

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

Інженерно-педагогічний факультет

Кафедра промислової інженерії та сервісу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан Інженерно-педагогічного
факультету професор

Кільдеров Д.Е.

від «31» серпня 2021 року



РОБОЧА ПРОГРАМА

ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

студентів освітнього рівня бакалавр

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

спеціальності 015 Професійна освіта

спеціалізації 015.16 Сфера обслуговування

освітня програма Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)

Київ 2021

Робоча програма розроблена на підставі наскрізної програми практик студентів напряму підготовки/спеціальності 015Професійна освіта спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа) галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка», що ввійшли до «Збірника наскрізних програм практик студентів за спеціальностями університету»: у 2 ч./ редкол.: В.П.Андрущенко, Р.М.Вернидуб, Г.М.Торбін та ін.; Нац. пед. ун-т імені М.П.Драгоманова. Київ: Вид-во НПУ імені М.П.Драгоманова, 2019. Ч. 1 695 с.

Розробники:

Косяк Інна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу, протокол № 1 від «30» серпня 2021 року

Завідувач кафедри _____  _____ (М. А. Пригодій)

1. Опис виробничої технологічної практики

Шифр дисципліни П 03

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни	Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Педагогічна освіта	Кількість кредитів – 6 ЄКТС	<i>Методи навчання</i>
Спеціальність 015 Професійна освіта. Освітня програма Готельно-ресторанна справа	Загальна кількість годин – 180	
	Кількість тижнів – 4	
	:	
Освітній ступень бакалавр	-	
Статус дисципліни нормативна	-	<i>Форми поточного контролю</i>
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом 6 (2021-2022)	-	
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: - самостійна робота:.	-	<i>Форма підсумкового контролю</i>
	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:	
Мова навчання – українська	-	<i>Диф.залік</i>
<i>Передумови навчання</i> - «Виробниче навчання», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Економіка підприємства», «Технологія продукції ресторанного господарства»		

2. Мета та завдання виробничої технологічної практики:

Метою виробничої технологічної практики зі спеціальності 015 Професійна освіта за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» є формування вмінь і практичних навичок із технологічних процесів надання готельних та ресторанных послуг, виробництва кулінарної продукції.

Завданням виробничої технологічної практики є формування у студентів професійних навичок та якостей бакалавра, які дозволяють раціонально вирішувати конкретні завдання, пов'язані з функціонуванням закладів готельно-ресторанного господарства, що необхідні для майбутньої професійної діяльності у професійно-технічних навчальних закладах та на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Основні результати навчання та компетентності, які вони формують:

Результати навчання	Компетентності
<p>ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПР16. Уміти організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного послуг, знаходити організаційні рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.</p> <p>ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції в закладах ресторанних господарств; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.</p> <p>ПР19. Уміти надавати основні та спеціалізовані послуги, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, системи управління якістю продукції та послуг.</p>	<p>ФК13. Здатність збирати, аналізувати, інтерпретувати інформацію (дані) та виконувати розрахунки технологічних процесів в готельно-ресторанній справі.</p> <p>ФК16. Здатність виготовляти кулінарну продукцію високої харчової та біологічної цінності; забезпечувати сервісне обслуговування споживачів ресторанних послуг.</p> <p>ФК17. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p>

3. Програма виробничої технологічної практики.

Виробнича технологічна практика проводиться у закладах готельного та ресторанного господарства різних форм власності і типів господарювання, які надають послуги харчування та проживання. На проведення практики укладається угода між вузом і підприємством.

Зміст виробничої технологічної практики визначається її програмою. Порядок виконання програми практики визначається залежно від роботи підприємства в сучасних умовах. Графік проходження студентами виробничої практики затверджується перед її початком.

Зміст виробничої технологічної переддипломної практики

№ з/п	Тема і зміст роботи	Кількість днів
1.	<p><i>Загальна характеристика закладу готельно-ресторанного господарства (ГРГ)</i></p> <p>Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, клас, поверховість. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі.</p> <p>Загальна структура закладу: потужність, контингент споживачів, режим роботи, кількість місць, форма обслуговування, структурні підрозділи. Характеристика готельного продукту. Характеристика ресторанних послуг. Додаткові готельні та ресторанный послуги.</p> <p>Основні служби закладу готельного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок. Основні служби закладу ресторанного господарства, їх характеристика та взаємозв'язок.</p> <p>Стандарти гостинності, форми їх запровадження. Культура обслуговуючого персоналу. Поведінковий стандарт.</p>	3
2	<i>Технологія готельного обслуговування</i>	7
2.1	<p>Технологія роботи служби прийому та розміщення</p> <p>Склад та структура служби прийому та розміщення. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. Технологія бронювання, організації зустрічей та проведів гостей, укладання договорів на обслуговування. Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення. Технічне забезпечення служби прийому та розміщення.</p>	2
2.2	<p>Технологія роботи поверхової служби</p> <p>Функціональні обов'язки працівників поверхової служби. Режим роботи.</p> <p>Технологія прибиральних робіт у житлових номерах. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі, миючі засоби та прибиральний інвентар, вимоги до їх збереження. Норми санітарного контролю за ним, вимоги до персоналу по дотриманню правил особистої гігієни.</p> <p>Знайомство із технологією ведення документації. Технологія ведення білизняного господарства. Надання побутових послуг на поверсі, порядок приймання замовлень на додаткові послуги, умови їх надання. Організація ведення ключового господарства на поверсі. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі.</p>	4
2.3	<p>Технологія надання додаткових послуг</p> <p>Надання додаткових послуг в готелі. Служба консьєржів, дворецьких. Рівень якості послуг. Організація збереження забутих гостем речей.</p>	1
3	<i>Технологія ресторанного обслуговування</i>	8

