ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директорка коледжу
_____ Олена СИЛАНТЬЄВА
«27» серпня 2024р

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Програма практики для підготовки фахових молодших бакалаврів у кооперативних фахових коледжах

Спеціальність: 241 Готельно–ресторанна справа

Житомир – 2024

Навчальна практика зі спеціальності. Програма обов'язкової навчальної дисципліни для підготовки фахових молодших бакалаврів у ЖКФКБП. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа. Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа.

Укладачка:
Людмила ЖАБРОВЕЦЬ — спеціалістка вищої кваліфікаційної категорії.

Розглянуто на засіданні циклової комісії
Економіки, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу
Протокол № 11 від 07 червня 2024 р.
Голова комісії Наталія ПРІОР

Розглянуто на засіданні Методичної ради
Протокол № 7 від 27.06.2024 р.
Голова Методичної ради Людмила ЯРОШ

Вступ

Програма навчальної практики зі спеціальності складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, затвердженої директором ЖККБП 07.05.2024р. Протокол №6.

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців індустрії гостинності вимагає закріплення набутих у закладі фахової передвищої освіти теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві.

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, також первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Навчальна програма навчальної практики зі спеціальності є основним навчально-методичним документом, де розглядаються загальні питання організації, проведення та підбиття підсумків навчальної практики зі спеціальності. Вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практики, її системності, неперервності та послідовності навчання студентів.

Навчальна практика зі спеціальності проводиться в коледжі в спеціалізованому кабінеті. Програмою навчальної практики передбачено організацією екскурсій до кращих діючих закладів ресторанного та готельного господарства під керівництвом викладачів спеціальних (фахових) дисциплін. Вона спрямована на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Після навчальної практики зі спеціальності студенти складають

диференційований залік.

Викладачі з навчальної практики забезпечують організацію і проведення практики відповідно до навчального плану, наскрізної програми практики, проводять інструктажі студентам та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки на заняттях, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами щоденників з вирішеними практичними завданнями та звітами з екскурсій.

Підсумковий контроль здійснюється в кінці проходження практики шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності студентів протягом конкретного періоду. При виставленні диференційованої оцінки студенту враховується рівень підготовки майбутнього фахівця, якість виконання завдань практики, рівень оволодіння професійними вміннями та навичками, акуратність, дисциплінованість, якість оформлення щоденника та термін подання.

1. Мета і завдання практики

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

Основними завданнями практичної підготовки студентів є:

1. Пізнавальні:

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками у сфері індустрії гостинності;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів готельно-ресторанного господарства;
- ознайомити із посадами, що може обіймати фахівець із готельно-ресторанної справи певного освітнього ступеня;
- оволодіти сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності.

2. Практичні:

- вивчити нормативно-технологічну документацію, що регламентує діяльність закладів індустрії гостинності;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, організацію робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділень та зал закладу ресторанного та готельного господарства;
- вивчити способи постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- відпрацювати навички процесу обслуговування згідно з програмою курсу, ознайомитись із новітніми технологіями в

сфері гостинності;

3. Дослідницькі:

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;
- дослідити структуру ресторанних та готельних закладів;
- дослідити організаційну структуру підприємства і організації управлінської роботи;

4. Організаторські:

- організувати своє робоче місце;
- організувати своєчасне виконання програми практики студентом;
- організувати підготовку торговельних приміщень, посуду, наборів, столової білизни до обслуговування гостей;
- організувати підготовку торговельно-технологічного устаткування;
- організувати сервірування столів;
- організувати облік посуду, наборів, столової білизни;
- організувати експлуатацію реєстраторів розрахункових операцій у закладах гостинності;
- організувати обслуговування відвідувачів у навчальному кабінеті;
- організувати роботу з нормативною документацією для складання технологічних схем приготування напоїв.

2. Перелік загальних (ЗК) і спеціальних компетентностей (СК) випускника відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

Практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетентностей:

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

3. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

4. Список рекомендованої літератури

1. Конституція України від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР.

2. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.

3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.

4. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

5. Закони України:

5.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. № 1023-XII.

5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.

5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. № 4004-XII.

5.4. «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» від 06.07.1995 р. № 265/95-ВР.

5.5. «Про рекламу» від 03.07.1996 р. № 270/96-ВР.

5.6. «Про споживчу кооперацію» від 10.04.1992 р. № 2265-XII.

5.7. «Про туризм» від 15.09.1995 р. №324/95-ВР.

5.8. «Про стандартизацію» від 05.06.2014 р. № 1315-VII.

