УКРАЇНА

ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
(повна назва закладу освіти)

Циклова комісія **готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виховної роботи
Ірина ВІРЖАНСЬКА
"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виробничої роботи
Леся ЗІНЕВИЧ
"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-методичної роботи
Людмила ЯРОШ
"28" серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна **ОК – 28 Навчальна практика зі спеціальності**
(шифр і назва навчальної дисципліни)
Галузь знань ***J Транспорт та послуги***
(шифр і назва напряму підготовки)
Спеціальність ***J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг***
(шифр і назва спеціальності)

Житомир – 2026

Робоча програма дисципліни ***«Навчальна практика зі спеціальності»*** для підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтиринг складена на основі навчальної програми дисципліни ***«Навчальна практика зі спеціальності»***, затвердженої *директором Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права Силантьєвою О.С. 27.08.2024р.*

Укладачка:
ЖАБРОВЕЦЬ Людмила – викладачка вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії **Готельно-ресторанної справи та харчових технологій**
Протокол № 2 від 28 серпня 2026 року
Голова циклової комісії
_____ Тетяна ПУШКАРЬОВА
28 серпня 2026 року

1. Мета та завдання навчальної дисципліни «Навчальна практика зі спеціальності»

Метою навчальної практики 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 професійної діяльності з урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного господарства.

Завдання:

- 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;
- відпрацювати навички процесу обслуговування згідноз програмою курсу;
- ознайомитись із новітніми технологіями, сучасними методами обслуговування;
- дослідити структуру ресторанних та готельних закладів;
- організувати своє робоче місце;
- організувати підготовку торговельних приміщень, посуду, наборів, столової білизни до обслуговування гостей;
- організувати сервірування столів;
- організувати облік посуду, наборів, столової білизни.

2. Унаслідок вивчення даного курсу студенти повинні набути такої компетентності:

Інтегральна:

— здатність розв'язувати складні практичні завдання у сфері гостинності.

Перелік загальних (ЗК) і спеціальних компетентностей (СК)

відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

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.

Фахові:

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.

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання відповідно до Освітньопрофесійної 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.

Комунікація:

- — здатність працювати в команді та взаємодіяти з широким колом осіб для провадження професійної діяльності;
- — здатність ефективно спілкуватися на професійному і соціальному рівнях.

Автономність і відповідальність:

- — здатність відповідально ставитися до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення у звичайних умовах з елементами непередбачуваності з дотриманням вимог професійної етики;
- — здатність до подальщого навчання з деяким рівнем автономності з метою покращення результатів власної навчальної або професійної діяльності і результатів діяльності інших.

3. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів 10,5</td><td rowspan="2">Галузь знань
<u>24 Сфера обслуговування</u>
(шифр і назва)</td><td colspan="2" rowspan="2"><u>Нормативна</u>
(за вибором)</td></tr>
<tr></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання</td><td rowspan="3"></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - <u>270</u></td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10">Освітньо-професійний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр</u></td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>-</td><td><u>108год</u>.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td><u>-</u></td><td><u>162год</u></td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання
-год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:
<u>диференційований залік</u></td></tr>
</table>

4. Міждисциплінарні зв'язки

Забезпечуючі:

- українська мова (за професійним спрямуванням);
- іноземна мова (за професійним спрямуванням);

- технологія продукції ЗРГ;
- організація ресторанного господарства;
- устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- інформатика і комп'ютерна техніка;
- гігієна і санітарія;
- вища та прикладна математика;
- екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці;
- психологія та етика ділового спілкування.

5. Програма навчальної дисципліни

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

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

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

Тема 4 Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства.

Тема 5Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів.

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

Тема 7 Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями.

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

Тема 9 Особливості діяльності готельних служб.

Тема 10 Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства.
Захист прєкту.

6. Критерії оцінювання результатів навчання

Критерій	**Опис**	**Очікувані результати**	**Оцінка (12-бальна шкала)**
Теоретична підготовка	Розуміння нормативно-правових актів, стандартів обслуговування (ДСТУ, НАССР), 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	Застосування	Виконання завдань:	**10-12 балів:** самостійна

навички	фахових навичок: складання меню та карт напоїв, підготовка приміщень, техніка сервірування столів, обслуговування гостей, робота з ПЗ SERVIO.	складання меню/карт напоїв, підбір і полірування посуду, сервірування столу до різних івентів, робота з модулями Front/Back Office SERVIO.	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 закладу hospitality, оцінка матеріально-технічного забезпечення, структури готельних служб та ресторанних приміщень, прийняття управлінських рішень.	Аналіз роботи готельних служб і ЗРГ, підбір технологічного устаткування, розробка пропозицій щодо покращення клієнтоорієнтованого сервісу та інновацій.	**10-12 балів:** глибокий аналіз, обґрунтовані 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 оформлення індивідуального проєкту з навчальної практики, високий рівень презентації проєкту та	Чітко структурований проєкт, впевнена презентація і технологія обслуговування, логічні та вичерпні відповіді під час захисту.	**10-12 балів:** Відмінна презентація, повні й 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

	відповідей на запитання.		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%

Критерії оцінювання результатів навчання

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.

