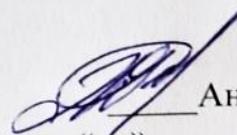


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»
Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи
та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО

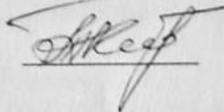
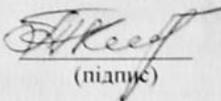
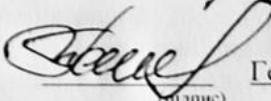

Директор
Анатолій ХОМИЧ
« » _____ 2024р.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ  <u>Кравченко Т.Ф.</u></p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ЦМК  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р</u> № <u>9</u></p> <p>Голова МР  (підпис) <u>Герасимик-Чернова Т.П.</u> (прізвище, ініціали)</p>

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Виробнича практика
Розробник(и)	Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач-методист E-mail: tatyana101m@gmail.com https://blogvsd.blogspot.com/
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 6 кредитів ЄКТС, 180 годин. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова виробнича практика за освітньо-професійною програмою
Передумови для проходження практики	Необхідні знання з дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», « Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання виробничої практики	
<p>Головною метою виробничої практики студентів, які здобувають освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є систематизація, поглиблення й закріплення теоретичних знань студентів зі спеціальних дисциплін, оволодіння практичними навичками та уміннями, що пов'язані з організацією і технологією надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Основними завданнями виробничої практики здобувачів освіти є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безпосередня практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до самостійної роботи на посадах фахівців відповідних освітніх рівнів, поглиблення, узагальнення та закріплення теоретичних знань та практичних навичок зі спеціальності та практичної підготовки, уміння працювати з фактичним матеріалом виробничої діяльності; - формування професійних компетенцій за обраною спеціальністю, набуття досвіду організаційної та виховної роботи в колективі; - ознайомлення безпосередньо на підприємстві з передовою технікою, технологіями, організацією праці й економікою виробництва. 	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач освіти в результаті проходження виробничої практики	
<p><i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p> <p><i>Загальні компетентності (ЗК)</i></p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p><i>Спеціальні компетентності (СК)</i></p>	

- СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
- СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та 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 та 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 та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.
- СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.
- СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основ-них та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
- СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
- СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.
- СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

5. Програмні результати навчання

- 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.

6. Тематичне планування виробничої практики

№ з/п	Назва розділу і теми	Кількість годин
1.	Ознайомлення з характеристикою закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційною структурою	60
1.1	Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства. Нормативно-правове регулювання діяльності	30
1.2	Архітектура, інтер'єр та концептуальна спрямованість закладу готельно-ресторанного господарства	15
1.3	Організаційна структура закладу готельно-ресторанного господарства	15
2.	Аналіз організації і технології обслуговування в закладі готельного господарства	60
2.1	Організація і технологія функціонування служби бронювання	15
2.2	Організація і технологія функціонування служби приймання та розміщення	15
2.3	Організація і технологія функціонування служби номерного фонду	15
2.4	Організація і технологія надання додаткових послуг закладом готельного господарства	15
3.	Аналіз організації і технології обслуговування в закладі ресторанного господарства	60
3.1	Організація і технологія надання послуг харчування проживаючим та гостям закладу.	30
3.2	Характеристика меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства	15
3.3	Організація виробництва в закладі ресторанного господарства	15
	Разом	180

7. Програма виробничої практики

Розділ 1. Ознайомлення з характеристикою закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційною структурою

1.1. Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства. Нормативно-правове регулювання діяльності

Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.

Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанных послуг.

Правове регулювання господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві: закони України, нормативні та регуляторні акти, державні стандарти тощо.

1.2. Архітектура, інтер'єр та концептуальна спрямованість закладу готельно-ресторанного господарства

Архітектура, інтер'єр та концептуальна спрямованість закладу готельно-ресторанного господарства.

Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру. Світлова архітектура інтер'єру.

1.3. Організаційна структура закладу готельно-ресторанного господарства

Основні служби та відділи закладу готельно-ресторанного господарства, їх характеристика та зв'язок.

Структура управління, кількість та склад керівних рівнів.

Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу закладу.

Визначення вищого, середнього і низового ланцюгів та їх функціональне призначення; вертикальні і горизонтальні зв'язки в структурі управління закладу.

Розділ 2. Аналіз організації і технології обслуговування в закладі готельного господарства

2.1. Організація і технологія функціонування служби бронювання

Особливості функціонування служби (відділу) бронювання у закладі готельного господарства.

Технічні засоби та організаційні форми, що застосовуються для бронювання у закладі. Типи бронювання.

Основні посадові та професійні обов'язки персоналу служби (відділу) бронювання. Технологія бронювання номерів (місць) у закладі готельного господарства: заявка на бронювання, визначення вільних номерів для бронювання, реєстрація замовлення, підтвердження бронювання, складання звіту із бронювання.

2.2. Організація і технологія функціонування служби приймання та розміщення

Склад та структура служби приймання та розміщення в закладі готельного господарства. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами.

