


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

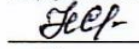
«ПОГОДЖЕНО»

Заступник директора з НР
 Ліна МАНДРИК
«01» 09 2023р

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор коледжу
 Володимир РИБАЧУК
«01» 09 2023р

Завідувач готельно-ресторанної справи
відділення

 Наталя СИГАЧОВА
«01» 09 2023 р

Гарант освітньо-професійної
програми

 Володимир РИБАЧУК
«01» 09 2023 р

**РОБОЧА ПРОГРАМА
З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**
освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи
освітньо-професійна програма
«Готельно-ресторанна справа»
для здобувачів фахової передвищої освіти
денної форми навчання

Циклова комісія менеджменту та готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна ступінь - фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Мова викладання – українська

Миколаїв
2023

Робоча програма розроблена на основі Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 24 Сфера обслуговування. Освітньо-кваліфікаційний рівень: фаховий молодший бакалавр. Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи, затвердженої Вченою радою Миколаївського НАУ (протокол № 6 від 23.02.2021р.) та педагогічною радою ВСП «Технологічно-економічного фахового коледжу Миколаївського НАУ» (протокол № 5 від 19.02.2021р.)

Розроблено: канд. екон.наук, завідувачем навчально-виробничої практики, спеціалістом вищої категорії, М.І. Каребою, ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ».

викладачем фахових дисциплін вищої категорії, В.В. Тишкевич, ВСП «Технологічно-економічного фахового коледжу МНАУ»

Розглянуто на засіданні циклової комісії менеджменту та готельно-ресторанної справи ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ»
Протокол № 1 від 21.08.2023 року

Голова циклової комісії



Олена ПОТАПОВА

Схвалено навчально-методичною радою ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету»
Протокол № 1 від 22.08.2023 року

Голова навчально-методичної ради



Ліна МАНДРИК

Опис виробничої практики

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

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.

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

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

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, рум сервісу (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, порт'є, 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 студент 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;

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2017, – 472с.
2. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. - К.:Центр учбової літератури, 2017, – 368с.
3. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних закладах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2019, – 447 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. /В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2018, – 280 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2020, – 336 с.
6. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. -К.:Кондор, 2019, – 336с.
7. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2018, 584 с.

Додаткова

1. Збірник рецептур. Володимир Ростовський, Наталія Дібровська— Львів: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2022. —320 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства. Олександр Шалимінов, Т, Дяченко, Л. Кравченко. — Видавництво: Арії, 2022 —992 с.

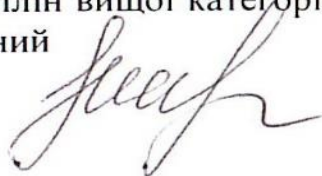
Визроблено:

канд. екон.наук, завідувачем
навчально-виробничої практики,
спеціалістом вищої категорії,
ВСП «Технологічно-економічний
фаховий коледж МНАУ».



Марина КАРЕБА

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



Вікторія ТИШКЕВИЧ