7. Засоби оцінювання

- залік;
- атестація;
- стандартизовані тести;
- командні проєкти;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- студентські презентації та виступи на науково-практичних конференціях;
- розрахункові роботи;
- звіти з екскурсій;
- письмове опитування;
- усне фронтальне та індивідуальне опитування;
- рішення ситуацій.

8. 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**

9.Теми практичних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1		**Тема 1.** Ознайомлення з організацією роботи ЗРГ. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	**2**
	1	*Тема практичного заняття 1.* Ознайомлення з організацією роботи ЗРГ. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	2
2		**Тема 2.** Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням	**4**
	2	*Тема практичного заняття 2.* Ознайомлення з договором про матеріальну відповідальність працівників торговельної зали, порядком отримання та здавання офіціантами столового посуду, наборів під час роботи .	2
	3	*Тема практичного заняття 3.* Ознайомлення з порядком отримання продуктів, замовлень. Система обліку й контролю кількості відпущених страв.	2
3		**Тема 3.** Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	**8**
	4	*Тема практичного заняття 4.* Складання меню комплексних раціонів.	2
	5	*Тема практичного заняття 5.* Складання меню для спеціалізованого виду обслуговування(весілля, святкування нового року…)	2
	6	*Тема практичного заняття 6.*Складання меню для дитячого та дієтичного харчування.	2
	7	*Тема практичного заняття 7.* Складання карт напоїв: карти вин, бар-карти, карти коктейлів, карти чаю, карти кави.	2
4		**Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства**	**6**
	8	*Тема практичного заняття 8.* Ознайомлення з основними та допоміжними столовими наборами. Характеристика та призначення столової білизни.	2
	9	*Тема практичного заняття 9.* Підбір посуду для подавання холодних, гарячих закусок, I та II страв	2
	10	*Тема практичного заняття 10.* Підбір посуду для подавання солодких страв, кондитерських виробів, гарячих та холодних напоїв	2
5		**Тема 5. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів**	**12**
	11	*Тема практичного заняття 11.* Ознайомлення з послідовністю підготовки торговельних приміщень до обслуговування.	2

	12	*Тема практичного заняття 12.* Оволодіння прийомами підготовки посуду і столової білизни для сервірування. Відпрацювання техніки полірування тарілок, скляного посуду, приборів	2
	13	*Тема практичного заняття 13.* Відпрацювання прийомів накривання столів скатертинами та їх заміни.	2
	14	*Тема практичного заняття 14.* Складання серветок різними способами.	2
	15	*Тема практичного заняття 15.* Відпрацювання правил і порядку попереднього сервірування столу для сніданку, обіду, вечері, бенкету.	2
	16	*Тема практичного заняття 16.* Відпрацювання прийомів додаткового сервірування столу.	2
6		**Тема 6. Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Правила подавання кулінарної продукції та кондитерських, виробів.**	**30**
	17	*Тема практичного заняття 17.* Зустріч відвідувачів і приймання замовлення.	2
	18	*Тема практичного заняття 18.* Проведення діалогу з відвідувачем щодо вибору страв і напоїв.	2
	19	*Тема практичного заняття 19.* Приймання замовлення та документальне його оформлення, та передавання замовлення до буфету і на виробництво.	2
	20	*Тема практичного заняття 20.* Відпрацювання техніки роботи з підносом.	2
	21	*Тема практичного заняття 21.* Проведення досервірування столів відповідно до замовлення.	2
	22	*Тема практичного заняття 22.* Отримання буфетної та кулінарної продукції. Оформлення документації на отримання буфетної продукції.	2
	23	*Тема практичного заняття 23.* Ознайомлення з правилами та технікою подавання страв і напоїв офіціантами.	2
	24	*Тема практичного заняття 24.* Ознайомлення з правилами та технікою подавання страв і напоїв «в обнос».	2
	25	*Тема практичного заняття 25.*Ознайомлення з правилами та технікою подавання страв і напоїв французьким видом сервісу.	2
	26	*Тема практичного заняття 26.* Ознайомлення з процесом траншування та фламбування страв.	2
	27	*Тема практичного заняття 27.* Ознайомлення з правилами та технікою подавання страв і напоїв за допомогою приставного столика.	2
	28	*Тема практичного заняття 28.* Відпрацювання техніки подавання закусок і холодних страв, та техніки прибирання зі столу використаного столового посуду, білизни.	2
	29	*Тема практичного заняття 29.* Відпрацювання техніки подавання супів.	2
	30	*Тема практичного заняття 30.* Відпрацювання техніки подавання других гарячих страв.	2
	31	*Тема практичного заняття 31.* Відпрацювання техніки подавання солодких страв, кондитерських виробів.	2