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

Технологія обслуговування гостей службою прийому та розміщення. Методи розрахунку, що застосовуються у готелях. Ведення нормативної документації працівниками служби приймання та розміщення.

Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення.

2.3. Організація і технологія функціонування служби номерного фонду

Склад та структура служби номерного фонду. Характеристика матеріальної бази номерів відповідно до потреб клієнта і категорії готелю.

Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи.

Використання електронних замкових систем у готелях.

Технологія прибирання номерів службою номерного фонду. Види прибирань готельних номерів.

Організація ведення білизняного господарства.

Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання.

Культура обслуговуючого на поверсі, поведінковий стандарт. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі.

Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.

2.4. Організація і технологія надання додаткових послуг закладом готельного господарства

Організація надання додаткових послуг у готелі. Платні додаткові послуги.

Безкоштовні додаткові послуги. Спеціальні пропозиції та програми лояльності, що організовуються у готелі.

Розділ 3. Аналіз організації і технології обслуговування в закладі ресторанного господарства

3.1. Організація і технологія надання послуг харчування проживаючим та гостям закладу

Характеристика типів закладів ресторанного господарства при готелях. Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства.

Характеристика торгових та допоміжних приміщень закладу ресторанного господарства, їх матеріально-технічне оснащення.

Підготовка торгових приміщень. Виконання сервіровки обідніх столів.

Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових туристів (проживаючих). Оформлення замовлень на обслуговування туристів.

Організація обслуговування проживаючих за типом «шведського столу».

Організація надання послуги харчування у номері готелю.

Організація і технологія обслуговування гостей закладу ресторанного господарства.

Організація бенкетного обслуговування. Організація офіційно-ділових прийомів. Особливості організації обслуговування учасників ділових заходів: нарад, конгресів, з'їздів, конференцій.

Вимоги до обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства.

3.2. Характеристика меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства

Аналіз видів меню, преїскурантів закладу ресторанного господарства.

Особливості оформлення меню і преїскурантів.

Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми закладу ресторанного господарства.

Нормативна і технологічна документація закладу ресторанного господарства.

3.3. Організація виробництва в закладі ресторанного господарства

Аналіз характеру виробництва у закладі ресторанного господарства.

Характеристика заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів у закладі ресторанного господарства.

Характеристика механічного, теплового, холодильного, торговельного, метрологічного устаткування, що використовується у структурних підрозділах закладу ресторанного господарства.

Організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової кулінарної продукції.

Порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв у закладі. Структура техніко-технологічної картки.

8. Критерії оцінювання знань здобувачів освіти

Оцінка «відмінно». Звіт із практики є бездоганним. Відповідь здобувача освіти базується на рівні самостійного мислення з елементами творчого підходу. Студенту повному обсязі, якісно та своєчасно виконав індивідуальне завдання й усі програмні завдання фахової практичної підготовки, зібрав і засвоїв необхідний матеріал, грамотно та логічно його викладає, правильно обґрунтовує ухвалені рішення, ознайомлений із рекомендованою літературою, оперує фінансовими термінами, використовує та дає критичну оцінку широкого кола практичних проблем, уміло поєднує теоретичні надбання з практикою, його доповідь стисла, логічна, відповіді на запитання правильні.

Оцінка «добре» виставляється за ґрунтовно складений звіт, сумлінну підготовку до його захисту й умілий виклад матеріалу та знань. Під час написання звіту здобувач освіти використав достатню кількість фактичного матеріалу, його доповідь логічна, відповіді на запитання здебільшого правильні та стислі, будуються на рівні самостійного мислення. Однак на захисті студент є непослідовним у відповідях, недостатньо обґрунтовує свої висновки та допускає певні неточності в трактуванні окремих проблем.

Оцінка «задовільно» виставляється, якщо здобувач освіти виконує роботи з порушенням терміну, припускає неточності в оформленні матеріалів практики, орієнтується в програмних завданнях фахової практичної підготовки, але не може без сторонньої допомоги зробити на їх підставі висновки, пов'язати теоретичні узагальнення з практикою, відчуває значні труднощі в стислому та логічному викладі проблем, не всі його відповіді на запитання правильні або повні.

Оцінка «незадовільно» виставляється у разі, коли здобувач освіти, навіть маючи непоганий письмовий варіант звіту з практики, не виконав певний вид програмних завдань фахової практичної підготовки, виконав його з нехтуванням встановлених вимог, не може відповісти на запитання щодо сутності досліджених питань, не виконав календарний план проходження виробничої практики.

9. СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
2. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
3. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».

4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України 2009
5. Архіпов В. В. та інші. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Підручник. К.: Інкос, 2007. –382 с.
6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К.: Інкос, 2007. – 280 с.
7. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства. Підручник. Х. ХНУМГ, 2015. – 329 с.
8. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства. Підручник. К. Київ. національний торгово-економічний університет, 2006. – 448 с.
9. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
10. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.