



ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
Новомосковський фаховий кооперативний коледж економіки та права
ім. С. В. Литвиненка

Розглянуто та затверджено

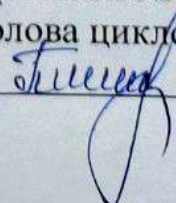
Директор ГРК «Ермітаж»


Юрченко В.О.Юрченко
Евген
«19» 2023 р.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

*щодо проходження виробничої практики в закладах
ресторанного господарства*

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Затверджено на засіданні
циклової комісії комерційних
та економічних дисциплін
Протокол № 6 від 18.01.23
Голова циклової комісії

Н.І.Пластун

ЗМІСТ

Вступ	3
1. Мета та завдання технологічної практики на підприємстві (організації)	4
2. Зміст програми практики	5
3. Методичні рекомендації	28
4. Форми та методи контролю	29
5. Вимоги до звіту	30
6. Підведення підсумків практики	31
7. Тематика індивідуальних завдань на період проходження виробничої практики	32
8. Завдання на кваліфікаційну пробну роботу	34
Список використаних інформаційних джерел	39
Додатки	43

ВСТУП

Складовою навчального процесу у вищих навчальних закладах споживчої кооперації України є практична підготовка, яка проводиться з метою поглиблення й закріплення теоретичних знань, формування умінь та набуття навичок самостійного виконання професійних завдань.

Практична підготовка організовується відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Виробничу практику студенти проходять у діючих закладах ресторанного господарства різних форм власності.

Під час проходження виробничої практики за наявності вакантних місць, студентів може бути зараховано на штатні посади, якщо робота на них відповідає вимогам програми практики.

Студенти, які успішно відпрацювали завдання виробничої практики, складають кваліфікаційний екзамен із присвоєнням кваліфікації офіціанта 5 розряду, бармена 5 розряду.

Дані методичні рекомендації розкривають зміст виробничої практики студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», порядок її проходження, організації та керівництва, вибору бази практики студентами. Містять рекомендації до оформлення звіту з виробничої практики та всіх необхідних документів, що складаються під час її проходження, а також визначають критерії оцінювання результатів навчальної практики. Крім того, у методичних рекомендаціях наведено перелік інформаційних джерел, які можуть бути використані студентами під час написання звіту з практики. У додатках наведено типові форми документів, на підставі яких студенти направляються на практику та звітних, зокрема: угода, направлення на практику, повідомлення, щоденник практики, а також зразок оформлення титульної сторінки звіту з практики.

1. Мета і завдання виробничої практики

Практична підготовка є невід'ємною складовою навчального процесу і має велике значення у підготовці конкурентоспроможних фахівців для закладів ресторанного господарства усіх форм власності відповідно до професійного призначення молодшого спеціаліста.

Головна мета виробничої практики – систематизувати, поглибити й закріпити теоретичні знання студентів зі спеціальних дисциплін, оволодіти практичними навичками та вміннями кваліфікації молодшого спеціаліста.

Основними **завданнями** практичної підготовки студентів є набуття умінь та 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, закусоchnій;
- виготовлення та подавання змішаних напоїв.
- організації процесу обслуговування споживачів;
- організації роботи працівників обслуговування;
- складання спеціальних видів меню;
- оформлення інтер'єрів залів, реклами, музичних програм;
- забезпечення гарантії безпеки харчування;
- організації роботи бару;
- ведення необхідного обліку, складання та здавання товарних звітів, виручки, чеків;

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

2. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ

№ теми	Назва розділу і теми	Кількість годин		
		Усього	Практична робота	Самостійна робота
Розділ 1. Організація обслуговування у ресторані		162	104	58
1.1	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	10	6	4
1.2	Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства	10	6	4
1.3	Підготовка торговельного залу до обслуговування	26	16	10
1.4	Організація й техніка обслуговування відвідувачів у ресторані	50	32	18
1.5	Обслуговування бенкетів і прийомів	50	32	18
1.6	Особливості обслуговування іноземних громадян	24	16	8
Розділ 2. Організація обслуговування у барі		378	264	114
2.1	Ознайомлення з організацією роботи бару. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	10	6	4
2.2	Підготовка бару до обслуговування	24	16	8
2.3	Обслуговування відвідувачів за бар-ною стійкою. Подавання міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	24	16	8
2.4	Приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації	24	16	8
2.5	Виготовлення та подавання моктейлів (змішаних безалкогольних напоїв)	24	16	8
2.6	Виготовлення та подавання коктейлів-аперитивів	24	16	8
2.7	Виготовлення та подавання тонізуючих змішаних напоїв	24	16	8
2.8	Виготовлення та подавання коктейлів-диджестивів, гарячих напоїв	24	16	8
2.9	Виготовлення та подавання групових змішаних напоїв	24	16	8
2.10	Виконання професійних обов'язків адміністратора (господаря) торговельного	68	48	20

	залу			
2.11	Виконання професійних обов'язків метрдотеля	40	30	10
2.12	Виконання професійних обов'язків бармена 5 розряду	38	30	8
2.13	Ведення обліку та звітність	10	6	4
	Екзамен	12	12	
Разом		540	368	172

Форма підсумкового контролю – кваліфікаційний екзамен на отримання робітничих професій: 5123 Офіціант 5 розряду; 5123 Бармен 5 розряду.

Розділ 1. Організація обслуговування у ресторані

Тема 1.1. Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки

Ознайомлення з типом і класом закладу ресторанного господарства, його архітектурно-планувальним рішенням, торговельною групою приміщень; інтер'єром торговельного залу; правилами внутрішнього розпорядку, формами обслуговування, кваліфікацією працівників, організацією та режимом їхньої праці (індивідуальною та бригадною формами обслуговування відвідувачів); формами та методами обслуговування відвідувачів; правилами користування форменим одягом й умовами його зберігання; правилами охорони праці, пожежної безпеки; основними показниками торговельної діяльності закладу ресторанного господарства.

Інструктаж з охорони праці й протипожежного захисту.

Самостійна робота

Ознайомлення з організацією та режимом праці обслуговуючого персоналу (індивідуальною та бригадною формами обслуговування відвідувачів); правилами користування форменим одягом й умовами його зберігання.

Студенти повинні:

уміти визначати тип і клас закладу ресторанного господарства; форми та методи обслуговування відвідувачів.

Тема 1.2. Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства

Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства. Ознайомлення з нормативно-правовими актами й документами щодо державного стимулювання функціонування закладів ресторанного господарства; стандартами, іншою нормативно-технічною документацією щодо сертифікації якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції; методами рекламування продукції та послуг, станом охорони праці у закладі.

Ознайомлення з видами послуг (основними, додатковими, кейтеринговими), що надаються закладом ресторанного господарства, його концепцією; кількісним та кваліфікаційним складом працівників.

Ознайомлення з організаційною структурою системи управління закладу ресторанного господарства.

