Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права

Заступник директора
З навчально-виробничої роботи
_____ Леся Зіневич
«28» серпня 2026 р.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність: J2 Готельно–ресторанна справа та кейтеринг

Освітньо-професійна програма ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

Освітньо-професійний ступінь ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР

Розглянуто на засіданні циклової комісії Готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Протокол № 2 від 28 серпня 2026 р.
Голова комісії _____ Тетяна ПУШКАРЬОВА

Житомир – 2026

ЗМІСТ

	Вступ	**3**
Розділ І. Загальні питання організації та проведення навчальної практики зі спеціальності		**4**
1.1.	Мета і завдання навчальної практики зі спеціальності	4
1.2	Організація проведення практики	5
1.3.	Права та обов'язки студента-практиканта	5
Розділ ІІ. Загальні вимоги до написання звітної документації		**6**
2.1.	Загальні вимоги до оформлення щоденника	6
2.2.	Структура щоденника	6
2.3.	Зразок оформлення практичного заняття.	6
Розділ ІІІ. Підготовка до захисту індивідуального проєкту, критерії оцінювання.		**9**
3.1	Рекомендовані теми залікової роботи проєкту «Концепція тематичного та святкового сервірування столу»	9
3.2	Методичні рекомендації що до виконання індивідуального проєкту на тему «Концепція тематичного та святкового сервірування столу»	10
3.3	Критерії оцінювання проєкту	11
3.4	Розподіл балів за компонентами (Вагові коефіцієнти)	11
Висновок		**12**
Список використаних джерел		**13**
Додатки		**15**

Вступ

Програма практики 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 ЖКФКБП 07.06.2024р. протокол №6.

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

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 практика зі спеціальності проводиться після навчальної практики «Вступ до фаху».

Розділ І. Загальні питання організації та проведення навчальної практики

1.1. 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 технологіями обслуговування з урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного господарства.

Основні завдання практики поділяються на чотири групи:

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 посадовими інструкціями фахівців із готельно-ресторанної справи;
- оволодіти сучасними формами обслуговування 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;
- сформувати спеціальні компетентності з організації обслуговування в умовах існуючого закладу, відпрацювати навички процесу обслуговування згідно з програмою курсу, ознайомитись із новітніми технологіями, сучасними методами визначення технологічних параметрів та управління якістю продукції;

3. *Дослідницькі:*

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;
- дослідити структуру ресторанних та готельних закладів;
- дослідити організаційну структуру підприємства і організації управлінської роботи;
- дослідити ефективність управління закладом ресторанного господарства та готелем за основними видами діяльності: виробнича, інноваційна, економічна.

4. *Організаторські:*

- організувати своє робоче місце;
- організувати своєчасне виконання програми практики студентом;
- організувати підготовку торговельних приміщень, посуду, наборів, столової білизни до обслуговування гостей;
- організувати експлуатацію торговельно-технологічного устаткування;
- організувати сервування столів;
- організувати облік посуду, наборів, столової білизни;
- організувати експлуатацію реєстраторів розрахункових операцій в навчальному

кабінеті;

- організувати обслуговування відвідувачів у навчальному кабінеті;
- організувати подавання напоїв.

1.2. Організація проведення практики

Практика проводиться в спеціалізованому кабінеті.

Викладачі практики забезпечують організацію і проведення навчальної практики зі спеціальності відповідно до навчального плану, наскрізної програми практики, проводять інструктажі студентам та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки проходження практики.

Студенти ознайомлюються з сучасними методами, формами організації праці в галузі їх майбутньої професії, у них формуються професійні уміння і навички для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах, відбувається виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Оцінюють результати практики по оформленим щоденникам і по підготовці і захисту індивідуального власного проєкту.

1.3. Права та обов'язки студента-практиканта

Студент перед початком практики зобов'язаний:

- ознайомитись з програмою практики та даними методичними рекомендаціями;
- пройти інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки;
- отримати індивідуальне завдання для захисту індивідуального проєкту на при кінці практики.