5.9. «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII.

5.10. «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII.

6. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України: «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 р. № 590.

7. Накази Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 р. № 219.

7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.

8. Наказ Державної туристичної адміністрації України «Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг» від 16.03.2004 р. № 19.

9. Накази Міністерства освіти і науки України:

9.1. «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня "фаховий молодший бакалавр"» від 13.07.2021 р. № 803.

9.2. «Про затвердження Положення про дистанційне навчання» від 25.04.2013 р. № 466.

10. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків : ХДУХТ, 2003. – 488с.

11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. – К. : А.С.К., 2000. – 848 с.

12. Збірник правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-ге вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. – К. : Арій, 2013. – 1008 с.

13. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.

Державні стандарти

14. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами). Затверджено і введено в дію наказом Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163.

15. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Прийнято та надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 31.03.2004 № 59.

16. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. Надано чинності наказом ДП «УкрНДНЦ» від 31.12.2015 р. № 221.

17. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги. Надано чинності наказом ДП «УкрНДНЦ» від 31.12.2015 р. № 221.

18. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. Прийнято та надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 23.12. 2003 р. № 225.

19. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Прийнято та надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 23.12. 2003 р. № 225.

20. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.02.2006 р. № 54.

Базова

21. Організація готельного господарства: навч. посіб. О. М. Головко, Кампов Н.С.Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор 2024. 410 с.

22. Круль Г. Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

23. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.Я. Брич. – К.: Ліра-К, 2024.-484с.

24. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.

25. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів / за редакцією Р.Є. Гладишевського.- Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024.

26. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник для магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х.Й. Роглєв. – К.:Кондор 2024.- 752 с.

27. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.:Кондор 2021.- 300 с.

Додаткова

28. 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. URL: https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich

29. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280 с. URL: https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich

30. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с.

31. *Мостова Л. М., Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві.

Підручник. – Х.: Світ Книг, 2017.- 657с. URL: http://opac.mk.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_

32. HoReCa [Текст] : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2: Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с. URL: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription? doc_id=236069

33. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник /А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М. Григоренко [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с. URL: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/ DocDescription? doc_id=237410

34. *Малюк Л. П.* Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. - Харків, 2002.

35. *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, 2012. – 557с.

36. *Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2018. – 288с.

Інформаційні ресурси

37. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН [Електронний ресурс] – URL: www.ligazakon.ua.

38. нформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)» [Електронний ресурс] – URL:www.nau.ua

39. Ресторанні новини. [Електронний ресурс] – URL: www.relax.ua

40. Огляд ресторанів. [Електронний ресурс] – URL: www.poretoranam.com.

5. ЗМІСТ ПРАКТИКИ
ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Назва теми	Кількість годин		
	Усього	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Ознайомлення з організацією роботи ЗРГ. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	6	2	4
Тема 2.Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням	12	4	8
Тема 3.Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	22	8	14
Тема 4.Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства	16	6	10
Тема 5.Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів.	30	12	18

Тема 6.Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Правила подавання кулінарної продукції та кондитерських, виробів	74	30	44
Тема 7.Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями	34	14	20
Тема 8. Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном	34	14	20
Тема 9.Особливості діяльності готельних служб	22	8	14
Тема 10. Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства	14	6	8
Захист проєктів	6	4	2
Разом	**270**	**108**	**162**

Форма підсумкового контролю результатів навчання – диференційований залік.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Тема 1. Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж із охорони праці та пожежної безпеки

Ознайомлення з оформленням фасаду закладу ресторанного господарства, його типом, класом, режимом праці та правилами внутрішнього розпорядку.

Форми організації діяльності закладу, види послуг, що надаються споживачам.

Охорона праці в закладі та попередження травматизму. Заходи щодо попередження травматизму. Правила та інструкції з безпеки праці на робочих місцях, їх дотримання.

Пожежна безпека. Причини пожеж у приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж.

Правила поведінки студентів при виникненні пожеж. Будова та застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Ознайомлення з основними показниками фінансово-господарської діяльності закладу ресторанного господарства; зі штатним розписом працівників, організацією матеріальної відповідальності, вимогами, що висуваються до персоналу, формами та методами обслуговування відвідувачів.

Вимоги, що висуваються до офіціанта. Правила користування форменим одягом й умови його зберігання. Інструктаж з охорони та безпеки праці в закладі.

Самостійна робота

Правила користування форменим одягом й умови його зберігання.

Студенти повинні:

уміти визначати тип і клас закладу ресторанного господарства.