Самостійна робота

Опрацювання Збірника нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.

Студенти повинні:

уміти користуватися нормативними документами, що регламентують підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства.

Тема 1.3. Підготовка торговельного залу до обслуговування.

Відпрацювання способів розташування столів і стільців у торговельному залі, залежно від його конфігурації.

Перевірка якості миття столового посуду та приборів. Отримання посуду, приборів, столової білизни для обслуговування відвідувачів і сервування столів. Бригадний та індивідуальний методи організації праці офіціантів.

Відпрацювання прийомів полірування посуду, приборів перед сервуванням столу. Техніка роботи з підносом.

Ознайомлення з різними видами меню, його оформленням, залежно від типу та класу закладу ресторанного господарства.

Ознайомлення з картами напоїв, їх оформленням.

Підготовка спецій і приправ.

Відпрацювання прийомів накривання столів скатертинами та їх заміни.

Складання серветок складними формами для бенкетів і прийомів.

Відпрацювання прийомів сервування столів для сніданку, обіду, вечері, бенкетів і прийомів (відповідно до замовлення).

Оформлення столів квітами.

Оформлення тематичних столів.

Особиста підготовка офіціанта, метрдотеля до роботи.

Самостійна робота

Відпрацювання прийомів полірування посуду, приборів перед сервуванням столу.

Підготовка спецій і приправ.

Ознайомлення з різними видами меню, його оформленням, залежно від типу та класу закладу ресторанного господарства. Особиста підготовка офіціанта до роботи.

Студенти повинні:

уміти підготувати столовий посуд, прибори до сервування; сервувати столи відповідно до замовлення.

Тема 1.4. Організація й техніка обслуговування відвідувачів у ресторані.

Зустріч і розміщення відвідувачів у залі. Приймання та оформлення замовлення.

Вимоги, що висуваються до форми запису замовлення.

Допомога офіціанта відвідувачам у виборі закусок, страв, десертів, напоїв.

Послідовність виконання замовлення.

Отримання буфетної продукції, замовлених страв, напоїв. Доставка готової продукції в зал із допомогою підноса, візка. Техніка роботи з підносом.

Техніка подавання закусок, страв, напоїв відвідувачам.

Техніка подавання винно-горілчаних виробів, шампанського, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Відпрацювання техніки прибирання зі стола використаного посуду та приборів.

Розрахунок із відвідувачами.

Самостійна робота

Вимоги, що висувуються до форми запису замовлення.

Послідовність виконання замовлення.

Техніка роботи з підносом.

Відпрацювання техніки прибирання зі стола використаного посуду та приборів.

Студенти повинні:

уміти виконувати повний процес обслуговування відвідувачів у закладі ресторанного господарства.

Тема 1.5. Обслуговування бенкетів і прийомів.

Приймання замовлення для проведення бенкету (погодження дати, часу початку та закінчення бенкету, кількості учасників, меню, попередньої вартості замовлення).

Реєстрація замовлення у спеціальному Журналі обліку замовлень. Оформлення замовлення-рахунка.

Оформлення додаткового замовлення на продукцію перед початком бенкету.

Підготовка до проведення бенкету. Розподіл метрдотелем обов'язків між офіціантами.

Розрахунок кількості столів, посуду, приборів, столової білизни для бенкету.

Підбір столового посуду, приборів згідно із замовленням.

Накривання столів скатертинами, складання серветок для бенкету.

Сервування столів для бенкету.

Обслуговування гостей під час бенкету.

Подавання гостям напоїв, закусок, страв, виробів, десертів, гарячих напоїв.

Прибирання використаного посуду дво- і тритарілочним способом.

Відпрацювання практичних навичок організації та обслуговування бенкетів із частковим та повним обслуговуванням офіціантами, бенкет-фуршету, бенкет-коктейлю, бенкет-чаю, бенкету за типом шведського столу.

Самостійна робота:

Розрахунок кількості столів, посуду, приборів, столової білизни для бенкету.

Підбір столового посуду, приборів згідно із замовленням.

Накривання столів скатертинами, складання серветок для бенкету.

Студенти повинні:

уміти підготувати торговельний зал, сервувати бенкетний стіл та обслуговувати гостей згідно із замовленням.

Тема 1.6. Особливості обслуговування іноземних громадян.

Вивчення карт меню та напоїв закладу ресторанного господарства.

Сервування столів згідно із меню.

Відпрацювання техніки обслуговування груп іноземних туристів та туристів, котрі подорожують індивідуально.

Обслуговування іноземних громадян у номерах готелю.

Підготовка торговельного залу, сервування столів, обслуговування туристів за типом шведської лінії, репінський стіл.

Підготовка торговельного залу. Сервування столів та обслуговування іноземних громадян під час конференцій, нарад, корпоративних вечірок, презентацій та дегустацій страв і напоїв національних кухонь.

Самостійна робота

Вивчення карт меню та напоїв закладу ресторанного господарства для обслуговування іноземних громадян.

Попереднє сервування столів згідно із меню.

Студенти повинні:

уміти сервувати й оформляти столи, обслуговувати іноземних громадян та групи туристів.

Розділ 2. Організація обслуговування у барі

Тема 2.1. Ознайомлення з організацією роботи бару.

Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки

Ознайомлення з типом і класом бару, його архітектурними особливостями, місцезнаходженням, специфікою обслуговування відвідувачів, режимом роботи, правилами внутрішнього розпорядку.

Ознайомлення з освітньо-кваліфікаційною характеристикою бармена. Організація робочого місця бармена. Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології.

Безпека праці та пожежна безпека. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Попередження травматизму.

Заходи щодо попередження пожеж. Правила користування електроінструментами та електронагрівальними приладами.

Будова та застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Ознайомлення з формою організації ресторанного господарства.

Вивчення призначення виробничих і торговельних приміщень, їх взаємозв'язок.

Ознайомлення з обладнанням та оснащенням приміщень бару.

Вивчення форм і методів обслуговування у барі.

Ознайомлення з асортиментом продукції бару, оформленням барної стійки, барної вітрини.

Особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різних типів і класів.

Вивчення карти вин, сигарної карти, карти коктейлів.

Правила особистої гігієни. Вимоги, що висуваються до бармена, правила користування форменим одягом й умови його зберігання.

Самостійна робота

Ознайомлення з асортиментом продукції бару. Особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різних типів і класів. Правила особистої гігієни.

Студенти повинні:

уміти визначати тип і клас бару за асортиментом продукції, що реалізується, та номенклатурою послуг, які надаються; за комфортабельністю й формою обслуговування.

Тема 2.2. Підготовка бару до обслуговування

Основні прийоми та способи розташування столів і стільців, залежно від конфігурації залу.

Вивчення правил експлуатації музичної апаратури.

Вивчення технічних характеристик, правил безпечної експлуатації механічного, теплового та холодильного устаткування барів.

Вивчення інструкцій з охорони праці при експлуатації машин і механізмів.