У період практики студент повинен:

- виконати програму практики, згідно календарно-тематичного плану;
- вести щоденник, виконуючи практичні завдання;
- дотримуватися встановлених правил внутрішнього розпорядку закладу освіти, техніки безпеки та охорони праці визначених в правилах освітнього процесу;
- збирати та опрацьовувати матеріал винесений на самостійне опрацювання.

Після закінчення практики студент зобов'язаний:

- здати керівникові практики оформлений щоденник;
- захистити проєкт, продемонструвавши знання з організації обслуговування різних видів банкету, застосовуючи сучасні інноваційні методи і форми обслуговування.

Розділ ІІ. Загальні вимоги до написання звітної документації

2.1. Загальні вимоги до оформлення щоденника.

Щоденник, а саме зошит формату А4 на 48 листків повинен мати титульний аркуш(Додаток 1).

Кожна тема практичного заняття повинна починатись з нової сторінки, де вказується дата і номер практичного заняття. Максимум написано на одне практичне заняття(не враховуючи додатків) 1 – 1,5 листки, мінімум одна сторінка.

Додаток потрібно оформлювати на новій сторінці.

У щоденнику не повинно бути дослівного переписування матеріалу з підручників, а також цитування літературних джерел. У практичних завданнях студенту рекомендовано обґрунтувати різноманітні факти, що висвітлюються в завданнях навчальної практики, посилатися на нормативні документи.

Уся документація виконується державною мовою, з дотриманням державних стандартів.

Перед складанням заліку(захист проєкту) щоденник з навчальної практики студенти здають викладачу. Після перевірки щоденник один рік зберігається в архіві.

2.2. Структура щоденника

Щоденник повинен містити:

- титульну сторінку;
- практичні заняття з висвітленими завданнями і висновком;

2.3. Зразок оформлення практичного заняття

11.05.26р.
(дата відповідно до розкладу)

Практичне заняття №1

Тема заняття 1. Ознайомлення з організацією роботи ЗРГ

Зміст роботи

Завдання № 1

Опрацюйте Правила роботи закладів ресторанного господарства.

Опрацював(ла) Правила роботи закладів ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 №219. В правилах роботи ЗРГ регламентуються основні вимоги щодо роботи закладів ресторанного господарства усіх форм власності. Правила роботи ЗРГ складаються з _____ розділів(написати назву розділів).

Завдання № 2

Опрацюйте типи закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства відповідно до типу і класу згідно Національним стандартом ДСТУ4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» класифікують: (переписуєте тільки те, що виділене жирним шрифтом)

За **видами економічної діяльності** заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

За **торговельною ознакою**

За **виробничою ознакою** заклади ресторанного господарства поділяються на ті, що мають власне виробництво, і ті, що не мають його. В свою чергу, заклади, що мають власне виробництво, поділяють на три групи:

За **ознакою комплексу продукції і послуг** розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні.

За **сезонністю** розрізняють заклади ресторанного господарства які діють постійно, тобто працюють цілий рік, та сезонні - ті, що працюють у весняно-літній період. Заклади ресторанного господарства можуть бути стаціонарними та пересувними (авто-їдальні, авто-буфети, вагони-ресторани).

За **потужністю** заклади різного типу характеризуються пропускною спроможністю залів або обсягом виробленої продукції.

За **класами.** Клас «люкс» присвоюється ресторанам і барам, які відповідають таким вимогам як вишуканість інтер'єрів, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, оригінальний асортимент, вишукані замовлені і фірмові страви, вироби для ресторанів, широкий вибір замовлених та фірмових напоїв, коктейлів.

Ресторан вищого класу також характеризується високим рівнем комфортності за рахунок устаткування і зручних меблів, оригінальністю інтер'єру, належним мікрокліматом, що забезпечується кондиціюванням повітря.

Ресторан першого класу характеризує простота і оригінальність інтер'єру, гармонійність і комфортність.

