного виду тіста.

7. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів. Методика формування та розробки асортименту для різних типів ЗРГ. Методика формування та розробки асортименту для різних контингентів споживачів. Вибір оптимальних рішень з використанням сучасних інформаційних технологій. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

8. Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях по типу «шведський стіл». Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо). Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при промислових підприємствах тощо).

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.

- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях по типу «шведський стіл».
- Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо).

Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при промислових підприємствах тощо).

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

ЩОДЕННИК

з технологічної практики

на базі підприємства _____

ОПП « _____ »

Спеціальність: ____ « _____ »

з _____ 20__ р. по _____ 20__ р.

Здобувач _____ курсу

групи _____

(ім'я прізвище)

Керівник практики

від підприємства (назва)

(печатка) (ім'я прізвище)

Керівники практики від коледжу:

(печатка) (ім'я прізвище)

Миколаїв 20__

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Основне завдання практики – узагальнення та вдосконалення знань і практичних навичок, отриманих здобувачами фахової передвищої освіти у процесі навчання. Безпосередня практична робота на посадах молодшого спеціаліста виробничого підрозділу бази практики. Здобувачі передвищої фахової освіти поглиблюють і закріплюють теоретичні знання та отримують практичні навички зі спеціальності; набувають досвіду організаційної роботи в колективі та вміння працювати в готельно-ресторанному бізнесі; ознайомлюються з сучасними технологіями, організацією виробництва і оплатою праці в ринкових умовах.

Під час проходження практики здобувач фахової передвищої освіти оформлює звітну документацію та пише звіт про виробничу практику.

Опис виробничої практики

<i>Найменування показників</i>	<i>Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</i>	<i>Характеристика ознайомленої практики</i>	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 4,5	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Освітньо-кваліфікаційний рівень: Фаховий молодший бакалавр		
		Курс	
		3-й.	
		Семестр	
Загальна кількість годин – 135		6-й.	
		Аудиторних	
		90	
		Самостійне вивчення	
	45		
	Індивідуальні заняття		
		Вид контролю: захист звіту	

Орієнтовний розподіл часу на виробничу практику

№	Назва виду робіт	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
1.	Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура		
1.1.	Нормативно-правове регулювання діяльності	4	2
2.	Організація і управління закладом готельного господарства		
2.1.	Організація та управління службою приймання та розміщення (СПіР)	10	5
2.2.	Організація і управління службою хаускіпінгу	10	5
2.3.	Організація надання додаткових послуг	10	5
2.4.	Функціональні обов'язки органів управління закладом готельного господарства	10	5
3.	Організація і управління закладом ресторанного господарства		
3.1.	Організація послуг харчування відвідувачів.	10	5
3.2.	Характеристика меню та виробничої програми	10	5
3.3.	Організація виробничої системи	10	5
3.4.	Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства	10	5
4.	Індивідуальне завдання за темою дослідження	6	3
Всього		90	45

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ЙОГО ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА

1.1. Нормативно-правове регулювання діяльності

Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, фактичне місце розташування, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, клас (за наявності), кількість будівель, кількість поверхів, потужність (кількість номерів - для закладу тимчасового розміщення; кількість посадочних місць - для закладу ресторанного господарства), контингент споживачів, сезонність функціонування, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.

Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанних послуг.

Основні служби закладу готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок, організація їх роботи. Структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розпис. Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу. Короткі відомості щодо елементів охорони праці, що є на підприємстві (наявність медичних профілактичних оглядів у персоналу, наявність спецодягу у персоналу (за необхідності), наявність інструкцій та пам'яток щодо охорони праці).

2. ОРГАНІЗАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДОМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Організація та управління службою приймання та розміщення (СПіР)

Організація роботи служби приймання та розміщення, ведення нормативної документації. Склад та структура служби приймання та розміщення. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. Наявність на підприємстві посадових інструкцій персоналу. Наявність на підприємстві директорії закладу розміщення, відповідних поведінкових стандартів та стандартів компетентності працівників служби прийому та розміщення СПіР щодо бронювання, відповідей на телефонні дзвінки, реєстрації, вручення ключа, супроводу до номеру, room – service, розрахунку, збереження цінностей гостей та т.і. Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення.

2.2. Організація і управління службою хаускіпінгу

Функціональні обов'язки працівників служби хаускіпінгу, режим роботи. Організація ведення білизняного господарства. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. Культура обслуговуючого на поверсі, поведінковий стандарт. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки у приміщеннях.

2.3. Організація надання додаткових послуг

Організація надання додаткових послуг в готелі. Служба консьєржів, портьє, швейцару. Відповідність основних та додаткових послуг готелю його категорії. Рівень якості послуг.

2.4. Функціональні обов'язки органів управління закладом готельного господарства

Знайомство із штатним розкладом підприємства, склад працівників за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки. Організації охорони праці та соціального захисту працівників підприємства. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДОМ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.1. Організація послуг харчування відвідувачів.

Характеристика закладів ресторанного господарства, які функціонують у готелі. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства. Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових туристів. Оформлення замовлень на обслуговування туристів. Організація обслуговування в номерах (room – service). Форми організації сніданків. Організація надання послуг харчування за меню денного раціону харчування. Обслуговування за типом "шведський стіл". Організація банкетного обслуговування.

Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів. Особливості організації обслуговування учасників колективних заходів (конференцій, семінарів та т.і.) Стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу.

Форми та організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та дотримання законодавства. Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

3.2. Характеристика меню та виробничої програми

Аналіз видів меню, преїскурантів та виробничої програми. глибини та ширини асортименту кулінарної продукції та преїскурантів. Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства, денної (місячної) кількості реалізованої кулінарної продукції. Організаційно-розрахункова документація за надані послуги харчування.

3.3. Організація виробничої системи

Організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв. Порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у закладі. Характеристика метрологічного, механічного, теплового, холодильного,

торговельного устаткування, що використовується у структурних підрозділах закладу. Дати характеристику існуючої системи організації праці, розподіл праці та сумісництво роботи.

3.4. Функціональні обов'язки органів управління закладом ресторанного господарства

Штатний розклад закладу ресторанного господарства, склад працівників підприємства за формами розподілу праці. Функціональні обов'язки директора, інженера-технолога, завідувача виробництвом, шеф-кухаря, головного адміністратора, метрдотеля закладу. Організація контролю якості кулінарної продукції та послуг ресторанного господарства.

4. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ ЗА ТЕМОЮ ДОСЛІДЖЕННЯ

Кожен здобувач під час проходження практики виконує індивідуальне завдання з поглибленого вивчення окремих сторін виробництва, зі збору матеріалу для студентських дослідницьких робіт, із вирішення актуальних питань ресторанного господарства, з узагальнення досвіду новаторів, а також виконує індивідуальне практичне завдання.

Тематика індивідуальних завдань:

- скласти приклад раціону для загальнодоступної їдальні або їдальні навчального закладу;
- розробити приклад меню для кафе;
- розробити меню для ресторану;
- розробити можливі схеми з реконструкції закладу ресторанного господарства;
- розробити програми заохочення для потенційних клієнтів готелю;
- розробити вимоги до миючих та дезінфікуючих засобів, що використовуються у закладі розміщення та закладі ресторанного господарства;
- розробити різні види меню (на сніданок, обід, вечерю);
- розробити та оформити меню вільного вибору;
- розробити по 1 технологічній карті у відповідності до меню сніданків, обідів, вечерь керуючись збірником рецептур;
- проаналізувати меню закладу (окремий розділ, наприклад: сніданки, фірмові страви, перші блюда, десерти) на вміст алергенів згідно вимог чинного законодавства;

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

ЩОДЕННИК

з виробничої практики

на базі _____

_____ (повне найменування підприємства, організації, установи)

ОПП «_____»

Спеціальність: _____ «_____»

з _____ 20__ р. по _____ 20__ р.

Здобувач _ курсу

групи _____

_____ (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Керівник практики

Від *(назва підприємства)*

_____ (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Керівники практики від коледжу:

_____ (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Миколаїв 20__

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. Збірник рецептур. Володимир Ростовський, Наталія Дібровська - Київ: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2022. - 320 с.
8. 2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства. Олександр Шалимінов, Т, Дяченко, Л. Кравченко. -Видавництво: Арій, 2022 - 992 с.
9. Ігор Лильо, Маріанна Душар. Шляхетна кухня Галичини. Видавництво Старого Лева, Львів: 2023 - 488 с.
10. 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. № 349.
11. Клопотенко Євген. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах - Львів: Літопис, 2020. - 296 с.
12. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. Посіб./ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2017, – 472с.
13. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657с.
14. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і

допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.

15. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288 с.

16. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунків із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.94 р. № 215.

17. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: ресторанної теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. -К.:Кондор, 2019

18. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с.

19. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів, 2018. – 304 с.

20. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних закладах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2019, – 447 с.

21. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Грамота, Київ: 2020. - 280 с.

Допоміжна

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2017, – 368 с.

2. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: Навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. - Харків, 2018.

3. 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.

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

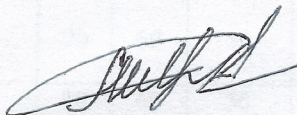
5. Фізіологія харчування. Л.Ф. Павлоцька. -Харків: Світ книг, 2018. - 417с.

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. Навчальна платформа Coursera: <https://www.coursera.org/>
5. Навчальна платформа Prometheus: <https://prometheus.org.ua>
6. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>
7. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН. URL: <https://www.ligazakon.ua/ua/>
8. Офіційний сайт Міжнародного інституту бізнесу. URL: <https://iib.com.ua/ua/>
9. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського: www.nbuv.gov.ua
10. Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL: <http://www.ukrbiz.net>.

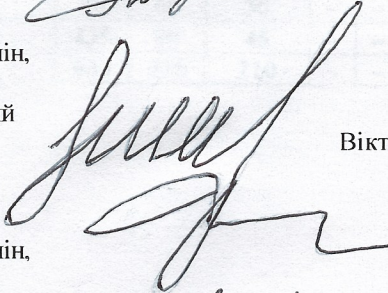
Розроблено:

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



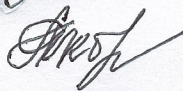
Ілона ПІЮРЕНКО

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



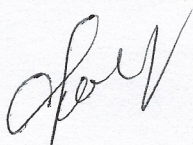
Вікторія ТИШКЕВИЧ

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



Анна СУХОРУКОВА

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



Сергій МИГОВИЧ