Тема 2. Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням

Ознайомлення з цеховою структурою, інтер'єром, обладнанням вестибюльної групи приміщень, торговельних зал, підсобних приміщень закладу ресторанного господарства.

Ознайомлення з приміщеннями білизняної та сервізної, їх розміщенням, устаткуванням. Правила зберігання та видавання столового посуду, наборів, столової білизни.

Ознайомлення з договором про матеріальну відповідальність працівників торговельної зали.

Ознайомлення з роботою мийної столового посуду, порядком отримання та здавання офіціантами столового посуду, наборів під час роботи.

Правила експлуатації машин для миття посуду, мийні та дезінфікуючі засоби; дотримання санітарних правил миття посуду; вимоги безпеки праці; система обліку посуду, наборів, столової білизни; відповідальність офіціантів за їх зберігання.

Ознайомлення з призначенням і місцезнаходження сервіс-бару, його обладнанням.

Порядок отримання продуктів, умови та строки їх зберігання.

Правила експлуатації хліборізки. Інструктаж із безпеки праці. Порядок відпускання хліба до торговельної зали. Правила нарізання хліба ручним та машинним способами.

Ознайомлення з місцезнаходженням роздавальні. Поря-док отримання замовлень. Система обліку й контролю кількості відпущених страв. Організація робочих місць для відпускання перших, других гарячих, солодких страв, закусок і холодних страв, гарячих та холодних напоїв.

Самостійна робота

Ознайомлення з договором про матеріальну відповідальність працівників торговельної зали.

Ознайомлення порядком отримання та здавання офіціантами столового посуду, наборів під час роботи.

Студенти повинні:

уміти вести журнал обліку посуду та наборів; експлуатувати машину для миття посуду, хліборізку з дотриманням вимог виробничої санітарії та безпеки праці.

Тема 3. Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства

Ознайомлення з різними видами меню. Вивчення меню з вільним вибором страв, денного раціону харчування, меню спеціальних видів обслуговування, меню банкетів, дитячого та дієтичного харчування. Вивчення прейскурантів, карт напоїв та вин.

Принципи складання меню. Основні вимоги, яких слід дотримуватися під час складання меню.

Порядок розміщення закусок, страв, виробів у меню з урахуванням послідовності їх подавання.

Вимоги, що висуваються до оформлення меню відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства. Складання різних видів меню з урахуванням пори року. Складання меню для спеціального виду обслуговування (весілля, святкування Нового року).

Складання карт напоїв: карти вин, бар-карти, карти кок-тейлів, карти чаю, карти пива, карти кави; їх зміст і послі-довність запису напоїв.

Вимоги, що висуваються до оформлення карт напоїв відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства. Складання прейскуранту, послідовність розміщення вино-горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Самостійна робота

Складання меню для спеціального виду обслуговування (весілля, святкування Нового року).

Складання карти пива, карти чаю, карти кави.

Студенти повинні:

уміти складати меню, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства

Характеристика та обладнання приміщень для споживачів.

Ознайомлення з видами та призначенням порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого, дерев'яного, скляного та кришталевого посуду, їх характеристика.

Характеристика та призначення основних і допоміжних столових наборів.

Характеристика та призначення столової білизни.

Система обліку й зберігання столового посуду, наборів та столової білизни: порядок ведення журналів обліку столового посуду, наборів і білизни; складання актів при битті, псуванні і втраті столового посуду, білизни та наборів.

Самостійна робота

Система обліку й зберігання столового посуду, наборів та столової білизни: порядок ведення журналів обліку столового посуду, наборів і білизни; складання актів при битті, псуванні і втраті столового посуду, білизни та наборів.

Студенти повинні:

уміти надавати характеристику елементам інтер'єру приміщень для споживачів, підбирати столовий посуд, набори та білизну до різних видів обслуговування; складати акт при

битті, псуванні і втраті столового посуду, білизни та наборів.

Тема 5. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів

Підготовка торговельної зали до обслуговування. Основні прийоми та способи розташування столів і стільців залежно від конфігурації зали.

Порядок розподілу столів для обслуговування між офіціантами. Перевірка якості миття посуду та наборів; прасування столової білизни.

Отримання офіціантами посуду, наборів і столової білизни для попереднього сервування столів.

Оволодіння прийомами підготовки посуду, наборів і столової білизни для сервування. Техніка полірування тарілок, скляного посуду, наборів.

Підготовка спецій і приправ.

Загальні принципи аранжування квітів і правила складання букетів.

