



УКРКООПСПІЛКА

НОВОМОСКОВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА ім.
С.В. ЛИТВИНЕНКА

РОБОЧИЙ ЗОШИТ

з навчальної практики на діючих підприємствах ресторанного господарства

Студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Курс _____ Група _____

Спеціальність _____
(шифр і назва)

Період проходження практики :

Місце проходження практики:

Оцінка по практиці _____

Викладач _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

« _____ » _____ 20 _____ р.

м. Новомосковськ 2023 р.

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
комерційних та економічних дисциплін
Протокол № 6
від 18.01.2023 р.
Голова циклової комісії
Наталя ПЛАСТУН



УКРКООПСПІЛКА

НОВОМОСКОВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА ім. С.В. ЛИТВИНЕНКА

РОБОЧИЙ ЗОШИТ

з навчальної практики на діючих підприємствах ресторанного господарства

Студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Курс _____ Група _____

Спеціальність _____
(шифр і назва)

Період проходження практики з 08.05.2023 р. по 09.06.2023 р.

Місце проходження практики:

Оцінка по практиці _____

Викладач _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

« _____ » _____ 20 _____ р.

м. Новомосковськ 2023 р.

ВІДМІТКИ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

1. Прибув на практику « » _____2023р.

М.П. _____
(Посада, підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)

2. Вибув з практики « » _____2023р.

М.П. _____
(Посада, підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)

**Навчальна практика зі спеціальності
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

№ те-ми	Назва теми	Кількість годин		
		Усього	Практична робота	Само-стійна робота
1	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	8	6	2
2	Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням	16	14	2
3	Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	27	22	5
4	Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій	27	22	5
5	Столовий посуд, прибори і столова білизна. Стан, зберігання та облік	26	20	6
6	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. Сервування столів.	31	24	7
7	Обслуговування відвідувачів. Правила подавання закусок, страв, виробів	28	20	8
8	Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв	30	24	6
9	Обслуговування гостей напоями	26	22	4
10	Перевірочні роботи	6	6	-
Разом		225	180	45

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

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
навчальної практики зі спеціальності

№ з/п	Тема	Кількість годин	Дата проходження	
			план	фактично
1.	Тема 1. Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	6	08.05.23р.	08.05.23р.
2.	Тема 2. Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням	6 8	09.05.23р. 10.05.23р.	09.05.23р. 10.05.23р.
3.	Тема 3. Види меню, преїскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	8 8 6	11.05.23р. 12.05.22р 15.05.23р.	11.05.23р. 12.05.22р 15.05.23р.
4.	Тема 4. Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій	6 8 8	16.05.23р. 17.05.23р. 18.05.23р.	16.05.23р. 17.05.23р. 18.05.23р.
5.	Тема 5. Столовий посуд. Прибори і столова білизна. Стан, зберігання та облік	8 6 6	19.05.23р. 22.05.22р 23.05.23р.	19.05.23р. 22.05.22р 23.05.23р.
6.	Тема 6. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. Сервування столів.	8 8 8	24.05.23р. 25.05.23р. 26.05.23р.	24.05.23р. 25.05.23р. 26.05.23р.
7.	Тема 7. Обслуговування відвідувачів. Правила подавання закусок, страв, виробів	6 6 8	29.05.23р. 30.05.23р. 31.05.22р	29.05.23р. 30.05.23р. 31.05.22р
8.	Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв	8 8 8	01.06.23р. 02.06.23р. 05.06.23р.	01.06.23р. 02.06.23р. 05.06.23р.
9	Тема 9. Обслуговування гостей напоями	6 8 8	06.06.23р. 07.06.23р. 08.06.22р	06.06.23р. 07.06.23р. 08.06.22р
10	Перевірочні роботи	6	09.06.23р.	09.06.23р.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