7		**Тема 7. Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями**	**14**
	32	*Тема практичного заняття 32.* Вивчення асортименту прохолодних і гарячих напоїв бару, ресторану, оформлення технологічної документації.	2
	33	*Тема практичного заняття 33.* Приготування, оформлення та подавання напоїв: морсів, фрешів, квасів. Відпрацювання техніки подавання холодних напоїв.	2
	34	*Тема практичного заняття 34.* Приготування, оформлення та подавання чаю кави, какао, шоколаду. Відпрацювання техніки подавання гарячих напоїв. Гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування та відпускання напоїв.	2
	35	*Тема практичного заняття 35.* Вивчення асортименту вин карти напоїв закладу ресторанного господарства.	2
	36	*Тема практичного заняття 36.* Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв. Поєднання різних видів сиру та вина.	2
	37	*Тема практичного заняття 37.* Відпрацювання техніки обслуговування гостей міцними алкогольними напоями лікеро-горілчаними напоями, слабоалкогольними та безалкогольними напоями.	2
	38	*Тема практичного заняття 38.* Відпрацювання техніки обслуговування гостей вином: замовлення, підготовка вина, представлення, відкривання пляшки. Відпрацювання процесу декантування та дегустація вина, наповнення чарок.	2
8		**Тема 8. Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном**	**12**
	39	*Тема практичного заняття 39* Ознайомлення з основними підходами до класифікації засобів розміщення. Класифікація готелів за зірковісттю.	2
	40	*Тема практичного заняття 40* Вивчення вимог класифікації за ВТО	2
	41	*Тема практичного заняття 41* Екскурсія в готельно-ресторанний комплекс	2
	42	*Тема практичного заняття 42* Характеристика вимог до всіх типів готелів	2
	43	*Тема практичного заняття 43* Ознайомлення з типізацією готельних номерів,	2
	44	*Тема практичного заняття 44* Ознайомлення з класифікацією номерного фонду	2

		Тема 9. Особливості діяльності готельних служб	**10**
	45	*Тема практичного заняття* 45. Ознайомлення зі спеціалізованими готелями. Екскурсія до оздоровчого комплексу «Гайки»	2
	46	*Тема практичного заняття* 46. Функціональні обов'язки та завдання структурних підрозділів готелю	2
	47	*Тема практичного заняття* 47. Склад та структура служби приймання та розміщення в закладі готельного господарства Основні посадові та професійні обов'язки працівників служби приймання та розміщення	2
	48	*Тема практичного заняття 48.* Технологія обслуговування гостей службою приймання та розміщення. Ведення нормативної документації працівниками служби приймання та розміщення	2
	49	*Тема практичного заняття 49.* Культура обслуговуючого персоналу на поверсі, поведінковий стандарт покоївки Гігієнічні вимоги і санітарні заходи на поверсі.	2
		Тема 10. Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства	**6**
	50	*Тема практичного заняття 50.* Вивчення Back Office програми SERVIO POS. Ознайомлення з Front Office та додатковими функціями Back Office програми SERVIO POS.	2
	51	*Тема практичного заняття 51.* Ведення обліку та робота з рахунками відвідувачів закладу ресторанного господарства у системі SERVIO POS.	2
	52	*Тема практичного заняття 52.* Створення нової бази закладу готельного господарства на платформі SERVIO HMS. Робота з модулем «Бронювання готельних номерів».	2
	53	*Тема практичного заняття 53.* Сервірування столу з нагоди традиційних свят і знаменних дат.	2
	54	*Тема практичного заняття 54.* Захист проєктів	2
	Разом		**108**

