

## ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

№ теми	Назва теми	Кількість годин		
		усього	практичні заняття	самостійна робота
1	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж із охорони праці та пожежної безпеки	8	6	2
2	Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням	14	12	2
3	Види меню, преїскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	22	18	4
4	Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства	16	12	4
5	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів	30	24	6
6	Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Правила подавання кулінарної продукції та кондитерських виробів	64	54	10
7	Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями	34	24	10
8	Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном	26	18	8
9	Особливості діяльності готельних служб	28	24	6

Закінчення табл.

№ теми	Назва теми	Кількість годин		
		усього	практичні заняття	самостійна робота
10	Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства	14	12	2
11	Перевірочні роботи	12	12	-
<b>Разом</b>		<b>270</b>	<b>216</b>	<b>54</b>

Форма підсумкового контролю результатів навчання – диференційований залік.

Форма підсумкового контролю - *диференційований залік* (перевірочні роботи).

### КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН навчальної практики зі спеціальності

№ з/п	Тема	Кількість годин	Дата проходження	
			план	фактично
1.	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж із охорони праці та пожежної безпеки	6	08.05.23р.	08.05.23р.
2.	Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанно-го господарства, їх обладнанням та оснащенням	12	08.05.23р. 09.05.23р.	08.05.23р. 09.05.23р.
3.	Види меню, преїскуранти, картинапоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	18	11.05.23р. 12.05.23р. 13.05.23р.	11.05.23р. 12.05.23р. 13.05.23р.
4.	Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства	12	15.05.23р. 16.05.23р.	15.05.23р. 16.05.23р.
5.	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів	24	17.05.23р. 18.05.23р. 19.05.23р. 20.05.23р.	17.05.23р. 18.05.23р. 19.05.23р. 20.05.23р.

6.	Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Правила подавання кулінарної продукції та кондитерських виробів	54	22.05.23р. 23.05.23р. 24.05.23р. 25.05.23р. 26.05.23р. 27.05.23р. 29.05.23р. 30.05.23р. 31.05.23р.	22.05.23р. 23.05.23р. 24.05.23р. 25.05.23р. 26.05.23р. 27.05.23р. 29.05.23р. 30.05.23р. 31.05.23р.
7.	Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями	24	01.06.23р. 02.06.23р. 03.06.23р. 05.06.23р.	01.06.23р. 02.06.23р. 03.06.23р. 05.06.23р.
8.	Сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном	18	06.06.23р. 07.06.23р. 08.06.23р.	06.06.23р. 07.06.23р. 08.06.23р.
9	Особливості діяльності готельних служб	24	09.06.23р. 10.06.23р. 12.06.23р. 13.06.23р.	09.06.23р. 10.06.23р. 12.06.23р. 13.06.23р.
10	Програмне забезпечення закладів ресторанного та готельного господарства	18	14.06.23р. 15.06.23р. 16.06.23р.	14.06.23р. 15.06.23р. 16.06.23р.
11	Перевірочні роботи	12	16.06.23р. 17.06.23р.	16.06.23р. 17.06.23р.
	Разом	270		