навчальної практики зі спеціальності

№ з/п	Тема	Кількість годин	Дата проходження	
			план	фактично
1	<p>Тема 1. Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p>1. Ознайомлення з оформленням фасаду закладу ресторанного господарства, його типом, класом, режимом праці та правилами внутрішнього розпорядку.</p> <p>2. Вимоги, що висуваються до офіціанта. Інструктаж з охорони та безпеки праці в закладі.</p> <p>3. Охорона праці в закладі та попередження травматизму. Заходи щодо попередження травматизму. Правила та інструкції з безпеки праці на робочих місцях, їх дотримання.</p> <p>4. Пожежна безпека. Причини пожеж у приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж.</p> <p>Правила поведінки студентів при виникненні пожеж. Будова та застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.</p> <p>5. Ознайомлення з основними показниками фінансово-господарської діяльності закладу ресторанного господарства; зі штатним розписом працівників, організацією матеріальної відповідальності, вимогами, що висуваються до персоналу, формами та методами обслуговування відвідувачів.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота</p> <p>Правила користування форменим одягом й умови його зберігання.</p> <p>Форми організації діяльності закладу; ознайомлення з основними показниками фінансово-господарської діяльності закладу ресторанного господарства.</p>	6	08.05.23р.	08.05.23р
2	<p>Тема 2. Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням.</p> <p>1. Ознайомлення з цеховою структурою, інтер'єром, обладнанням вестибюльної групи приміщень, торговельних залів підсобних приміщень закладу ресторанного господарства (ЗРГ).</p> <p>2. Ознайомлення з приміщеннями білизняної та сервізної, їх розміщенням, устаткуванням. Правила зберігання та видавання столового посуду, приборів, столової білизни. Договори про матеріальну відповідальність.</p> <p>Правила ведення Журналу обліку посуду та приборів, які відпускаються підзвіт працівникам</p>	6	09.05.23р.	09.05.23р.

3	<p>закладу ресторанного господарства.</p> <p>3. Ознайомлення з роботою мийної столового посуду, порядком отримання та здавання офіціантами столового посуду, приборів під час роботи.</p> <p>Правила експлуатації машин для миття посуду, мийні та дезінфікувальні засоби; дотримання санітарних правил миття посуду; вимоги безпеки праці; система обліку посуду, приборів, столової білизни; відповідальність офіціантів за їх зберігання.</p> <p>Тема 2. Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням.</p> <p>1. Ознайомлення з призначенням і місцезнаходження основного буфету, його обладнання. Порядок отримання продуктів, умови та строки їх зберігання.</p> <p>2. Призначення, розташування та обладнання кавового буфету.</p> <p>3. Призначення, розташування та обладнання буфету-хліборізки. Правила експлуатації хліборізки. Інструктаж із безпеки праці. Порядок відпускання хліба з буфету до торговельного залу. Правила нарізання хліба ручним та машинним способами.</p> <p>4. Ознайомлення з місцезнаходженням роздавальної. Порядок отримання замовлень. Система обліку й контролю кількості відпущених страв. Організація робочих місць для відпускання перших, других, солодких страв, закусок і холодних страв, гарячих та холодних напоїв.</p> <p>Самостійна робота</p> <p>Ознайомлення з договором про матеріальну відповідальність працівників торговельного залу; порядком отримання та здавання офіціантами столового посуду, приборів під час роботи для миття.</p>	8	10.05.23р.	10.05.23р.
---	---	---	------------	------------

4.	<p>Тема 3. Види меню, преїскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Ознайомлення з різними видами меню.</p> <p>2. Вивчення меню з вільним вибором страв, денного раціону харчування, меню спеціальних видів обслуговування, меню бенкетів, дитячого та дієтичного харчування.</p>	8	11.05.23р.	11.05.23р
5.	<p>3. Вивчення преїскурантів, карт напоїв та вин.</p> <p>Тема 3. Види меню, преїскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Принцип складання меню.</p> <p>2. Основні вимоги, яких слід дотримуватися під час складання меню.</p> <p>3. Порядок розміщення закусок, страв, виробів у меню з урахуванням послідовності їх подавання.</p>	8	12.05.23р	12.05.23р
6.	<p>4. Вимоги, що висуваються до оформлення меню відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства. Складання різних видів меню з урахуванням пори року.</p> <p>Тема 3. Види меню, преїскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства</p> <p>1.Складання карт напоїв: карти вин, бар-карти, карти коктейлів; їх зміст і послідовність запису напоїв.</p> <p>2.Вимоги, що висуваються до оформлення карт напоїв відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства.</p>	6	15.05.23р.	15.05.23р
7.	<p>3.Складання преїскуранта. Послідовність розміщення в преїскуранті винно-горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.</p> <p>Самостійна робота</p> <p>Складання карти пива, карти чаю, карти кави.</p> <p>Складання меню для спеціального виду обслуговування (весілля, святкування Нового року).</p>	6	16.05.23р.	16.05.23р
8.	<p>Тема 4. Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій.</p> <p>1.Вимоги, що висуваються до електронних контрольно-касових апаратів (ЕККА), їх призначення.</p> <p>2. Вивчення клавіатури, основних вузлів контрольно-касових апаратів, контрольно-касових реєстраторів; їх підготовка до роботи.</p>	8	17.05.23р.	17.05.23р.
9.	<p>Тема 4. Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій.</p> <p>1.Вимоги, що висуваються до електронних контрольно-касових апаратів (ЕККА), їх призначення.</p> <p>2. Вивчення клавіатури, основних вузлів контрольно-касових апаратів, контрольно-касових реєстраторів;</p>	8	18.05.23р.	18.05.23р
10.	<p>2. Вивчення клавіатури, основних вузлів контрольно-касових апаратів, контрольно-касових реєстраторів;</p>	8	19.05.23р.	19.05.23р