Вивчення призначення інвентарю, інструментів, посуду (у т.ч. мірного) у барі.

Отримання столового посуду, білизни, приборів для сервування столів, а також для відпускання закусок, страв, напоїв за барною стійкою.

Підготовка устаткування, інвентарю, пристроїв, посуду, інструментів до роботи.

Підготовка спецій і приправ.

Ознайомлення з обліково-звітною документацією та порядком отримання продукції зі складу, із доготівельних цехів закладу ресторанного господарства; договором матеріальної відповідальності бармена.

Зберігання продукції із дотриманням умов і строків реалізації.

Складання меню для барів різної спеціалізації. Послідовність розміщення закусок і страв у меню бару.

Художнє оздоблення папки меню.

Складання карти напоїв бару; її оформлення, зміст. Карти коктейлів, чаю, кави, спеціальних видів пива.

Підготовка робочого місця бармена (барної стійки) за призначенням.

Організація робочих місць у барі за характером виконуваних операцій (для приготування молочних коктейлів, гарячих змішаних напоїв, для виготовлення напоїв зі свіжовіджатих соків).

Ознайомлення з організацією робочого місця для реалізації бочкового пива.

Ознайомлення з організацією робочого місця для виготовлення страв: холодних, гарячих і солодких.

Ознайомлення з організацією робочого місця бармена різних спеціалізацій бару.

Оволодіння прийомами розміщення, а також способами викладки продукції бару на вітрині та робочому місці.

Самостійна робота

Вивчення правил експлуатації музичної апаратури. Санітарно-гігієнічна підготовка торговельного залу бару.

Підготовка столової білизни, посуду, приборів, інвентарю до обслуговування та роботи.

Особиста підготовка бармена до роботи.

Вимоги, що висуваються до зовнішнього вигляду бармена, особистої санітарії та гігієни, професійної етики.

Студенти повинні:

уміти експлуатувати музичну апаратуру, устаткування барів; складати меню, карти напоїв бару, підготовляти бар до обслуговування відвідувачів.

Тема 2.3. Обслуговування відвідувачів за барною стійкою. Подавання міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Зустріч і розміщення відвідувачів за столом чи барною стійкою. Подавання меню та преїскуранта, карти вин, карти коктейлів, карти бару. Прийом замовлення.

Подавання закусок, страв, гарячих напоїв, винно-горілчаних виробів, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Відпрацювання техніки наливання напоїв: порційне, вільне наливання (фрестайл), комбінований спосіб.

Підбір напоїв до закусок, страв, десертів.

Відпрацювання техніки подавання напоїв (за наявності столів у залі).

Відпрацювання прийомів і способів подавання страв у барах різної спеціалізації (за наявності столів у залі).

Відпрацювання способів подавання десертів.

Відпрацювання способів подавання гарячих напоїв.

Відпрацювання практичних навичок організації та обслуговування за типом шведського столу – гірки, репінського столу, презентацій і дегустацій страв та напоїв національних кухонь, конференцій та корпоративних вечірок.

Розрахунок із споживачами.

Прибирання використаного столового та барного посуду, приборів, столової білизни.

Системи оплати рахунків. Правила оформлення рахунка.

Автоматизація відпуску страв та напоїв у ресторанах і барах.

Розрахунок із відвідувачами через комп'ютерно-касові системи: за готівку, із допомогою пластикових та кредитних карток.

Самостійна робота

Підбір напоїв до закусок, страв, десертів.

Прибирання використаного столового посуду.

Студенти повинні:

уміти обслуговувати відвідувачів у барі.

Тема 2.4. Приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації.

Вивчення асортименту, відпрацювання прийомів і способів приготування та подавання закусок у барах. Температура подавання холодних і гарячих закусок.

Вивчення асортименту, відпрацювання технологічних операцій приготування солодких страв на основі свіжих вершків та сметани у барі.

Техніка подавання солодких страв.

Підбір посуду та приборів.

Відпрацювання технології приготування та техніки подавання десертів, приготовлених у фризерах.

Відпрацювання технології приготування та техніки подавання кулінарної продукції у барах різної спеціалізації.

Самостійна робота

Відпрацювання технології приготування та техніки подавання кулінарної продукції у барах різної спеціалізації.

Студенти повинні:

уміти готувати й подавати кулінарну та кондитерську продукцію у барах різної спеціалізації.

Тема 2.5. Виготовлення та подавання моктейлів (змішаних безалкогольних напоїв)

Асортимент карти напоїв бару. Організація робочого місця бармена для приготування змішаних напоїв. Техніка відмірювання компонентів коктейлів.

Відпрацювання техніки приготування змішаних напоїв: у блендері, шейкері, змішувальній склянці, посуді для подавання.

Набуття навичок приготування гарнірів та елементів оформлення.

Способи подавання гарнірів. Особливості оздоблення змішаних напоїв.

Техніка виготовлення змішаних напоїв.

Відпрацювання технології приготування цукрового сиропу.

Гарнірування напоїв та їх подавання.

Технологія приготування та техніка подавання безалкогольних пуншів, крешонів, айс-кримів, фраппе, коблерів, фізів, фліпів, напоїв еґ-ноґ, шербетів. Санітарні та естетичні вимоги, що висуваються до приготування та подавання напоїв. Рецептури, вимоги щодо якості напоїв; правила подавання та норми виходу.

Самостійна робота

Асортимент карти напоїв бару. Санітарні та естетичні вимоги, що висуваються до приготування та подавання напоїв. Рецептури, вимоги до якості напоїв; правила подавання та норми виходу.

Студенти повинні:

уміти користуватися нормативною документацією, розраховувати кількість інгредієнтів, готувати та подавати безалкогольні змішані напої.

Тема 2.6. Виготовлення та подавання коктейлів-аперитивів

Асортимент коктейлів-аперитивів та особливості складання карти напоїв бару. Організація робочого місця бармена для приготування довгих змішаних напоїв.

Способи приготування коктейлів.

Техніка відмірювання компонентів коктейлів.

Підготовка посуду згідно з технологією виготовлення коктейлів.

Набуття навичок приготування, оформлення та подавання безалкогольних коктейлів.

Набуття навичок приготування, оформлення та подавання алкогольних коктейлів.

Приготування коктейлів-аперитивів на основі горілки та гірких настоянок.

Приготування коктейлів-аперитивів на основі вин.

Робота з барним інвентарем, інструментами (мірним посудом, барним скляним посудом, шейкером, електроміксером, блендером).

Санітарні та естетичні вимоги, що висуваються до приготування, оформлення та подавання напоїв; норми виходу.

Самостійна робота

Організація робочого місця бармена для приготування довгих змішаних напоїв.

Санітарні й естетичні вимоги, що висуваються до приготування, оформлення та подавання напоїв.

Студенти повинні:

уміти готувати та подавати відвідувачам коктейлі-аперитиви.