Відпрацювання прийомів накривання столів скатертинами та їх заміни.

Складання серветок різними способами, залежно від призначення: для сніданку, обіду, вечері (відповідно до замовлення); для банкетів і прийомів.

Відпрацювання прийомів сервування столів: тарілками, столовими наборами, скляним посудом.

Відпрацювання правил і порядку попереднього сервування столу для сніданку, обіду, вечері (відповідно до завдання). Відпрацювання прийомів додаткового сервування столу (відповідно до замовлення); подавання та прибирання окремих предметів сервування і наборів відвідувачам.

Сервування тематичних столів.

Особиста підготовка офіціантів до роботи: зовнішній вигляд, формений одяг і взуття; наявність у офіціантів касових ключів, штопора, блокнота, ручки, ручника, носової хустинки.

Інструктаж персоналу перед початком роботи.

Самостійна робота

Оволодіння прийомами підготовки посуду, наборів і столової білизни для сервування. Техніка полірування тарілок, скляного посуду, наборів.

Підготовка спецій і приправ.

Складання серветок для сніданку та обіду.

Особиста підготовка офіціантів до роботи: зовнішній вигляд, формений одяг і взуття; наявність у офіціантів касових ключів, штопора, блокнота, ручки, ручника, носової хустинки.

Студенти повинні:

уміти полірувати столовий посуд, скло та набори; накривати столи скатертинами й замінювати їх; складати серветки різними способами; сервувати столи.

Тема 6. Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Правила подавання кулінарної продукції та кондитерських виробів

Зустріч відвідувачів, подавання меню і приймання замовлення.

Проведення діалогу з відвідувачем щодо вибору страв і напоїв.

Вимоги, що висуваються до форми запису замовлення. Розрахунок із відвідувачами.

Досервування столів відповідно до замовлення. Техніка роботи з підносом.

Правила та техніка подавання страв і напоїв за допомогою приставного столика.

Правила та техніка подавання страв і напоїв з обнесенням.

Траншування та фламбування страв.

Відпрацювання техніки подавання закусок і холодних страв; супів; других гарячих, солодких страв; кондитерських виробів.

Відпрацювання техніки прибирання зі столу використаного столового посуду, наборів, білизни.

Самостійна робота

Вимоги, що висуваються до форми запису замовлення.

Техніка роботи з підносом.

Студенти повинні:

уміти обслуговувати гостей закусками, кулінарними стравами, кондитерськими виробами із застосуванням різних видів сервісу.

Тема 7. Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями

Організація робочого місця для приготування прохолодних напоїв. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи, що висуваються до приготування та відпускання напоїв.

Асортимент прохолодних і гарячих напоїв бару, ресторану. Технологічна документація.

Приготування, оформлення та подавання напоїв із ягід, фруктів, а також морсів, фрешів, квасів.

Подавання газованих прохолодних напоїв. Асортимент гарячих напоїв бару, ресторану. Технологічна документація.

Організація робочого місця бариста для приготування кави, шоколаду та напоїв на їх основі. Правила безпечної експлуатації кавомолки та кавоварки.

Рецептури, приготування та подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Норми виходу та вимоги щодо якості напоїв.

Характеристика та вивчення асортименту міцних алко-

гольних напоїв, карти напоїв закладу ресторанного господарства.

Вивчення асортименту і характеристики слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Підбір напоїв до закусок і страв. Принципи еногастрономії. Підбір посуду для подавання напоїв.

Відпрацювання техніки обслуговування гостей міцними алкогольними напоями (горілка, віскі, ром, джин, текіла, коньяк, арманьяк, кальвадос, бренді).

Відпрацювання техніки обслуговування гостей лікерогорілчаними напоями (настоянка, наливка, лікер, бальзам).

Відпрацювання техніки обслуговування гостей вином: замовлення, підготовка вина, представлення, відкривання пляшки, декантування та дегустація вина, наповнення чарок.

Температура подавання напоїв.

Самостійна робота

Гігієнічні вимоги і санітарні заходи, що висуваються до приготування та відпускання напоїв.

Асортимент прохолодних і гарячих напоїв бару, ресторану. Технологічна документація.

Підбір напоїв до закусок і страв. Принципи еногастрономії.

Студенти повинні:

уміти готувати й відпускати відвідувачам прохолодні та гарячі напої, обслуговувати гостей напоями.

Тема 8. Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном

Розвиток готельного господарства України на сучасному етапі.

Основні підходи до класифікації засобів розміщення.

Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.