	їх підготовка до роботи.			
	Тема 4. Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій			
11	1. Оволодіння навичками роботи на РРО. 2. Виконання звітів. 3. Здавання виручки в касу закладу ресторанного господарства в установленому порядку. Робота зі звітною документацією.	6	22.05.23р.	22.05.23р.
	Самостійна робота			
12	Виявлення та усунення типових неполадок у роботі окремих моделей РРО.	6	23.05.23р.	23.05.23р.
	Тема 5. Столовий посуд. Прибори і столова білизна. Стан, зберігання та облік			
13	1. Ознайомлення з видами та призначенням фарфорового, фаянсового, керамічного, металевого, дерев'яного, скляного та кришталевого посуду, їх характеристика. 2. Характеристика та призначення основних і допоміжних столових приборів. 3. Характеристика та призначення столової білизни.	8	24.05.23р.	24.05.23р.
	Тема 5. Столовий посуд. Прибори і столова білизна. Стан, зберігання та облік.			
14	1. Підбір посуду, приборів і білизни до різних видів обслуговування. 2. Підбір посуду для подавання закусок, страв, виробів, напоїв.	8	25.05.23р.	25.05.23р.
	Тема 5. Столовий посуд. Прибори і столова білизна. Стан, зберігання та облік			
15	1. Система обліку й зберігання столового посуду, приборів та столової білизни. 2. Ознайомлення з порядком ведення Журналів обліку столового посуду, приборів і білизни.	8	26.05.23р.	26.05.23р.
	Самостійна робота			
	Відпрацювання порядку ведення Журналів обліку столового посуду, приборів і білизни, які відпускаються підзвіт працівникам ЗРГ. Складання актів при битті, псуванні і втраті столового посуду, білизни та приборів.			
	Тема 6. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. Сервування столів.			
	1. Підготовка торговельного залу до обслуговування. 2. Основні прийоми та способи розташування столів і стільців, залежно від конфігурації залу. 3. Порядок розподілу столів для обслуговування між офіціантами. 4. Перевірка якості миття посуду та приборів; прасування столової білизни. 5. Отримання офіціантами посуду, приборів і столової білизни для попереднього сервування столів.			..
	Тема 6. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. Сервування столів.			