Тема 2.7. Виготовлення та подавання тонізуючих змішаних напоїв.

Групи тонізуючих змішаних напоїв, особливості їх приготування, оформлення та подавання.

Посуд, інвентар, інструменти, що використовуються для приготування тонізуючих змішаних напоїв.

Організація робочого місця бармена для приготування тонізуючих змішаних напоїв.

Техніка приготування змішаних напоїв у шейкері, електроміксері, барній склянці, посуді для подавання. Оформлення та подавання тонізуючих змішаних напоїв; норми виходу.

Самостійна робота

Групи тонізуючих змішаних напоїв, особливості їх приготування, оформлення та подавання.

Студенти повинні:

уміти готувати та подавати тонізуючі змішані напої.

Тема 2.8. Виготовлення та подавання коктейлів-диджестивів, гарячих напоїв.

Класифікація коктейлів-диджестивів.

Особливості приготування та подавання коктейлів.

Посуд, інвентар, інструменти, що використовуються для виготовлення та подавання коктейлів-диджестивів.

Організація робочого місця бармена для приготування та подавання коктейлів-диджестивів.

Коктейлі типу сауер, шаруваті, з вершками, фрозен, типу кордіал, смеш, фліп, ойстер. Різновиди рецептури, технологія приготування, оформлення; техніка подавання.

Техніка приготування коктейлів у шейкері, барній склянці, електроміксері.

Асортимент гарячих напоїв, рецептури, технологія приготування та правила подавання.

Технологічна документація.

Організація робочих місць для приготування чаю, кави, какао, гарячого шоколаду.

Вимоги щодо безпеки праці, санітарії та особистої гігієни.

Приготування та подавання чаю, кави, їх різновидів, какао, гарячого шоколаду.

Приготування та подавання напоїв на основі чаю та кави.

Правила подавання кондитерських виробів до гарячих напоїв.

Санітарні вимоги щодо реалізації кондитерської продукції.

Самостійна робота

Асортимент гарячих напоїв, рецептури, технологія приготування та правила подавання.

Правила подавання кондитерських виробів до гарячих напоїв.

Санітарні вимоги щодо реалізації кондитерської продукції.

Студенти повинні:

уміти готувати та подавати відвідувачам коктейлі- диджестиви та гарячі напої.

Тема 2.9. Виготовлення та подавання групових змішаних напоїв.

Особливості приготування та подавання пуншів, крющонів, глінтвейнів, ег-ногів.

Особливості приготування сиропів, соків; підготовка фруктів та ягід, подавання у крющонницях.

Посуд, інвентар, інструменти, що використовуються для виготовлення та подавання змішаних напоїв, що готуються великими порціями, для бенкетів.

Організація робочого місця бармена для приготування та подавання змішаних напоїв. Змішування компонентів напоїв у шейкері.

Техніка приготування змішаних напоїв у крушонниці, скляному вогнетривкому посуді.

Асортимент, рецептури, приготування та подавання напоїв; норми виходу.

Вимоги щодо безпеки праці, санітарії та особистої гігієни.

Самостійна робота

Особливості приготування сиропів, соків, підготовка фруктів та ягід.

Вимоги щодо безпеки праці, санітарії та особистої гігієни.

Студенти повинні:

уміти готувати та подавати групові змішані напої для бенкетів.

Тема 2.10. Виконання професійних обов'язків адміністратора (господаря) торговельного залу

Ознайомлення з типом і класом закладу ресторанного господарства, організаційною структурою системи управління; кількісним, кваліфікаційним складом працівників; правилами внутрішнього розпорядку.

Прийняття на роботу, укладання трудового договору та підстави його припинення.

Ознайомлення з асортиментом кулінарної та кондитерської продукції, новою технікою, новітніми технологіями процесів виробництва та обслуговування.

Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою адміністратора (господаря) залу; системою матеріальної відповідальності; обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Документальне оформлення акта на списання бою та втрати посуду, приборів, столової білизни.

Ознайомлення з порядком отримання форменого одягу, правилами використання та збереження його, правилами санітарії та гігієни, заходами з охорони праці.

Ознайомлення з організацією роботи, основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства, формами та методами обслуговування споживачів відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства.

Участь в оформленні інтер'єрів торговельних залів, барів, закладів швидкого обслуговування; розробка реклами, музичних програм, спеціальних видів меню.

Участь в організації процесу обслуговування: зустріч та розміщення споживачів у залі, приймання й оформлення замовлення для обслуговування споживачів, виконання замовлення та розрахунок із відвідувачами.

Контроль безпеки харчування, додержання працівниками правил і норм з охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни обслуговуючого персоналу.

Проведення інструктажів з офіціантами.

Підготовка, організація і проведення бенкетів. Контроль за якістю підготовки столового посуду і приборів для обслуговування споживачів.

Розрахунок кількості офіціантів для проведення бенкетів.

Розрахунок кількості столової білизни, посуду, приборів для обслуговування бенкетів, прийомів.

Організація сервування тематичних столів, формування бригад офіціантів для обслуговування бенкетів.

Складання графіків виходу на роботу офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу.

Контроль за технікою подавання кулінарної та кондитерської продукції (у т.ч. національної, фірмової).

Розрахунок із відвідувачами, у т.ч. за кредитними картками. Оформлення рахунків і облікової звітної документації.

Зняття показників лічильників реєстраторів розрахункових операцій.

Організація обслуговування іноземних туристів за різними класами туристичних документів.

Ознайомлення з правилами міжнародного етикету.

Складання меню тематичного бенкету.

Ознайомлення зі змістом Книги відгуків і пропозицій. Аналіз дотримання правил ведення Книги відгуків і пропозицій.

Аналіз відповідності послуг, що надаються споживачам відповідно до типу та класу закладу.

Розробка пропозицій щодо удосконалення організації обслуговування споживачів у даному закладі ресторанного господарства.

Ознайомлення із системою оплати праці працівників закладу ресторанного господарства. Дисциплінарна та матеріальна відповідальність працівників.

Ознайомлення з методами вирішення конфліктних ситуацій. Етичні аспекти ділових відносин.

Самостійна робота

Вивчення видів додаткових послуг закладу ресторанного господарства.

Розрахунок кількості столової білизни, посуду, приборів для обслуговування бенкетів, прийомів.

Види графіків виходу на роботу обслуговуючого персоналу.

Ознайомлення з правилами міжнародного етикету.

Складання меню тематичного бенкету.

Ознайомлення з правилами ведення Книги відгуків і пропозицій.

Розробка пропозицій щодо удосконалення організації обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства.

Безпека харчування, контроль додержання працівниками правил і норм з охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Студенти повинні:

уміти організовувати процес обслуговування споживачів, приймати й оформляти замовлення на обслуговування тематичних бенкетів, інших спеціальних заходів; організовувати роботу офіціантів, буфетників, касирів; складати графіки

виходу на роботу зазначених працівників, розподіляти їх за бригадами та робочими місцями; розглядати скарги споживачів, приймати стосовно них рішення; складати спеціальні види меню; знімати показання реєстраторів розрахункових операцій; оформляти облікову звітну документацію.