Типізація готельних номерів, класифікація номерного фонду.

Самостійна робота

Розвиток готельного господарства України на сучасному етапі.

Студенти повинні:

уміти користуватися нормативними документами при визначенні вимог до всіх типів готелів, характеризувати готельні номери.

Тема 9. Особливості діяльності готельних служб

Поняття «гостинність». Моделі гостинності. Спеціалізовані готелі.

Склад та структура служби приймання та розміщення в закладі готельного господарства.

Функціональні обов'язки та завдання структурних підрозділів готелю.

Основні посадові та професійні обов'язки працівників служби приймання та розміщення.

Технологія обслуговування гостей службою приймання та розміщення.

Ведення нормативної документації працівниками служби приймання та розміщення.

Культура обслуговуючого персоналу на поверсі, поведін-ковий стандарт. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи на поверсі.

Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.

Самостійна робота

Поняття «гостинність». Моделі гостинності. Спеціалізовані готелі.

Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.

Студенти повинні:

уміти визначати класифікацію засобів розміщення туристів за визначенням Всесвітньої туристичної організації, обслуговувати гостей відповідно до поведінкового стандарту, користуватися нормативними документами.

Тема 10. Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства

Використання POS-терміналів, РРО (касові апарати та фіскальні реєстратори), комп'ютерів, планшетів на Android, сканерів штрих-кодів, принтерів чеків, спеціалізованих ваг, електронних прохідних і електронного табелювання персоналу (хмарна система POS SEKTOR, Solutions).

Вивчення нормативних документів, що регламентують застосування реєстраторів розрахункових операцій (РРО) у готельно-ресторанному господарстві.

Вимоги, що висуваються до електронних контрольно-касових апаратів (ЕККА), їх призначення.

Оволодіння навичками роботи на РРО. Виконання звітів. Робота зі звітною документацією.

Автоматизація ресторанного та готельного бізнесу. Виявлення та усунення типових неполадок у роботі окремих моделей РРО.

Самостійна робота

Автоматизація ресторанного та готельного бізнесу. Виявлення та усунення типових неполадок у роботі окремих моделей РРО.

Студенти повинні:

уміти користуватися програмним забезпеченням закладів ресторанного господарства (POS SEKTOR); експлуатувати РРО різних моделей.

8. Порядок та критерії оцінювання результатів навчання

Результати навчання студента, що відображають досягнути ним рівень компетентностей відносно очікуваних, оцінюють у процесі контрольних заходів за допомогою критеріїв.

Оцінювання роботи студентів охоплює низку письмових, практичних контрольних заходів, які використовують відповідно до компетентністних характеристик результатів навчання, досягнення яких контролюється.

Оцінювання результатів навчання студентів проводиться під час проведення поточного і залікового контролю.

Поточний контроль проводитися через усний захист практичних робіт, написаних в щоденнику.

Заліковий контроль проводиться відповідно до навчального плану у формі захисту індивідуального проєкту.

Оцінювання результатів поточного та підсумкового контролю здійснюється за 12-бальною шкалою:

Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінка (4-бальна)	**Бали (12-бальна)**	**Рівень виконання**
Відмінно	**10–12**	**Високий рівень:** повне виконання завдань практики відображене в щоденнику, бездоганний захист роботи, демонстрація правил та технології під час обслуговування.
Добре	**7–9**	**Задовільний рівень:** більшість завдань виконано якісно, є незначні неточності під час захисту, невпевненість в технології обслуговування.
Задовільно	**4–6**	**Базовий рівень:** завдання виконані частково, є помилки, відповіді під час захисту поверхневі.
Незадовільно	**<4**	**Незадовільний рівень:** завдання не виконані, ведення щоденника не відповідає вимогам, повна пасивність під час виконання завдань.

Оцінка формується на основі таких компонентів:

Критерій	Опис	Очікувані результати	Оцінка (12-бальна шкала)
Теоретична підготовка	Розуміння нормативно-правових актів, стандартів обслуговування (ДСТУ, HACCP), правил етикету, технології готельно-ресторанних послуг та програмного забезпечення (SERVIO POS, SERVIO HMS).	Здатність пояснити особливості організації роботи служб готелю та ЗРГ, правила сервірування, еногастрономічні поєднання, вимоги до заповнення ресторанної та готельної документації.	**10-12 балів:** повне володіння матеріалом, вміння працювати з нормативною документацією служб готелю і ЗРГ. **7-9 балів:** незначні помилки в теоретичних визначеннях понять еногастрономії і процесів сервірування столів, добрі знання призначення посуду. **4-6 балів:** базові знання, без глибини вище перерахованих понять і процесів.
Практичні навички	Застосування фахових навичок: складання меню та карт напоїв, підготовка приміщень, техніка сервірування столів, обслуговування гостей, робота з ПЗ SERVIO.	Виконання завдань: складання меню/карт напоїв, підбір і полірування посуду, сервірування столу до різних івентів, робота з модулями Front/Back Office SERVIO.	**10-12 балів:** самостійна робота з високою якістю сервірування столу до різних івентів. **7-9 балів:** виконання практичної роботи з модулями Front/Back Office SERVIO з незначною допомогою викладача **4-6 балів:** виконання процесу обслуговування з помилками, потреба в корекції.
Аналітичні здібності	Аналіз діяльності	Аналіз роботи готельних служб і	**10-12 балів:** глибокий аналіз, обґрунтовані

	закладу hospitality, оцінка матеріально-технічного забезпечення, структури готельних служб та ресторанних приміщень, прийняття управлінських рішень.	ЗРГ, підбір технологічного устаткування, розробка пропозицій щодо покращення клієнтоорієнтованого сервісу та інновацій.	пропозиції що до роботи готельних служб і ЗРГ, надання пропозицій щодо покращення клієнтоорієнтованого сервісу та інновацій **7-9 балів:** базовий аналіз, часткові рекомендації до підбору технологічного устаткування. **4-6 балів:** поверхневий аналіз роботи служб готелю і ЗРГ їх сервісу.
Професійні компетенції	Професійна етика, культура спілкування з гостями, дотримання вимог охорони праці, санітарії, HACCP, інструкцій та командна взаємодія.	Дотримання санітарних правил та гігієнічних вимог, поведінкових стандартів (покоївки, офіціанта), ефективна взаємодія в команді, дотримання трудової дисципліни.	**10-12 балів:** високий професіоналізм у виконанні поведінкового стандарту, і взаємодія в проєктній команді. **7-9 балів:** незначні недоліки при виконанні ситуаційного завдання в комунікації між відвідувачами і обслуговуючим персоналом. **4-6 балів:** базовий рівень, є зауваження до трудової дисципліни і дотримання гігієнічних вимог.
Захист проєкту	Якість підготовки та	Чітко структурований	**10-12 балів:** Відмінна презентація, повні й

	оформлення індивідуального проєкту з навчальної практики, високий рівень презентації проєкту та відповідей на запитання.	проєкт, впевнена презентація і технологія обслуговування, логічні та вичерпні відповіді під час захисту.	аргументовані відповіді на всіх етапах захисту. **7-9 балів:** добра презентація, незначні неточності в складеному меню і карті напоїв. **4-6 балів:** захист без карти напоїв з помилками в складеному меню, слабкі відповіді на ситуаційні завдання.

Вагові коефіцієнти (розподіл балів)

- Теоретична підготовка: 20%
- Практичні навички: 30%
- Аналітичні здібності: 25%
- Професійні компетенції: 15%
- Захист проєкту: 10%

Оцінка **«відмінно»** - студент вміло і правильно застосовує набуті знання з організації обслуговування відвідувачів у торговельному залі закладів гостинності, під час захисту проєкту уміє їх узагальнювати та систематизувати. Дає повну, логічну та послідовну відповідь на питання пов'язані з технікою подавання страв і напоїв. Правильно, з обґрунтуванням вирішує ситуаційні завдання в готельній індустрії. Уміє користуватися нормативними документами під час їх вирішення.

Оцінка **«добре»** - студент захищаючи проєкт допускає логічну непослідовність і неточності в порядку сервірування стола, виявляє неглибоке знання навчального матеріалу організації обслуговування обраного івенту в готедьно-ресторанному комплексі. Студент має правильний хід у розв'язуванні практичних ситуацій, але робить деякі помилки, які не впливають на кінцевий результат, або не обґрунтовує

ключові моменти приймання замовлення.

Оцінка **«задовільно»** - при захисті проєкту спостерігається непослідовність його викладення, недостатньо вміло користується нормативною документацією. Принцип захисту проекту прослідковується, але допущено грубі помилки в послідовності приймання замовлення і самого процесу обслуговування, внаслідок яких не отримано повноцінної картини захисту.

Оцінка **«незадовільно»** - студент не дав правильної відповіді на поставлені питання що до організації свого проєкту, не продемонстрував практичні вміння сервірування столу або виконав менше половини логічних кроків під час процесу обслуговування в нестандартних ситуаціях.