

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Житомирський торговельно-економічний коледж

Циклова комісія технології і організації ресторанного і туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Заступник директора
з навчальної роботи

_____ С. В. Кондратюк
“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна	<u>Виробнича (професійна) практика</u>
Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Відділення	<u>Ресторанного та туристичного бізнесу</u>

Житомир – 2020р.

Робоча програма з дисципліни «Виробнича (професійна) практика» складена на основі освітньо-професійної програми* підготовки молодшого спеціаліста спеціальності Готельно-ресторанна справа, затвердженою Вченою радою КНТЕУ 21.12.2017 р., та навчальної програми дисципліни. – «31» серпня 2018 р. - ____ с.

Рекомендації: * освітня програма (для обов'язкових дисциплін) інформація про погодження та затвердження

Розробник: Кондратенко Людмила Миколаївна спеціаліст вищої категорії

Робочу програму розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол № 9 від "01" квітня 2020 року

В.О. Голови циклової комісії _____ С.Л. Піонтківська

,

© _____, 20__ рік
© _____, 20__ рік
© _____, 20__ рік
© _____, 20__ рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –9	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів –	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		3-й	-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин –270год		6-й	-й
Тижневих годин для денної форми навчання - 54	Освітньо-кваліфікаційний рівень: Молодший спеціаліст з ресторанного обслуговування		
		Практичні	
		180год.	- год.
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		90 год.	
Підсумкові завдання: год.			
Вид контролю: Диференційований залік			

2. Мета та завдання виробничої (професійної) практики

Метою виробничої (професійної) практики є формування у майбутніх спеціалістів нового погляду на пошук шляхів практичного втілення концептуального підходу до створення сучасних закладів, творчого вирішення організаційно-технічних проблем, розвиток навичок та вмінь інформаційно-аналітичної, інноваційної та консалтингової діяльності для вирішення проблем функціонування ЗРГ, удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок, поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів обслуговування.

Основними завданнями виробничої (професійної) практики є відпрацювання навичок роботи метрдотеля та адміністратора торговельної зали; умінь організації роботи працівників торгової групи; умінь забезпечити організацію основних та додаткових послуг ЗРГ.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні напрямки виробничо-торговельної діяльності;
- методи господарювання, форми власності, форми організації обслуговування;
- функціональне розташування приміщень закладів ресторанного господарства;
- обов'язки та службові характеристики метрдотеля, адміністратора торговельного залу; правила проведення інструктажів з техніки безпеки та протипожежної безпеки;
- організацію матеріальної відповідальності робітників ресторану;
- правила зустрічі гостей та запрошення їх до столу;
- правила приймання замовлень на обслуговування прийомів та банкетів;
- організацію роботи та кваліфікаційну характеристику офіціантів 3, 4, 5 розрядів;
- службові обов'язки буфетників, робітників сервісної, прибиральниць, швейцарів, мийників посуду;

- правила збереження матеріальних цінностей в закладах ресторанного господарства;

- методи та форми обслуговування в сучасних ресторанах;

- правові аспекти організації дозвілля в закладах ресторанного господарства;

- особливості складання меню в залежності від виду бенкету.

вміти:

- визначити пропускну спроможність торговельного залу;

- налагоджувати співпрацю торгового залу з виробництвом;

- організувати працю буфетників, робітників сервісної, офіціантів, прибиральниць, мийників посуду;

- психологічно орієнтуватися у людях;

- запроваджувати заходи по удосконаленню професійної підготовки працівників торгової групи;

- організувати працю буфетників, робітників сервісної, прибиральниць, швейцарів, мийників посуду;

- забезпечувати збереження матеріальних цінностей в закладах ресторанного господарства;

- застосовувати різні методи обслуговування при наданні основних послуг;

- поєднувати основні функції загальнодоступних закладів ресторанного господарства з організацією відпочинку, розваг, дозвілля споживачів;

- організувати обслуговування банкету у відповідності з замовленням;

- сервірувати бенкетний стіл залежно від виду банкету.

3.Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Ознайомлення із закладом ресторанного обслуговування

Тема 1. Загальне ознайомлення з закладом ресторанного господарства – базою практики, його тип, клас, потужність, форма власності, структура та особливості виробничо-торговельної діяльності. Інструктаж з техніки безпеки.

Тема 2. Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Матеріально-технічна база підприємства, організація робочих місць.

Вивчити матеріально-технічну базу підприємства, організацію робочих місць
Порядок атестації робочих місць з урахуванням вимог НОП.

Тема 4. Меню – його зміст та призначення, вимоги в сучасних умовах. Види меню, їх характеристика.

Тема 5. Форми та методи обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

Тема 6. Види реклами, що використовується в закладах ресторанного господарства, їх характеристика.