Тема 2.11. Виконання професійних обов'язків метрдотеля

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки у закладі ресторанного господарства.

Ознайомлення зі структурою і характером закладу ресторанного господарства.

Характеристика виробничих, торговельних і допоміжних приміщень.

Ознайомлення з новою технікою і новітніми технологіями виробництва кулінарної, кондитерської продукції, її асортиментом; правилами роботи закладів ресторанного господарства; правилами внутрішнього розпорядку закладу ресторанного господарства.

Вивчення системи матеріальної відповідальності; обов'язків, пов'язаних зі збереженням матеріальних цінностей.

Аналіз різних видів меню та дотримання вимог щодо його складання і оформлення.

Участь у прийманні й оформленні замовлення на обслуговування бенкетів, організація їх проведення.

Участь у розробці графіків виходу на роботу працівників торговельного залу. Режим праці та відпочинку обслуговуючого персоналу.

Розрахунки з відвідувачами та ведення звітів. Ведення касової документації і касових операцій.

Контроль за послідовністю, прийомами і технікою прибирання зі столу використаного посуду, приборів.

Заходи щодо скорочення втрат столового посуду, приборів, столової білизни.

Оцінка якості обслуговування. Анкетування, внесення пропозицій щодо підвищення культури обслуговування; впровадження конкурентоспроможних видів

послуг і розширеного асортименту закусок, страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв і закупних товарів відповідно до потреб споживачів.

Ознайомлення з основним показниками інтер'єру закладу ресторанного господарства.

Участь у оформленні інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних видів меню.

Участь у контролі за правильністю експлуатації устаткування закладів ресторанного господарства, меблів, музичних автоматів, музичної апаратури, реєстраторів розрахункових операцій.

Відпрацювання прийомів підготовки столової білизни, посуду, приборів до обслуговування.

Сервування бенкетних, тематичних столів. Характеристика видів бенкетів у даному закладі ресторанного господарства. Комплектування бригад офіціантів, розподіл обов'язків між обслуговуючим персоналом під час обслуговування бенкетів і прийомів.

Відпрацювання техніки обслуговування відвідувачів на бенкетах-прийомах залежно від їх виду.

Вивчення порядку оформлення, відпускання страв і виробів із виробництва, буфету, бару.

Загальні вимоги та правила сервування столів. Аналіз видів попереднього сервування столів у закладі ресторанного господарства.

Відповідність правил, послідовності і техніки подавання кулінарної та кондитерської продукції, алкогольних та безалкогольних напоїв.

Ознайомлення з функціональними обов'язками сомельє, правилами закупівлі та зберігання вин і міцних алкогольних напоїв, організацією робочого місця сомельє.

Участь у розробці карти напоїв закладу ресторанного господарства.

Презентація напоїв.

Декантування вин.

Рекомендація вин відвідувачам до закусок та страв.

Консультації клієнтів щодо виробу ексклюзивних алкогольних напоїв.

Аналіз конкурентного оточення закладу ресторанного господарства.

Самостійна робота

1. Участь у розробці графіків виходу на роботу працівників торговельного залу.
2. Ведення касової документації та касових операцій.
3. Відпрацювання прийомів підготовки столової білизни, посуду, приборів до обслуговування.
4. Презентація напоїв.
5. Декантування вин.
6. Аналіз конкурентного оточення закладу ресторанного господарства.

Студенти повинні:

уміти організовувати обслуговування споживачів, приймати й оформляти замовлення на обслуговування тематичних бенкетів, урочистих подій; організовувати роботу офіціантів, буфетників, касирів та інших працівників залу; складати графіки виходу на роботу обслуговуючого персоналу; знімати показники реєстраторів розрахункових операцій; контролювати якість кулінарної продукції та напоїв; контролювати правильність експлуатації торговельно-технологічного устаткування; складати звіти.

Тема 2.12. Виконання професійних обов'язків бармена 5 розряду

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки у барі.

Ознайомлення зі структурою і характером виробництва.

Матеріально-технічне забезпечення бару: ознайомлення з устаткуванням і новітніми технологіями виробництва та обслуговування; асортиментом продукції у барі.

Ознайомлення з основними правилами роботи бару, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці бармена, системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей, показниками діяльності.

Ознайомлення із кваліфікаційними вимогами до професії бармена та його посадовими обов'язками.

Ознайомлення з організацією обліку продукції, товарів, тари у барі та їх реалізацією і поверненням.

Підготовка бармена та бару до роботи.

Ознайомлення із видами і призначенням барного інвентарю.

Складання заявки на отримання продуктів і напоїв.

Документальне оформлення та порядок приймання товарів і тари.

Підготування купованих товарів, кулінарної та кондитерської продукції до реалізації у барі.

Ознайомлення з обліком реалізації та відпуску готової продукції.

Дотримання умов та строків реалізації барної продукції.

Організація процесу обслуговування відвідувачів у барі. Визначення форм і методів обслуговування відвідувачів у барі.

Санітарні та психофізіологічні вимоги до бармена.

Розробка спеціальних видів карт коктейлів, пива, кави, чаю.

Відпрацювання приготування холодних та гарячих закусок, солодких страв.

Підбір посуду для подавання змішаних напоїв. Техніка приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв.

Відпрацювання основних стилів роботи бармена.

Виконання виробничих функцій бариста.

Вивчення асортименту, приготування й подавання кави та кавових напоїв.

Вивчення форм розрахунків із відвідувачами.

Відпрацювання техніки розрахунків бармена зі споживачами.

Ознайомлення з роботою автоматизованої системи розрахунків.

Ознайомлення з товарно-грошовим звітом.

Оформлення звітної документації.

Здавання виручки. Передача товарно-матеріальних цінностей при змінній роботі барменів.

Самостійна робота

Санітарні та психофізіологічні вимоги до бармена.

Ознайомлення з асортиментом продукції у барі; основними показниками діяльності бару.

Умови та строки реалізації барної продукції.

Розробка карти коктейлів, пива, кави, чаю.

Студенти повинні:

уміти організовувати роботу бару, документально оформляти та приймати продовольчі товари, кулінарну та кондитерську продукцію, алкогольні, слабоалкогольні та міцноалкогольні напої; організовувати процес обслуговування відвідувачів у барі; оформляти звітну документацію.

Тема 2.13. Ведення обліку та звітність

Ознайомлення із порядком оформлення матеріальної відповідальності офіціантів, барменів.

Охорона праці при здаванні виручки в касу закладу ресторанного господарства.

Організація обліку продуктів, товарів, тари та реалізація готової продукції у барі.

Документальне оформлення та порядок приймання товарів і тари.