За **характером контингенту, який обслуговують:**

- загальнодоступний заклад ресторанного господарства, в якому продукцію та послуги може одержати будь-який споживач;
- закритий заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання (на підприємствах, будівництві, установах, у навчальних закладах);
- заклади ресторанного господарства, які обслуговують визначений контингент споживачів: мешканців готелів…

Завдання № 3

Ознайомлення з вимогами до закладів ресторанного господарства різних типів і класів.

Вимоги закладів ресторанного господарства можна поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу. ***До загальних вимог відносять наступні:***

— у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров’я споживачів

— в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для пересування людей з особливими потребами на колясках;

— заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, відповідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування;

— склад і площі приміщень закладів мають відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;

— архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

— у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;

— відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;

— кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва та обслуговуючого персоналу;

— обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

— інформація про тип і клас закладу, режим його роботи має бути розміщена на фасаді приміщення.

Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені у таких основних характеристиках:

— місцезнаходження закладу і стан прилеглої території;

— вид, тип та особливості будівлі;

— комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;

— оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;

— процес обслуговування;

— асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, прейскуранта і карти вин;

— кваліфікація персоналу;

— номенклатура додаткових послуг.

Завдання № 4

Ознайомитись з сучасною концепцією організації обслуговування споживачів у ресторані.

Розкриваючи це завдання варто пригадати принципи класифікації ЗРГ за концепціями, а також приклади концептуальних ресторанів в Україні.

Для вітчизняних споживачів ресторан є своєрідним театром, видовищем, в якому відвідувач, по суті, платить не тільки за харчування, а й за атмосферу, ідею. Ресторани можна класифікувати на дві основні групи: концептуальні та ті, що не дотримуються чіткої концепції. Концепція ресторану може бути продиктована специфікою його кухні (український, японський, китайський, італійський тощо), загальною атмосферою (джазовий, елітний, молодіжний тощо) або стилізованою ідеєю художнього твору («Міміно», «За двома зайцями» тощо). Концепції повинні відповідати дизайн інтер'єру, посуд, меню, розважальна програма, організація обслуговування, асортимент страв та напоїв.

Оцінка_____

Розділ ІІІ. Підготовка до захисту індивідуального проєкту, критерії оцінювання.

3.1.Рекомендовані теми залікової роботи(проєкту) «Концепція тематичного та святкового сервуваннястолу»

Офіційні, ділові та дипломатичні прийоми

1. Особливості протокольного сервуваннястолу для офіційного дипломатичного прийняття *(етикет, послідовність подачі страв, схема розкладки наборів)*.
2. Сервуваннябенкету-прийому з повним обслуговуванням офіціантами *(бенкет «по-французьки»/«по-англійськи», канони класичної класифікації)*.
3. Організація та сервуванняділового сніданку (Working Breakfast) у готельно-ресторанній справі.
4. Сервуваннястолу для фуршету та бенкету-коктейлю: мінімалізм, функціональність та ергономіка.

Родинні та календарні свята

5. Концептуальне сервуваннявесільного бенкетного столу в стилі Fine Dining.
6. Організація та сервуваннястолу для дитячого дня народження: безпека, тематичний декор та інтерактивні елементи.
7. Традиційне та сучасне сервуваннястолу до Різдва (Нового року): колористика, текстиль та центральні композиції.
8. СервуванняВеликоднього сніданку: поєднання національних традицій із сучасними трендами декорування.

Сезонні та естетичні концепції

9. Осіннє сервуваннястолу з використанням природних матеріалів та локальних текстур *(стиль Rustic / Eco)*.
10. Літній чаювальний стіл на відкритому повітрі (Garden Tea Party): порцеляна, текстиль та флористичний дизайн.
11. Весняне сервуваннястолу в стилі Прованс: пастельна гама, легкість та французький шарм.

Національні та культурні традиції

12. Традиційне українське святкове сервуваннястолу: поєднання етнічних елементів та вимог сучасного сервісу.
13. Сервуваннястолу для японської трапези (Кайсекі або сучасний суші-бар): посуд, етикет та філософія подачі.
14. Англійський п'ятигодинний чай (Five o'Clock Tea): правила сервірування, підбір посуду та текстилю.
15. Сервуваннястолу для традиційної італійської вечері (Trattoria vs Fine Dining).

