



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



**УКРКООПСІЛКА
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 18.06.2023 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)

Пояснювальна записка

Під час проходження навчальної практики у студентів формуються первинні навички та вміння із професії за обраною спеціальністю.

Практика проводиться у кращих діючих закладах ресторанного господарства різних форм власності, що використовують ефективні методи організації праці, прогресивні високоякісні форми обслуговування відвідувачів і характер роботи яких дає можливість реалізувати програму практики. *Навчальна практика зі спеціальності* здійснюється під керівництвом викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого навчання.

Головна мета навчальної практики - поглибити й систематизувати теоретичні знання студентів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними вміннями та навичками зі спеціальності.

Основними завданнями практичної підготовки студентів є набуття умінь і навичок щодо:

- підготування торговельних приміщень, посуду, приборів столової білизни до обслуговування відвідувачів;
- експлуатації торговельно-технологічного обладнання;
- сервування столів;
- обліку посуду, приборів, столової білизни;
- експлуатації ресстраторів розрахункових операцій у закладах ресторанного господарства;
- обслуговування відвідувачів у ресторані, барі, кафе, закусоchnій;
- виготовлення та подавання змішаних напоїв.

Після навчальної практики студенти складають диференційований залік (перевірочні роботи).

Робочий зошит з навчальної практики на діючих підприємствах ресторанного господарства для виконання студентами, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа під час проходження практики складено відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, рекомендованої НМЦ «Укоопосвіта» 17.12.2021, та навчального плану, затвердженого НМЦ «Укоопосвіта» 22.02.2022.

Робочий зошит призначено для використання студентами кооперативних технікумів і коледжів з метою:

- поглиблення та закріплення теоретичних знань, формування умінь і набуття навичок самостійного виконання професійних завдань;
- самостійної роботи з підручником, нормативними документами щодо визначення та прийняття рішень для підвищення якості обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства;
- розвитку у студентів творчого ставлення до самостійного виконання практичних завдань, творчого мислення, навичок дослідницької діяльності;
- вирішення ситуаційних завдань, раціонального використання навчального часу, відведеного для практичних занять.

До робочого зошиту увійшли практичні завдання за темами програми навчальної практики зі спеціальності в повному обсязі.

Студенти повинні:

- ознайомитися з програмою, рекомендованою літературою та завданнями;
- вивчити матеріал теми і за порядком, рекомендованим у звіті, виконати завдання;
- навчитися організувати процес обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства та приймати рішення з метою підвищення якості обслуговування відвідувачів.