Ознайомлення з обліком реалізації та відпуску готової продукції.

Складання технологічних і калькуляційних карт на закуски, страви, вироби, напої.

Складання товарно-касового звіту.

Робота на РРО. Проведення розрахунку через РРО. Здавання виручки в касу закладу ресторанного господарства. Оформлення звітної документації.

Безготівковий облік під час обслуговування делегатів конференцій, учасників нарад, туристів. Розрахунок за гарантійними листами організацій.

Самостійна робота

Безготівковий облік під час обслуговування делегатів конференцій, учасників нарад, туристів. Розрахунок за гарантійними листами організацій.

Студенти повинні:

уміти вести облік товарів, тари, готової продукції у барі та складати товарний звіт.

8. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед проведенням виробничої практики студенти проходять вступний і первинний інструктажі з охорони праці та змісту програми практики.

Після прибуття на базу практики студенти подають керівнику закладу ресторанного господарства направлення.

Керівник закладу призначає керівника практики, який повинен ознайомитися з програмою практики, затвердити календарно-тематичний план, за необхідності – скласти графік проходження практики, провести вступний інструктаж на робочому місці, допомогти у вирішенні побутових питань.

На виробничій практиці студенти виконують професійну роботу фахівців відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» обслуговування на посадах:

- офіціанта;
- адміністратора (господаря) залу;
- метрдотеля;
- бармена 5 розряду.

8. ФОРМИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Контроль за проходженням практики здійснюють керівники практики від бази практики та навчального закладу й адміністрація навчального закладу.

Студенти повинні знати та дотримуватися встановленого режиму роботи закладу – бази практики.

Обсяг виконаної роботи студенти фіксують систематично у щоденнику. Регулярно щоденники та інші матеріали студенти надають керівнику практики від організації для перевірки та підпису.

Усі матеріали практики (щоденник, звіт, додатки) повинні бути на робочому місці.

Керівники практики від навчального закладу:

- контролюють бази практики щодо підготовленості для прийому студентів-практикантів;
- забезпечують проведення усіх організаційних заходів перед виїздом студентів на практику;
- забезпечують дотримання відповідності змісту робіт практики тематичним планам і програмам;
- проводять консультації на місцях практики;
- розглядають звіти студентів із практики, надають рецензію, беруть участь у роботі комісії із захисту звітів.

Керівник практики від підприємства:

- здійснює повсякденне керівництво практикою студентів відповідно до програми практики;
- ознайомлює студентів з організацією роботи закладу ресторанного господарства, у цілому, і на конкретному робочому місці;
- здійснює постійний контроль за роботою студентів, допомагає правильно виконувати усі завдання на робочому місці, консультує з виробничих питань;
- здійснює облік роботи студентів, складає на них характеристики;
- надає допомогу в отриманні усіх необхідних відомостей про заклад відповідно до програми практики;

- надає можливість студентам користуватися нормативною документацією.

Результати поточного контролю за якістю проходження практики керівники практики від організації фіксують у щоденниках.

5. ВИМОГИ ДО ЗВІТУ

Звіт із практики повинен оформлятися за вимогами, які установлює вищий навчальний заклад, з обов'язковим урахуванням Єдиного стандарту конструкторської документації (ЄСКД).

Титульна сторінка звіту оформляється відповідно до ЄСКД і містить таку інформацію:

- назва навчального закладу, його підпорядкованість;
- назва документа;
- місце проходження практики;
- група та спеціальність;
- прізвище, ім'я та по батькові студента;
- прізвище, ім'я та по батькові керівника практики від навчального закладу;
- назва міста і рік.

У звіті висвітлюються питання програми практики за розділами стосовно бази практики. Кожний розділ звіту необхідно відокремити один від одного, також має бути коротко та конкретно описано роботу, виконану особисто студентом. Додатки з практики має бути пронумеровано, потрібно також зазначити їх перелік.

Звіт повинен містити такі розділи:

- загальні відомості про базу практики;
- описання виконаної роботи, згідно з програмою практики;
- охорона праці у закладі;
- висновки та пропозиції;
- список літератури;
- відгук керівника практики від закладу з печаткою.

Складений студентом звіт повинен мати наскрізну нумерацію сторінок. Аркуші звіту необхідно прошити.

Звіт перевіряється та затверджується керівниками практики від бази та навчального закладу.

6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення практики студенти звітують про виконання програми.

Після закінчення виробничої практики студенти складають екзамен.

Склад комісії затверджується наказом по навчальному закладу.

Оцінка з практики враховується нарівні з іншими оцінками, що характеризують успішність студента. Студенти, які успішно відпрацювали завдання виробничої практики, мають відмінні відгуки керівників практики, складають кваліфікаційний екзамен із присвоєнням кваліфікації офіціанта 5 розряду, бармена 5 розряду.

Результати складання екзамену заносяться у протокол, екзаменаційну відомість, проставляються у заліковій книжці студентів та Журналі обліку успішності студентів.

Керівник практики інформує адміністрацію навчального закладу щодо фактичних строків початку та закінчення практики, складу груп студентів, які пройшли практику, їхньої дисципліни, стану охорони праці й протипожежної безпеки на базі практики та з інших питань організації й проведення практики.

Студент, який не виконав програму практики й отримав незадовільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку, направляється на практику вдруге у період канікул або відраховується з навчального закладу.

Підсумки проведення практики обговорюються на засіданнях циклових комісій.

7. ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ НА ПЕРІОД ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Матеріально-технічне забезпечення закладу ресторанного господарства (посудом, приборами, столовою білизною, обладнанням, інвентарем).
2. Формування цін у закладах ресторанного господарства.
3. Аналіз дотримання правил роботи закладів ресторанного господарства.
4. Правила поведінки за столом.
5. Етикет поведінки на банкет-фуршеті.
6. Порядок ведення Книги відгуків і пропозицій, різних видів журналів.
7. Оформлення куточка споживача.
8. Аналіз дотримання закладом ресторанного господарства Закону України «Про захист прав споживачів».
9. Шляхи підвищення доходів закладу ресторанного господарства.
10. Оцінка конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.
11. Організаційно-правові основи створення закладу ресторанного господарства та здійснення його діяльності.
12. Реклама, засоби стимулювання та паблік рилейшнз закладу ресторанного господарства.
13. Взаємовідносини між закладом ресторанного господарства та контролюючими службами (службою із захисту прав споживачів, місцевими органами ДНІ, органами санітарно-епідеміологічних та пожежних служб тощо).
14. Особливості догляду за зрізаними квітами.
15. Рекомендації щодо підбору алкогольних напоїв із карти напоїв до страв, що зазначені у меню для певного типу ЗРГ.
16. Фірмові страви у меню закладу ресторанного господарства.
17. Організація контролю за якістю продукції у закладі ресторанного господарства.
18. Асортиментний мінімум закладу ресторанного господарства, його значення, порядок розробки та затвердження.
19. Аналіз оснащення закладу ресторанного господарства посудом, приборами та столовою білизною.