Сучасні тренди та специфічні концепції

16. Екологічні тренди у сервіруванні столів: використання біорозкладних матеріалів, натурального льону та вторинного скла.
17. Сервуваннястолу для романтичної вечері (Tête-à-tête): акценти на освітленні, деталях та інтимній атмосфері.
18. Особливості сервуваннястолу для дегустації вин (Wine Tasting): класифікація келихів, подача закусок та зонування.
19. Тематичне сервуваннястолу в стилі «Мінімалізм / Скандинавський хюге»: функціональна естетика та природні відтінки.
20. Організація та сервуванняшведської лінії (Buffet Service) у сучасних готельних комплексах.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

щодо виконання індивідуального проєкту на тему:
«Концепція тематичного та святкового сервуваннястолу»

1. Загальні положення

Метою виконання проєкту є систематизація та закріплення практичних навичок з організації обслуговування, складання меню та карт напоїв, підбору столового посуду, наборів і скла, а також естетичного оформлення столу для конкретної урочистої події.

2. Структура та зміст проєкту

Проєкт має складатися з таких обов'язкових розділів:

Розділ 1. Вступна частина та обґрунтування тематики

- **Тема та привід:** опис події (наприклад, *«Великодній сніданок»*, *«Офіційний дипломатичний прийом»*, *«Романтична вечеря в стилі Прованс»*).
- **Концепція:** стилістика оформлення, кольорова гама, текстиль, елементи декору, освітлення та флористика.

Розділ 2. Розробка меню (Menu)

- Складання збалансованого святкового меню з урахуванням послідовності подачі страв (холодні та гарячі закуски, перші страви, основні гарячі страви, десерти, напої, хліб).
- Графічне оформлення бланка меню відповідно до стилю заходу.

Розділ 3. Розробка карти напоїв (Wine List / Beverage Menu)

- Підбір алкогольних та безалкогольних напоїв, що гармонійно поєднуються зі стравами з меню (еногастрономічна пара).
- Послідовність зазначення напоїв у карті (аперитиви, вина за типами, міцні напої, дижестиви, безалкогольні напої).

Розділ 4. Підбір посуду, наборів та столового скла

- Деталізація: складання повної специфікації порцеляни/кераміки, кришталю/скла та столових наборів під кожну страву з меню та кожен напій із карти напоїв.
- Зведена таблиця відповідності:

№	Назва страви / напою	Посуд для подачі	Прибори	Келихи / Скло
1	*Приклад: Салат із морепродуктами*	Тарілка закусочна (Ø 200 мм)	Ніж та виделка закусочні	-
2	*Приклад: Біле сухе вино*	-	-	Келих для білого вина (300 мл)

Розділ 5. Схема та естетика святкового сервування

- **Текстиль:** вибір скатертини, наперона, плейсмейтів, серветок (спосіб складання).
- **Сервування:** наочна демонстрація розстановки посуду та наборів на столі перед початком обслуговування.
- **Центральна композиція:** опис декору (квіти, свічки, тематичні аксесуари).

3. Вимоги до захисту проєкту

Захист проєкту проходить перед аудиторією та складається з двох частин:

1. Усна презентація (5–7 хвилин):
   - Презентація концепції: обґрунтування вибору теми, стилю та атмосфери.
   - Презентація меню та карти напоїв: пояснення логіки поєднання страв і напоїв.
   - Демонстрація сервірування: аргументація вибору посуду, текстилю та декору.
2. Відповіді на запитання (3–5 хвилин):за правилами етикету, послідовністю подачі страв та призначенням окремих предметів сервування.

3.3. Критерії оцінювання проєкту

- **Відповідність темі:** гармонійність усіх елементів (меню, посуд, декор) єдиній концепції.
- **Грамотність підбору:** правильність призначення посуду та наборів під страви й напої.
- **Естетика та креативність:** оригінальність ідеї та візуальна привабливість сервірування.
- **Захист:** впевнене володіння термінологією, повнота відповідей на запитання та якість презентаційних матеріалів.