Змістовний модуль 2. Організаційні особливості роботи ЗРГ

Тема 7. Виробнича структура ЗРГ. Характеристика приміщень, технологічних процесів, взаємозв'язок між ними.

Тема 8. Функціональні обов'язки керівника виробництва (шеф-кухаря), особливості його співпраці з керівником торговельного залу. Нормативно-технологічна документація в роботі виробництва.

Тема 9. Виконання професійних обов'язків адміністратора (господаря) торговельного залу.

Тема 10. Джерела постачання продуктів та матеріально-технічної бази, договірні зв'язки підприємства.

Вивчити джерела постачання сировини, товарів, договірні зв'язки підприємства.

Тема 11. Організація роботи працівників торгової групи. Характеристика та призначення тарифно-кваліфікаційного довідника професій галузі торгівлі та ресторанного господарства.

Тема 12. Графіки виходу на роботу обслуговуючого персоналу ЗРГ, їх характеристика та особливості складання.

Тема 13. Матеріальна відповідальність працівників ресторанного

господарства.

Тема 14. Ознайомлення з організацією обліку продукції, товарів, тари у барі

Тема 15. Ознайомлення із системою оплати праці працівників та відповідальністю працівників за якість роботи.

Тема 16. Збут готової продукції у підприємстві.

Взяти участь у відпуску готової продукції на роздавальню, буфети, бари, тощо.

Тема 17. Основні функції маркетингу на підприємстві, їх особливості.

Тема 18. Форми та методи вивчення попиту.

З'ясувати форми та методи вивчення попиту. Розробити заходи по удосконаленню вивчення попиту .

Тема 19. Аналіз недоліків в організації праці, асортименті та якості продукції.

Виявити недоліки в організації праці, асортименті та якості продукції.

Змістовний модуль 3 Організація обслуговування в ЗРГ

Тема 20. Основні та додаткові послуги ресторану, їх особливості.

Тема 21. Організація музичного обслуговування в закладах ресторанного обслуговування.

Тема 22. Організація дозвілля в ЗРГ, його правові аспекти.

Тема 23. Організація обслуговування іноземних громадян.

Тема 24. Порядок прийому замовлення на обслуговування бенкетів. Оформлення документів на проведення бенкетів.

Тема 25. Організація обслуговування бенкетів із частковим обслуговуванням офіціантами.

Тема 26. Організація обслуговування бенкетів із повним обслуговуванням офіціантами.

Тема 27. Організація та особливості обслуговування прийомів за протоколом.

Тема 28. Організація обслуговування тематичних заходів.

Тема 29. Організація обслуговування під час «шведського столу (лінії)»

Тема 30. Диференційований залік.

4. Структура навчальної дисципліни

Назва змістовних модулів і тем	Кількість годин				
	Усього	лекції	практ	лаб	с.р.
Змістовний модуль 1. Ознайомлення із закладом ресторанного обслуговування	54		36		18
Змістовний модуль 2. Організаційні особливості роботи ЗРГ	117		78		39
Змістовний модуль 3 Організація обслуговування в ЗРГ	99		66		33
Всього годин	270		180		90

5. Тема та зміст практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства.	
1	Тема 1. Загальне ознайомлення з закладом ресторанного господарства – базою практики, його тип, клас, потужність, форма власності, структура та особливості виробничо-торговельної діяльності. Інструктаж з техніки безпеки.	6
2	Тема 2. Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства.	6
3	Тема 3. Матеріально-технічна база підприємства, організація робочих місць. Вивчити матеріально-технічну базу підприємства, організацію робочих місць Порядок атестації робочих місць з урахуванням вимог НОП.	6
4	Тема 4. Меню – його зміст та призначення, вимоги в сучасних умовах. Види меню, їх характеристика.	6
5	Тема 5. Форми та методи обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.	6
6	Тема 6. Види реклами, що використовується в закладах ресторанного господарства, їх характеристика.	6