20. Організація обслуговування весільного бенкету на 50 осіб.
21. Робота зі Збірником рецептур. Розрахунок вартості коктейлів, напоїв.
22. Стандарт обслуговування закладу ресторанного господарства, його зміст і значення у діяльності підприємства.
23. Аналіз стану охорони праці в закладі ресторанного господарства.
24. Організаційні та технічні протипожежні заходи закладу ресторанного господарства.
25. Способи оформлення страв і коктейлів у закладах ресторанного господарства.
26. Додаткові послуги закладу ресторанного господарства, їх ефективність та технологія надання.
27. Організація та проведення кави-брейк.
28. Організація кейтерингового обслуговування у закладі ресторанного господарства.
29. Організація та проведення корпоративних вечірок у закладі ресторанного господарства.
30. Робота із незадоволеними відвідувачами.
31. Психологічні аспекти спілкування з відвідувачами.
32. Обслуговуючий персонал ресторану та його функціональні обов'язки.
33. Складання варіантів меню для іноземних туристів відповідно до їх громадянства.
34. Порядок оформлення цінників на алкогольні напої та закупівельні товари.
35. Культура споживання алкогольних напоїв.
36. Асортимент барного посуду для подавання алкогольних та інших напоїв.
37. Професійна культура мовлення офіціанта і бармена. Основи спілкування з гостем.
38. Використання елементів флейрингу (жонглювання) у роботі бармена.
39. Особливості обслуговування різних категорій відвідувачів (дітей, поважних гостей, ділових гостей, інвалідів, людей, котрі хворіють цукровим діабетом, та ін.).

40. Організація одноденного харчування групи туристів із Великобританії (або іншої країни – за вибором студента). Вимоги щодо організації їх обслуговування.
41. Складання тематичного діалогу «У барі» іноземною мовою.

8. ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ПРОБНУ РОБОТУ

Професія: 5123 офіціант 3,4 розрядів

Приклади робіт:

1. Підібрати посуд, який використовують для подавання банкетних страв. Продемонструвати прийоми перенесення.
2. Підібрати посуд для перших страв. Дати характеристику посуду та приборів. Продемонструвати способи подавання перших страв.
3. Порядок списання посуду. Скласти акти на бій посуду та приборів.
4. Скласти меню для відзначання ювілею, підібрати посуд, виконати сервування столу.
5. Скласти меню до відзначання свята Восьмого березня та виконати сервування столу.
6. Скласти меню й розрахувати необхідний посуд для обслуговування банкет-коктейлю.
7. Скласти меню для обслуговування банкет-чаю. Способи подавання чаю.
8. Скласти меню на весілля, підібрати необхідний посуд, виконати сервування столу.
9. Продемонструвати техніку сервування столу до вечері.
10. Продемонструвати сервування столу для проведення банкету.
11. Продемонструвати сервування столу при проведенні святкових тематичних вечорів. Продемонструвати сервування столу для обслуговування новорічного банкету.
12. Продемонструвати сервування столу до банкет-чаю. Особливості обслуговування.

13. Продемонструвати сервування столу до відзначення дня народження.
14. Виконати додаткове сервування столу згідно із прийнятим замовленням.
15. Виконати сервування столу для банкету із частковим обслуговуванням офіціантами.
16. Виконати сервування столу до сніданку для групи іноземних туристів.
17. Виконати сервування столу для обслуговування банкет-фуршету.
18. Виконати сервування столу для обслуговування банкету за типом шведського столу.
19. Виконати сервування столу для відзначання весілля.
20. Продемонструвати техніку сервування фуршетних столів. Особливості розміщення страв, закусок на столі.
21. Продемонструвати способи розміщення скляного посуду на столі залежно від асортименту напоїв.
22. Продемонструвати способи сервування столів для обслуговування банкетів і прийомів.
23. Продемонструвати зустріч відвідувачів, способи приймання замовлення, послідовність виконання.
24. Продемонструвати подавання меню. Надати рекомендації щодо вибору страв і напоїв; прийом замовлення.
25. Підібрати винно-горілчані вироби до закусок, страв, напоїв; підібрати посуд для подавання.
26. Продемонструвати техніку подавання перших страв; підібрати посуд для їх подавання.
27. Продемонструвати техніку подавання других страв із використанням приставного столика.
28. Продемонструвати прийом перекладання страв із допомогою способу "щипці", "лопатка".
29. Продемонструвати правила й техніку подавання гарячих напоїв.
30. Продемонструвати правила й прийоми подавання шампанського; прийом розливу.

31. Продемонструвати техніку подавання винно-горілчаних виробів.
32. Заповнити рахунок, продемонструвати техніку подавання рахунка та проведення розрахунку.
33. Вивести звіти через РРО.
34. Продемонструвати прийоми прибирання використаного столового посуду та приборів.
35. Прийняти замовлення на обслуговування відвідувачів у номері готелю. Підібрати посуд, виконати замовлення.
36. Продемонструвати обслуговування банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами; подавання страв в обнос.
37. Продемонструвати прийоми обслуговування гостей на банкет-коктейлі.
38. Продемонструвати техніку обслуговування банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
39. Скласти анкету для вивчення споживчого попиту відвідувачів певного закладу ресторанного господарства.

Професія: 5123 бармен 4,5 розрядів

Приклади робіт:

1. Підібрати посуд, який використовується для подавання банкетних страв. Продемонструвати прийоми перенесення.
2. Скласти меню й розрахувати необхідний посуд для обслуговування банкет-коктейлю.
3. Скласти меню для обслуговування банкет-чаю. Способи подавання чаю.
4. Скласти меню відзначання святкових тематичних вечорів.
5. Скласти меню весілля, підібрати необхідний посуд, виконати сервування столу.
6. Скласти карту вин вітчизняних та зарубіжних алкогольних напоїв.
7. Скласти карту коктейлів.
8. Продемонструвати прийоми декантування.
9. Продемонструвати прийоми фрапірування.
10. Продемонструвати прийоми шамбрірування.

11. Продемонструвати презентацію винно-горілчаних виробів.
12. Продемонструвати сервування столу для обслуговування банкету.
13. Продемонструвати сервування столу при проведенні святкових тематичних вечорів.
14. Продемонструвати сервування столу для обслуговування новорічного банкету.
15. Продемонструвати сервування столу для проведення банкет-чаю. Особливості обслуговування.
16. Виконати сервування столу для банкету із частковим обслуговуванням офіціантами.
17. Виконати сервування столу до сніданку для обслуговування групи іноземних туристів.
18. Виконати сервування столу для проведення банкет- фуршету.
19. Виконати сервування столу для обслуговування банкету за типом шведського столу.
20. Продемонструвати техніку сервування фуршетних столів. Особливості розміщення страв, закусок на столі.
21. Продемонструвати способи розміщення скляного посуду на столі залежно від асортименту напоїв.
22. Продемонструвати способи сервування столів для обслуговування банкетів і прийомів.
23. Продемонструвати процес зустрічі споживачів, способи приймання замовлень; послідовність виконання.
24. Продемонструвати подавання меню; надати рекомендації щодо вибору страв і напоїв. Прийом замовлення.
25. Продемонструвати правила й техніку подавання других страв із використанням приставного столика.
26. Продемонструвати правила й техніку подавання гарячих напоїв.
27. Продемонструвати правила й прийоми подавання шампанського; прийом розливу.
28. Продемонструвати техніку подавання винно-горілчаних виробів.