Шкала оцінювання захисту проєкту та практичних завдань

- **10–12 балів («Відмінно»)** Студент вільно, логічно та послідовно презентує проєкт. Відмінна презентація, повні й аргументовані відповіді на всіх етапах захисту. Студент вміло застосовує знання з організації обслуговування відвідувачів, володіє технікою подавання страв і напоїв, обґрунтовано вирішує ситуаційні завдання та вільно користується нормативною документацією. Проєкт містить повне еногастрономічне поєднання, правильно розроблене меню та карту напоїв.
- **7–9 балів («Добре»)**. Добра презентація, проєкт виконано на належному рівні, але є незначні неточності. Під час захисту допускаються незначні логічні непослідовності чи незначні неточності в складеному меню, карті напоїв або порядкові сервуваннястола. Правильний хід розв'язування практичних та ситуаційних завдань, але присутні незначні помилки або часткові недоліки в обґрунтуванні окремих моментів обслуговування.
- **4–6 балів («Задовільно»)**. Базовий рівень підготовки, виклад матеріалу непослідовний, присутні суттєві помилки. Захист проходить із помилками в меню або взагалі без карти напоїв. Спостерігається непослідовність процесу обслуговування, слабкі відповіді на ситуаційні завдання, поверхневий аналіз та недостатнє вміння користуватися нормативною документацією.
- **1–3 бали («Незадовільно»)**. **Характеристика:** Завдання не виконано або виконано з грубими порушеннями. Студент не надав правильних відповідей на питання щодо організації свого проєкту, не продемонстрував практичні вміння з сервуваннястолу та виконав менше половини необхідних кроків обслуговування.

3.4. Розподіл балів за компонентами (Вагові коефіцієнти)

Під час формування залікової оцінки враховуються наступні вагові коефіцієнти:

1. Практичні навички (30%): складання меню та карт напоїв, підбір і полірування посуду, техніка сервуваннястолів під конкретні івенти, робота з спеціалізованим ПЗ (SERVIO).
2. Аналітичні здібності (15%): аналіз діяльності закладу, підбір обладнання, розробка пропозицій щодо покращення сервісу.
3. Теоретична підготовка (20%): знання нормативно-правових актів, стандартів ДСТУ, HACCP, етикету та еногастрономічних правил.
4. Професійні компетенції (15%): дотримання санітарних вимог, професійна етика, культура спілкування та командна взаємодія.
5. Захист проєкту (20%): якість презентації, повнота та логіка відповідей на запитання.

ВИСНОВОК

Навчальна практика є ключовим етапом у підготовці кваліфікованих фахівців індустрії гостинності, оскільки поєднує теоретичну базу з безпосереднім відпрацюванням професійних алгоритмів. Подані методичні рекомендації виступають ефективним інструментом як для здобувачів освіти під час виконання практичних завдань і розробки проєктів із сервірування, так і для викладачів під час об'єктивного оцінювання їхніх досягнень.

Комплексне виконання вимог методичних вказівок дозволяє студентам опанувати сучасні технології обслуговування, канони еногастрономії, правила етикету та алгоритми прийняття рішень, що гарантує високий рівень підготовки майбутніх випускників відповідно до вимог сучасного ринку праці.

Список використаних джерел

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

ДОДАТКИ

Додаток 1 – Зразок титульного аркуша щоденника з навчальної практики зі спеціальності.

