



УКРАЇНА
ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
УКООПСПІЛКА
НОВОМОСКОВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА
ім. С.В. ЛИТВИНЕНКА

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
НА ДІЮЧИХ ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Робочий зошит

для виконання практичних завдань студентами кооперативних коледжів

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Розглянуті та схвалені на
засіданні циклової комісії
комерційних та економічних дисциплін
Протокол № від 2020 р.
Голова циклової комісії
_____ Н.І Пластун

м.Новомосковськ

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 реєстраторів розрахункових операцій у закладах ресторанного господарства;
- обслуговування відвідувачів у ресторані, барі, кафе, закусоочній;
- 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 наскрізної програми практики для кооперативних технікумів і коледжів (денної форми навчання), затвердженої Укоопспілкою від 28.12.2011.

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;
- організації торговельно-технологічних процесів на роздрібних торговельних підприємствах;
- 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 організовувати процес обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства та приймати рішення з метою підвищення якості обслуговування відвідувачів.



ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

(Назва учбового закладу)

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.

**Навчальна практика зі спеціальності
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

№ теми	Назва теми	Кількість годин		
		Усього	Практична робота	Самостійна робота
1	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	9	6	3
2	Ознайомлення з торговельною групою приміщень закладу ресторанного господарства, їх обладнанням та оснащенням	17	14	3
3	Види меню, преїскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства	32	22	10
4	Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій	34	22	12
5	Столовий посуд, прибори і столова білизна. Стан, зберігання та облік	32	20	12
6	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів. Сервування столів.	38	24	14
7	Обслуговування відвідувачів. Правила подавання закусок, страв, виробів.	36	20	16
8	Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.	36	24	12
9	Обслуговування гостей напоями.	30	22	8
10	Перевірочні роботи	6	6	-
Разом		270	180	90

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

ВІДМІТКИ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

1. Прибув на практику « » _____ 2020 р.

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

2. Вибув з практики « » _____ 2020р.

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