29. Продемонструвати прийоми подавання страв іноземним туристам.
30. Продемонструвати презентацію та дегустацію страв національних кухонь та винно-горілчаних напоїв.
31. Продемонструвати техніку подавання коктейлів, крющонів, пуншів, грогів, глінтвейнів, дейзів.
32. Заповнити рахунок, продемонструвати техніку подавання рахунка та проведення розрахунку.
33. Вивести звіти через РРО.
34. Продемонструвати обслуговування банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Подавання страв в обнос.
35. Продемонструвати прийоми обслуговування гостей на банкет-коктейлі.
36. Продемонструвати техніку обслуговування банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
37. Продемонструвати приготування та подавання довгих змішаних напоїв.
38. Продемонструвати приготування та подавання оригінальних змішаних напоїв.
39. Продемонструвати приготування та подавання групових змішаних напоїв.
40. Продемонструвати приготування та подавання холодних закусок із м'яса, риби, птиці та морепродуктів.
41. Продемонструвати приготування та подавання гарячих закусок із м'яса, риби, птиці та морепродуктів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові документи

1. Закони України:

- "Кодекс законів про працю України" від 10.12.17 № 322-VIII.

- "Про споживчу кооперацію" від 10.04.92 № 2265-XII.

- "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023-XII. Чинний зі змінами. Перевірено 26.01.2019

- "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" зі змінами № 2264-VIII від 21.12.2017

- "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 24.12.94 № 4004-XI, зі змінами № 2530-VIII від 06.09.2018

2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219.

3. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань євро-пейської інтеграції України від 03.01.03 № 2.

4. Методичні рекомендації з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.04 № 93.

5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків : ХДУХТ, 2003.

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К. : А.С.К., 2000.

Державні стандарти

7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26.03.99 №163.

8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К. : Держстандарт України, 2004.

9. ДСТУ 3924-2000 Шоколад. Загальні технічні вимоги. – К.: Держстандарт України, 2000.

Міждержавні стандарти

10. ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

Базова

11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. - К. : Центр учбової літератури, фірма "Інше", 2007.

12. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: Інкос, 2007.

13. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. - К.: Центр учбової літератури, 2009.

14. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т, Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. - К.: КНТЕУ, 2003.

15. Малюк Л. П., Колесник Т. Л., Кононенко Т. П. Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов. Справ, пособ. - Харьков : ХГУПТ, 2004.

16. Мостова Л. М, Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Ліра-К, 2010.

17. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. ~ К.: Центр учбової літератури, 2011.

18. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. - К. : КНТЕУ, 2010.-339 с.

19. Менеджмент: підручник [для студ. вищ. навч.] / Т.Л. Мостенська, В.О.Новак, М. Г. Луцький, О. В. Ільєнко; – 2-ге вид. – К.: Кондор, 2013. – 756 с.

20. Менеджмент: графічна і таблична візуалізація: навч.посіб. / О.Є. Кузьмін, І.С. Процик, С.Б. Романишин, Р.З. Дарміць.- Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014.- 196с.

21. Менеджмент організацій і адміністрування : навч. посіб. / Є. В. Лазарева, О.В. Тарасова, О. О. Євтушевська ; за ред. Гончарука А. Г. – Одеса: Фенікс, 2013. – 299 с.
22. Мостенська Т.Л. Менеджмент. [Підручник]. / Т.Л. Мостенська, М.Г. Луцький, О.В. Ільєнко, В.О. Новак – [2-ге видання].- К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 758с.
23. Мошек Г.Є. Менеджмент / Г.Є. Мошек, М.М. Ковальчук, Ю.В. Поканевич, І.В. Погодаєв, Г.П. Сиваненко, А.С. Соломко, Т.Р. Юрківська - Видавництво “Ліра-К”, 2014 р. – 550 с.
24. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. – Суми: Університетська книга, 2017. – 399 с.
25. Матюхіна З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: НРПО. Издательский центр «Академия», 2000. – 184 с.
26. Мальська М. П., Гаталюк О. М, Ганич Н. М. Ресторанна справа: техноґлогія та організація обслуговування туристів : підручник. - К. : Центр учбової літератури, 2013.
27. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Повстяна Я В. Організація роботи бармена : навч. посіб. - Харків, 2002.
28. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. О. Інноваційні ресторанны технології. Основи теорії. - К.: Кондор, 2013.
29. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. -К.: Центр учбової літератури, 2008.
30. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів : Афіна, 2005. - 336 с.
31. Сало Я. Організація роботи барів. - Львів : Афіна, 2010.
32. Топольник В.Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства: навч.посіб. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007.
- 33.Фейгенбаум А. Контроль якості продукції. – К.: Діло, 2002.

34.Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003.

ПЕРЕЛІК ДОДАТКІВ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Інструкції з охорони праці та пожежної безпеки у закладі ресторанного господарства.
2. Копія договору про матеріальну відповідальність офіціанта, бармена.
3. Витяг із Журналу обліку та видавання столового посуду, приборів, білизни.
4. Витяг із Журналу реєстрації замовлень для проведення бенкетів.
5. Копія акта на бій, псування та втрату столового посуду, приборів, білизни.
6. Бланки рахунків.
7. Бланки реєстрів рахунків.
8. Бланки меню, карт напоїв для закладів ресторанного господарства різних типів і класів.
9. Копія актів про встановлення розходжень під час приймання продуктів за кількістю та якістю.
10. Копії супровідних документів на продукти, кулінарну та кондитерську продукцію (для бару).
11. Копії договорів на постачання продуктів.
12. Технологічні карти для закусок, фірмових страв, виробів, десертів, гарячих напоїв, змішаних напоїв.
13. Зразок сертифіката якості на продукти.
14. Калькуляційні картки для гарячих напоїв, змішаних напоїв.
15. Копія товарного звіту бармена.
16. Копії документів про відпускання кулінарної та кондитерської продукції з кухні закладу ресторанного господарства у бар.
17. Копія графіка виходу на роботу офіціантів, барменів закладу ресторанного господарства.
18. Копії посадових інструкцій фахівців
19. Дозвільна документація на здійснення підприємницької діяльності (виписка з Державного реєстру, патент, ліцензії тощо).
20. Копії розрахункових документів