Додаток 2 – Календарно-тематичний план навчальної практики зі спеціальності

Додаток 3 - Індивідуальні завдання з навчальної практики зі спеціальності

Додаток 4 – Зразок виконання індивідуального завдання

Додаток 5 - Критерії оцінювання ведення щоденника з навчальної практики (розширена таблиця)

Методичні рекомендації укладені на основі наскрізної програми практики НМЦ «Укоопосвіта» та з урахуванням вимог до підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Додаток 1

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права

Щоденник з дисципліни

«Навчальна практика зі спеціальності»

Студента групи _____

_____
(Прізвище ім’я по-батькові)

Додаток 2

Календарно-тематичний план навчальної практики зі спеціальності

№	Назва теми	Зміст завдання	Кількість годин
1	Ознайомлення з організацією роботи ЗРГ. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства (ЗРГ), вивчення показників діяльності, проходження інструктажу з охорони праці та пожежної безпеки.	6
2	Ознайомлення з торговельною групою приміщень ЗРГ, їх обладнанням та оснащенням	Ознайомлення з договором про матеріальну відповідальність працівників торговельної зали. Вивчення порядку отримання та здавання столового посуду, наборів і замовлень.	12
3	Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення	Розробка та складання меню комплексних раціонів, спеціалізованих видів обслуговування (весілля, свята), дитячого харчування та карт напоїв (вино, кава, чай, коктейлі).	22
4	Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства	Ознайомлення зі столовими наборами, білизною та підбір посуду для подавання холодних, гарячих закусок, І і ІІ страв, десертів та напоїв.	16
5	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів	Оволодіння технікою полірування посуду, накривання столів скатертинами, складання серветок та відпрацювання попереднього сервуваннястолів.	30
6	Технологія обслуговування гостей у ЗРГ. Правила подавання кулінарної продукції	Відпрацювання прийомів зустрічі гостей, приймання та оформлення замовлення, техніка роботи з підносом, подавання страв різними методами (в обнос, французький сервіс, приставний столик).	74
7	Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями	Вивчення асортименту та приготування холодних/гарячих напоїв, відпрацювання техніки обслуговування міцним алкоголем та вином (презентація, відкривання, декантування, дегустація).	34
8	Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном	Вивчення класифікації засобів розміщення та готелів за зірковістю, вимог ВТО, типізації готельних номерів та проведення екскурсії до готельно-ресторанного комплексу.	34
9	Особливості діяльності готельних служб	Вивчення функціональних обов'язків служб готелю, роботи служби приймання та розміщення (СПіР), ведення документації та етики/поведінкового стандарту покоївки.	22

10	Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства	Робота з модулями Front/Back Office системи SERVIO POS, створення бази та бронювання у SERVIO HMS, тематичне сервуваннястолу до святкових подій.	14
11	Захист проєкту	Підготовка, презентація та публічний захист розробленого практичного проєкту зі святкового сервування столу, складання меню та карти напоїв.	6
	УСЬОГО		**270**

Додаток 3

Індивідуальні завдання з навчальної практики зі спеціальності

1. Характеристика матеріально-технічної бази та сервісних процесів у ЗРГ (на прикладі конкретного підприємства).
2. Організація роботи торговельної групи приміщень у закладах ресторанного господарства.
3. Порівняльний аналіз видів меню та карт напоїв для закладу ресторанного господарства.
4. Розробка тематичного меню та карти вин для банкету-коктейлю.
5. Розробка комплексу меню та карт напоїв для банкету з нагоди весілля.
6. Особливості проектування дитячого меню та організації обслуговування сімейних свят.
7. Розробка карти кави, чаю та безалкогольних коктейлів для сучасного кафе.
8. Правила підбору, підготовки та полірування столового посуду й наборів перед обслуговуванням.
9. Використання столової білизни та варіанти складання серветок для святкового сервірування.
10. Технологія та етапи підготовки торговельного залу ЗРГ до обслуговування гостей.
11. Організація прийому гостей та порядок оформлення замовлення в ресторанному закладі.
12. Правила та технічні прийоми подавання кулінарної продукції різними методами (в обнос, англійський, французький).
13. Організація сервування столів та подавання гарячих і холодних закусок.
14. Етикет та техніка подавання перших і других перших страв у ресторанних закладах.
15. Особливості подавання десертів та гарячих напоїв у ресторанному обслуговуванні.
16. Еногастрономія: правила підбору вин та міцних алкогольних напоїв до ресторанних страв.
17. Техніка обслуговування гостей алкогольними напоями (декантування, подача та презентація вин).
18. Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку готельної індустрії в Україні.
19. Класифікація готельних номерів та матеріально-технічне оснащення житлової групи приміщень.
20. Організація роботи служби приймання та розміщення (СПіР) у готелі.
21. Стандарти роботи та етика професійної поведінки покоївки готельного комплексу.
22. Автоматизація операційних процесів ЗРГ за допомогою системи SERVIO POS (модуль Front Office).
23. Автоматизація обліку та управління ЗРГ за допомогою системи SERVIO POS (модуль Back Office).
24. Організація бронювання та обліку гостей у готелі через програмний комплекс SERVIO HMS.
25. Розробка проєкту тематичного сервуваннястолу до концептуальної події чи свята.