Змістовний модуль 2. Організаційні особливості роботи ЗРГ		
7	Тема 7. Виробнича структура ЗРГ. Характеристика приміщень, технологічних процесів, взаємозв'язок між ними.	6
8	Тема 8. Функціональні обов'язки керівника виробництва (шеф-кухаря), особливості його співпраці з керівником торговельного залу. Нормативно-технологічна документація в роботі виробництва.	6
9	Тема 9. Виконання професійних обов'язків адміністратора (господаря) торговельного залу.	6
10	Тема 10. Джерела постачання продуктів та матеріально-технічної бази, договірні зв'язки підприємства. Вивчити джерела постачання сировини, товарів, договірні зв'язки підприємства.	6
11	Тема 11. Організація роботи працівників торгової групи. Характеристика та призначення тарифно-кваліфікаційного довідника професій галузі торгівлі та ресторанного господарства.	6
12	Тема 12. Графіки виходу на роботу обслуговуючого персоналу ЗРГ, їх характеристика та особливості складання.	6
13	Тема 13. Матеріальна відповідальність працівників ресторанного господарства.	6
14	Тема 14. Ознайомлення з організацією обліку продукції, товарів, тари у барі	6
15	Тема 15. Ознайомлення із системою оплати праці працівників та відповідальністю працівників за якість роботи.	6
16	Тема 16. Збут готової продукції у підприємстві. Взяти участь у відпуску готової продукції на роздавальню, буфети, бари, тощо.	6
17	Тема 17. Основні функції маркетингу на підприємстві, їх особливості.	6
18	Тема 18. Форми та методи вивчення попиту. З'ясувати форми та методи вивчення попиту. Розробити заходи по удосконаленню вивчення попиту .	6
19	Тема 19. Аналіз недоліків в організації праці, асортименті та якості продукції. Виявити недоліки в організації праці, асортименті та якості продукції.	6
Змістовний модуль 3 Організація обслуговування в ЗРГ		
20	Тема 20. Основні та додаткові послуги ресторану, їх особливості.	6
21	Тема 21. Організація музичного обслуговування в закладах ресторанного обслуговування.	6
22	Тема 22. Організація дозвілля в ЗРГ, його правові аспекти.	6

23	Тема 23. Організація обслуговування іноземних громадян.	6
24	Тема 24. Порядок прийому замовлення на обслуговування бенкетів. Оформлення документів на проведення бенкетів.	6
25	Тема 25. Організація обслуговування бенкетів із частковим обслуговуванням офіціантами.	6
26	Тема 26. Організація обслуговування бенкетів із повним обслуговуванням офіціантами.	6
27	Тема 27. Організація та особливості обслуговування прийомів за протоколом.	6
28	Тема 28. Організація обслуговування тематичних заходів.	6
29	Тема 29. Організація обслуговування під час «шведського столу (лінії)»	6
30	Диференційований залік.	6
	Всього	180

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства.	
1	Тема 1. Державна реєстрація підприємства. Засновницькі документи. Схема структури управління.	3
2	Тема 2. Запропонувати проект «куточка споживача» (зобразити схематично) для ЗРГ - бази практики.	3
3	Тема 3 Скласти заявку на матеріально технічне оснащення підприємства.	3
4	Тема 4. Проаналізувати меню закладу, внести власні пропозиції по його поліпшенню.	3
5	Тема 5. Вказати форми та методи обслуговування, які використовуються в даному підприємстві. Внести пропозиції по їх можливому розширенню та удосконаленню, враховуючи сучасні умови.	3
6	Тема 6. Вивчити види реклами, що використовується на підприємстві, дати їх характеристику. Внести пропозиції по поліпшенню реклами даного закладу.	3
	Змістовний модуль 2. Організаційні особливості роботи ЗРГ	
7	Тема 7. Скласти виробничу програму на 1 день для підприємства-бази практики.	3
8	Тема 8. Підготувати та оформити зразки нормативно-технологічної документації, яка використовується на виробництві ЗРГ (технологічна карта, денний забірний лист, вимога-накладна, витяг із бракеражного журналу), дати їх	3

	характеристику.	
9	Тема 9. Проаналізувати відповідність зайнятій посаді адміністратора торгового залу на підприємстві-базі практики (його освіта, досвід роботи, кваліфікація та ін.).	3
10	Тема 10. Скласти договір постачання товарів та матеріально-технічного оснащення.	3
11	Тема 11. Проаналізувати відповідність зайнятим посадам працівників торгового залу на підприємстві-базі практики (їх освіта, досвід роботи, кваліфікація та ін.). Розподіл обов'язків на підприємстві-базі практики.	3
12	Тема 12. Скласти графік виходу на роботу працівників бригади, таблиць обліку робочого часу та дати їм аналіз.	3
13	Тема 13. Скласти договір про матеріальну відповідальність та акт на бій, лом, псування посуду, приборів.	3
14	Тема 14. Оформлення акту про передачу товарів і тари під час зміни, накладної та ін. обліково-звітної документації.	3
15	Тема 15. Провести приклад розрахунку заробітної плати працівників торговельного залу (на вибір).	3
16	Тема 16. Оформити документи на відпуск продукції з виробництва (заборний лист, накладну).	3
17	Тема 17. Запропонуйте реалізацію основних функцій маркетингу на підприємстві.	3
18	Тема 18. Розробити анкету для споживачів з питань якості продукції та культури обслуговування. Розробити заходи по усуненню можливих недоліків у роботі закладу щодо обслуговування споживачів.	3
19	Тема 19. Розробити рекомендації щодо поліпшення роботи підприємства.	3
	Змістовний модуль 3 Організація обслуговування в ЗРГ	
20	Тема 20. Проаналізувати додаткові послуги в ЗРГ - базі практики, дати пропозиції по їх поліпшенню та розширенню (враховуючи сучасні умови).	3
21	Тема 21. Здійснити аналіз організації музичного обслуговування в ЗРГ - базі практики, запропонувати заходи щодо його поліпшення.	3
22	Тема 22. Здійснити аналіз організації дозвілля в ЗРГ, вказати, які документи при цьому оформляються.	3
23	Тема 23. Проаналізувати особливості обслуговування іноземних громадян у вашому підприємстві. Внести пропозиції по його поліпшенню.	3
24	Тема 24. Оформити замовлення-рахунок на організацію та проведення бенкету у вашому закладі-базі практики.	3
25	Тема 25. Скласти та оформити меню до даного типу бенкету (тематику обрати самостійно та обґрунтувати),	3