	<p>1. Загальні принципи аранжування квітів і правила складання букетів.</p> <p>2. Відпрацювання прийомів накривання столів скатертинами та їх заміни.</p> <p>3. Складання серветок різними способами для вечері (відповідно до замовлення); для бенкетів і прийомів.</p> <p>Тема 6. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. Сервування столів.</p> <p>1. Відпрацювання прийомів сервування столів: тарілками, столовими приборами, скляним посудом.</p> <p>2. Відпрацювання правил і порядку попереднього сервування столу для сніданку, обіду, вечері (відповідно до завдання).</p> <p>3. Відпрацювання прийомів додаткового сервування столу (відповідно до замовлення); подавання та прибирання окремих предметів сервування і приборів відвідувачам.</p> <p>4. Сервування тематичних столів.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота</p> <p>Оволодіння прийомами підготовки посуду, приборів і столової білизни для сервування. Техніка полірування тарілок, скляного посуду, приборів.</p> <p>Підготовка спецій і приправ.</p> <p>Складання серветок для сніданку та обіду.</p> <p>Особиста підготовка офіціантів до роботи: зовнішній вигляд, формений одяг і взуття; наявність у офіціантів касових ключів, штопора, блокнота, ручки, ручника, носової хустинки.</p>			
16.	<p>Тема 7. Обслуговування відвідувачів. Правила подавання закусок, страв, виробів</p> <p>1. Зустріч відвідувачів і приймання замовлення.</p> <p>2. Подавання меню.</p> <p>3. Проведення діалогу з відвідувачем щодо вибору страв і напоїв.</p> <p>4. Оформлення та передавання замовлення до буфету і на виробництво.</p>	6	29.05.23р.	29.05.23р.
17	<p>Тема 7. Обслуговування відвідувачів. Правила подавання закусок, страв, виробів</p> <p>1. Досервування столів відповідно до замовлення.</p> <p>2. Отримання буфетної та кулінарної продукції.</p> <p>3. Правила та техніка подавання страв і напоїв із допомогою приставного столика.</p>		30.05.23р.	30.05.23р.
18.	<p>4. Правила та техніка подавання страв і напоїв в обнос.</p> <p>5. Граншування та фламбування страв.</p> <p>Тема 7. Обслуговування відвідувачів. Правила подавання закусок, страв, виробів</p> <p>1. Відпрацювання техніки подавання закусок і холодних страв; супів; других гарячих, солодких страв; кондитерських виробів, гарячих напоїв.</p> <p>1. Відпрацювання техніки прибирання зі стола використаного столового посуду, приборів, білизни.</p>	6	31.05.23р.	31.05.23р.
			...	

	<p>3. Розрахунок із відвідувачами.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота</p> <p>Вимоги, що висуваються до форми запису замовлення. Техніка роботи з підносом.</p>	8		
19.	<p>Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.</p> <p>1. Організація робочого місця для приготування прохолодних напоїв, вимоги санітарії та гігієни.</p> <p>2. Приготування, оформлення та подавання напоїв із ягід, фруктів, морсів, фрешів, квасів.</p> <p>3. Подавання газованих прохолодних напоїв.</p>	8	01.06.23р.	01.06.23р.
20.	<p>Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.</p> <p>1. Організація робочого місця бариста для приготування кави, шоколаду та напоїв на їх основі.</p>	8	02.06.23р.	02.06.23р.
21.	<p>2. Правила безпечної експлуатації кавомолки та кавоварки.</p> <p>Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.</p> <p>1. Рецептури, приготування та подавання чаю, кави, какао, шоколаду.</p> <p>2. Норми виходу та вимоги щодо якості напоїв.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота</p> <p>Асортимент прохолодних і гарячих напоїв бару, ресторану. Технологічна документація.</p> <p>Вимоги санітарії та гігієни, що висуваються до приготування та відпускання напоїв.</p>	8	05.06.23р.	05.06.23р.

22.	<p>Тема 9. Обслуговування гостей напоями</p> <p>1. Вивчення асортименту міцних алкогольних напоїв карти напоїв закладу ресторанного господарства; їх характеристика.</p> <p>2. Вивчення асортименту і характеристики слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.</p> <p>3. Підбір посуду для подавання напоїв.</p>	6	06.06.23р.	06.06.23р.
23.	<p>Тема 9. Обслуговування гостей напоями</p> <p>1. Відпрацювання техніки обслуговування гостей міцними алкогольними напоями (горілка, віскі, ром, джін, текіла, коньяк, арманьяк, кальвадос, бренді).</p> <p>2. Відпрацювання техніки обслуговування гостей лікєро - горілочаними напоями (настоянка, наливка, лікер, бальзам).</p>		07..06.23р.	07.06.23р.
24.	<p>Тема 9. Обслуговування гостей напоями</p> <p>1. Відпрацювання техніки обслуговування гостей вином: замовлення, підготовка вина, представлення, відкривання пляшки, декантування та дегустація вина, наповнення чарок.</p> <p>2. Температура подавання напоїв.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота</p> <p>Підбір напоїв до закусок і страв. Поєднання різних видів сиру та вина.</p>	8	08.06.23р.	08.06.23р.
		8		..
25	Перевірочні роботи	6	09.06.23р.	09.06.23 р.