Додаток 4

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
з навчальної практики зі спеціальності

Тема: «Характеристика матеріально-технічної бази та сервісних процесів у ЗРГ (на прикладі закладу ресторанного господарства _____)»

Виконав(ла):

студент(ка) ___ курсу, групи _____,

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

_____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник практики:

_____
(посада, прізвище, ініціали)

Зміст завдання:

1. Провести загальну характеристику підприємства ресторанного господарства (концепція, тип закладу, структура приміщень).
2. Описати матеріально-технічне забезпечення та обладнання торговельного залу і виробничих приміщень.
3. Проаналізувати асортимент столового посуду, наборів та білизни, що використовуються під час обслуговування.
4. Описати технологічний процес обслуговування гостей та стандарти сервісу в закладі.
5. Розробити пропозиції щодо вдосконалення сервісних процесів та оновлення матеріально-технічної бази закладу.
6. Оформити звіт (5–7 сторінок) з графічними матеріалами (схеми розташування обладнання, фотографії сервірування/інтер'єру), аналітичними таблицями та висновками.

Дата видачі: «__» _____ *20__* р.

Термін здачі: «__» _____ *20__* р.

Додаток 5

Критерії оцінювання ведення щоденника з навчальної практики (розширена таблиця)

Критерій	**Відмінно**	**Добре**	**Задовільно**	**Незадовільно**
Систематичність та оперативність заповнення	Записи здійснюються щодня та послідовно відповідно до календарного плану практики.	Записи здійснюються регулярно, але присутні незначні затримки у заповненні окремих днів.	Записи заповнюються нерегулярно, хронологія порушена, значна частина щоденника заповнена в останній момент.	Записи відсутні за більшість днів або заповнені хаотично без дотримання часових меж практики.
Повнота висвітлення виконаних робіт	Повно та детально відображено всі виконані завдання, операції, види робіт і набуті практичні навички.	Виконані роботи висвітлено повністю, але з незначними пропусками деталей чи технологічних нюансів.	Зміст робіт викладено фрагментарно, поверхово, описовий характер є загальним.	Опис виконаних робіт практично відсутній або зводиться до формального перерахування заголовок тем.
Відповідність програмі практики	Зміст записів повністю відповідає програмі навчальної практики та індивідуальному завданню.	Зміст записів у цілому відповідає програмі практики, але є незначні відхилення від графіка.	Зміст зафіксованих робіт лише частково відповідає програмі практики (понад 30% завдань випущено). Відсутнє індивідуальне завдання	Записи не відповідають змісту та програмі навчальної практики. Відсутнє індивідуальне завдання
Аналітичність та рефлексія	Присутній глибокий аналіз власних дій, виявлених проблем, зроблено обґрунтовані висновки та пропозиції.	Аналіз присутній, але висновки мають недостатньо глибокий або частково формальний характер.	Аналіз поверховий, відсутня самооцінка діяльності, висновки відсутні.	Аналітична частина та висновки щодо виконання робіт повністю відсутні.
Оформлення	Щоденник оформлено охайно, згідно з вимогами, є всі підписи викладача практики.	Щоденник оформлено правильно, присутні поодинокі виправлення, є необхідні підписи.	Наявні суттєві порушення в оформленні, відсутні і підписи викладача з практики.	Щоденник оформлено недбало, відсутні підписи.