	оформити його в естетичному вигляді. Запропонувати посуд та пристосування для подавання страв відповідно меню.	
26	Тема 26. Скласти та оформити меню до даного типу бенкету (тематику обрати самостійно та обґрунтувати), оформити його в естетичному вигляді. Запропонувати посуд та пристосування для подавання страв відповідно меню.	3
27	Тема 27. Зобразити карту-схему розсадки гостей (з поясненнями) при прийомах (на вибір).	3
28	Тема 28. Скласти та оформити меню до тематичного бенкету (тематику оберіть самостійно та обґрунтуйте її). Запропонувати декоративне оформлення та ПСС до даного заходу.	3
29	Тема 29. Зобразити карту-схему організації «шведського столу» у вашому закладі, дати до неї пояснення. Обґрунтувати доцільність.	3
30	Диференційований залік	3
	Всього	90

7. Індивідуальні завдання

Зобразити способи подавання страв та закусок в бенкетному виконанні.

8. Методи навчання

Розповідь, бесіда, пошукова бесіда, аналіз та розв'язок виробничих ситуацій, виконання індивідуальних творчих завдань, міждисциплінарні зв'язки, самостійна робота, використання нормативно-технологічної документації, демонстраційний метод.

9. Методи контролю

Усний, письмовий, тестовий контроль, виконання практичних вправ, демонстрація прийомів роботи.

10. Методичне забезпечення

Навчально-методичний комплекс дисципліни, інструктивно-технологічні карти.

11. Інформаційні джерела

Законодавчі та нормативні акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993р. №3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994р. №4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
5. ДСТУ 3279- 95 "Стандартизація послуг. Основні положення".
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
7. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.1994 р. № 215.
8. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108.
9. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р., № 37.
10. СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое".
12. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, N 219.
13. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ міністра зовнішньоекономічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. № 349.
14. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

Базова література

1. Безупречный сервис: книга о том, как привлечь и удержать гостей. (Пер. с англ. С. Прокофьева). М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.-288 с.
2. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО "Изд-во "Центрополиграф", 2010. – 287 с.
3. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн.-М.: ЗАО «Издательский дом» Ресторанные ведомости», 2009.-176 с.
4. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технологии / Ю.А. Ефимова. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 144 с.
5. Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства: Опор. конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2010. – 204 с.
6. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О.М. Григоренко, Т.Є. Литвиненко, Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, А.М. Расулова, М.Л. Світлична. Під ред. Н.О. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2010. – 632 с.
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Для ВУЗів / За ред.. проф. Н.О. П'ятницька/ - К.: Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2005. стр. – 632 .,2012-2013р.

Допоміжна література

1. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2010. – 200 с.
2. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
3. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Пер. с англ. М.В. Дьякова / К. Эгертон-Томас – М.: РосКонсульт, 2010. – 405 с.
4. Эрдош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес: пер. с англ. / Д. Эрдош – М.: Альпина Бизнес Букс, 2011. – 237 с.
5. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен. – М.: Издат. дом "Ресторанные ведомости", 2010. – 303 с.
6. Періодичні видання: "Афиша", "Бизнес", "Витрина. Ресторанный бизнес", "Гастрономъ", "Гостиница и ресторан", "Гостиничный и ресторанный бизнес", "Гурман", "Drink+", "КаБаРе (кафе, бари, ресторани)", "Компаньон", "Коммерсантъ", "Магазин, ресторан, отель", "Моё дело ресторан", "ПИР. Питание и развлечения", "Питание и общество", "Ресторанная жизнь", "Ресторанные вести", "Рестораторъ", "Светские развлечения", "Шеф" тощо.

Інтернет - ресурси

www.2k.com.ua;

www.banket-hall.com.ua;

www.brussel.ru;

www.chiken.com.ua;

www.frontdesk.ru;

www.prazdnik.info/restorany.htm;

www.restaurator.ru;