9.1. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	**Тема 1** Ознайомлення з організацією роботи ЗРГ. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. *Форми організації діяльності закладу; ознайомлення з основними показниками фінансово-господарської діяльності ЗРГ. Правила користування форменим одягом й умови його зберігання.*	4
2	**Тема 2.**Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням. *Ознайомлення з договором про матеріальну відповідаль ність працівників торговельної зали. Ознайомлення порядком отримання та здавання офіціантами столового посуду, наборів під час роботи.*	8
3	**Тема 3.** Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства. *Складання меню для спеціального виду обслуговування (весілля, святкування Нового року). Складання карти пива, карти чаю, карти кави.*	14
4	**Тема 4.** Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства *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.*	10
5	**Тема 5.**Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. *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.*	18
6	**Тема 6.** Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Правила подавання кулінарної продукції та кондитерських, виробів *Вимоги, що висуваються до форми запису замовлення. Техніка роботи з підносом.*	44
7	**Тема 7.** Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями *Гігієнічні вимоги і санітарні заходи, що висуваються до приготування та відпускання напоїв. Асортимент прохолодних і гарячих напоїв бару, ресто рану. Технологічна документація. Підбір напоїв до закусок і страв* *Принципи еногастрономії.*	20

8	**Тема 8.** Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном *Розвиток готельного господарства України на сучасному етапі.*	20
9	**Тема 9.** Особливості діяльності готельних служб *Поняття «гостинність». Моделі гостинності. Спеціалізо вані готелі. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.*	14
10	**Тема 10.** Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства *Автоматизація ресторанного та готельного бізнесу. Виявлення та усунення типових неполадок у роботі окремих моделей РРО.*	10
	Разом	**162**

10. Індивідуальні завдання

1. Особиста підготовка офіціантів до роботи.
2. Поєднання різних видів сиру та вина.
3. Призначення, розташування та обладнання кавового буфету.
4. Вимоги, що висуваються до оформлення меню відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства.
5. Вимоги, що висуваються до оформлення барної карти.
6. Правила складання букетів.
7. Рекомендації щодо вибору страв та напоїв.
8. Різновид и міцних алкогольних напоїв.
9. Рекомендації щодо вживання шампанського.
10. Рекомендації щодо вживання пива.
11. Рекомендації щодо вживання текіли.
12. Страви з нерибних продуктів моря.
14. Подавання бенкетних стравах із пернатої дичини, кроликів.

11. Методи навчання

- словесні (пояснення, інструктаж);
- наочні (ілюстрація – плакат, схема; демонстрація – відеофільми, мультимедійні файли);
- практичні(самостійна робота на занятті та поза аудиторна, виконання розрахункових завдань).

12. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, практична контрольна перевірка, залік**,** тестовий контроль, самоконтроль, взаємоконтроль.

13. Методичне забезпечення

1. Інструкційні картки для виконання практичних занять.
2. Завдання для самостійної роботи та методичні рекомендації з її виконання.
3. Тести для перевірки знань студентів.
4. Роздатковий матеріал.
5. Засоби діагностики знань студентів.
6. Критерії оцінювання знань студентів.
7. Наочні посібники.
8. Презентаційні матеріали.
9. Електронні посібники.

14. Рекомендована література

Нормативно-правові документи

1. *Конституція* України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.
2. *Господарський* кодекс України від 16.01.2003 №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 12.05.91 № 1023- XII.
   5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.
   5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.
   5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.
6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:
   6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 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 № 219.
   7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.
   7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах» від 05.03.04 № 93.
8. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

Державні стандарти

9. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.
10. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.
11. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.
12. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Основна

13. Організація готельного господарства: навч. посіб. О. М. Головко, Кампов Н.С.Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор 2024. 410 с.
14. 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.
15. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.Я. Брич. – К.: Ліра-К, 2024.-484с.
16. 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.

17. 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.
18. 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.
19. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.:Кондор 2021.- 300 с.

Додаткова

20. 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. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
21. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
22. 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.
23. *Мостова Л. М., Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2017.- 657с. Режим доступу http://opac.mk.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_
24. 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. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=236069
25. 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. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/ DocDescription? doc_id=237410
19. *Малюк Л. П.* Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. - Харків, 2002.
20. *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.
21. *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

22. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.ligazakon.ua.
23. Інформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)» [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.nau.ua
24. Ресторанні новини. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.relax.ua
25. Огляд ресторанів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.poretoranam.com.
26. Путівник по ресторанам швидкого харчування України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.bistro.com.ua

27. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.restopan.ua
28. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані :Навч. посіб., 3-тє вид. [Електронний ресурс]/ В. В. Архіпов. - К.: Центр навч. літ-ри, 2016. – 382 с. – Режим доступу: http://culonline.com.ua/Books/ Restoranna%20sprava%20Arhipov% 2016.pdf
29. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» [Електронний ресурс]/ Р.В. Матюшенко. – К.: НУХТ. – 2014 р. – Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/ file/43_71.pdf
30. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди [Електронне видання] : тези. Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 7 квіт. 2016р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 362 с. – Режим доступу: https://knteu.kiev.ua/file/NzM1OQ ==/adb099cfb596b8fe5a685807aa58dd2e.pdf