3.1	<p>Організація харчування проживаючих</p> <p>Характеристика програм харчування. Правила складання меню для індивідуальних і групових туристів. Правила обслуговування на поверсі (в номері готелю). Організаційно-розрахункова документація за надані послуги харчування.</p> <p>Характеристика меню: види меню, глибини та ширини асортименту кулінарної продукції та преїскурантів. Структура, зміст та документальне оформлення замовлень на банкетне обслуговування. Оформлення замовлень на обслуговування туристів.</p>	6
3.2	<p>Характеристика складських та виробничих приміщень, їх взаємозв'язок</p> <p>Склад основних функціональних груп складських та виробничих приміщень. Просторова структура підприємства, функціональна схема приміщень.</p> <p>Технологія забезпечення постачання закладу ресторанного господарства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами, методи і способи постачання, порядок отримання, зберігання і відпуску продуктів на виробництво та реалізацію. Джерела надходження сировини та товарів, договірні зв'язки з постачальниками. Порядок оформлення документів: договорів, накладних, нарядів-замовлень тощо. Використання інформаційно-комп'ютерних технологій.</p> <p>Характеристика цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній, забезпеченість їх механічним, тепловим та холодильним устаткуванням. Використання технологічної документації. Порядок розробки та затвердження рецептур фірмових страв.</p>	1
3.3	<p>Технологія обслуговування у торгівельних залах</p> <p>Характеристика торгівельних залів, допоміжних приміщень, їх матеріально-технічне оснащення та взаємозв'язок. Підготовка торгівельних приміщень до обслуговування. Вимоги до обслуговуючого персоналу.</p> <p>Характеристика технологічного процесу обслуговування, порядок та технологія операцій. Демонстрація технології обслуговування при індивідуальному обслуговуванні французьким, американським, англійським. сервісом. Порядок проведення розрахунку з гостями. Обслуговування за типом «Шведський стіл». Обслуговування банкетів.</p>	1
	<p>Пропозиції та рекомендації</p> <p>Рекомендації по вдосконаленню обслуговування гостей, підвищення комфортності, розробка пропозицій щодо підвищення використання виробничих потужностей закладу, в т.ч. за рахунок випуску продукції, надання послуг, перепланування виробничих приміщень, організації робочих місць, технологічних ліній.</p>	
	Оформлення звіту	2
	Разом	20

4. Форма та методи контролю

Підсумкова атестація з технологічної переддипломної практики проводиться у формі *диференційованого заліку*.

5. Вимоги до звітної документації

Звіт повинен певним чином узагальнити здобутий студентом досвід практичної роботи і здатність самостійно виконувати роботу певного обсягу та спрямованості згідно з обраною темою дослідження. Звіт повинен містити, у першу чергу, зібраний і відповідним чином опрацьований і систематизований фактичний матеріал, одержаний під час переддипломної практики.

Звіт про проходження практики повинен мати таку структуру у вказаній послідовності:

1) титульний аркуш (додаток А «Методичні рекомендації»), який містить підпис керівника практики від бази, засвідчений печаткою;

2) характеристика про проходження практики, належним чином оформлена та підписана керівником від бази практики або керівником структурного підрозділу, в якому студент проходив практику, з відбитком печатки бази практики;

3) зовнішня рецензія на звіт про проходження переддипломної практики (додаток Б «Методичні рекомендації»), що містить підпис керівника практики від бази, засвідчений печаткою;

4) рецензія керівника від кафедри на звіт про проходження переддипломної практики;

5) індивідуальне завдання для проходження переддипломної практики (додаток В «Методичні рекомендації»);

6) зміст звіту із зазначенням нумерації початкових сторінок кожного з його структурних елементів:

- вступ;
- основна частина;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки.

Вимоги щодо змісту та оформлення структурних елементів звіту аналогічні вимогам щодо бакалаврської роботи.

Оптимальний обсяг звіту – 40–50 сторінок (без урахування обсягу матеріалів, розміщених у додатках).

У звіті необхідно розкрити зміст індивідуального завдання для проходження переддипломної практики, яке складається на основі положень завдання до бакалаврської роботи, дослідити особливості надання готельних та ресторанних послуг на підприємствах готельно-ресторанного господарства будь-яких форм власності з використанням нормативних та матеріалів, які отримали студенти під час переддипломної практики.

Кожний розділ звіту повинен відповідати задачам, встановленим завданням до бакалаврської роботи.

У **вступі** необхідно висвітлити та обґрунтувати актуальність теми бакалаврської роботи; мету переддипломної практики; об'єкт і предмет дослідження; основні завдання проходження практики. Обсяг вступу 1–2 сторінки.

Основна частина визначається темою бакалаврської роботи та розкривається відповідно до індивідуального завдання на проходження переддипломної практики. Обсяг основної частини 40–50 сторінок. Основна частина повинна складатись з двох розділів теоретичного й аналітичного.

Кожен розділ основної частини повинен містити три-чотири під розділи.

Розглянемо детальніше вимоги щодо змістового наповнення основної частини на прикладі теми дипломної роботи «Управління процесом обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства».

Перший теоретичний розділ основної частини повинен розкрити теоретичні аспекти обраного напрямку дослідження. У першому розділі доцільно виокремити три-чотири підрозділи. Так, наприклад, відповідно до теми бакалаврської роботи «Управління процесом обслуговування

споживачів у закладі ресторанного господарства» у підрозділах можна розкрити такі питання:

1.1. Характеристика процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

1.2. Якість обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

1.3. Система показників якості обслуговування та основні вимоги до стандартизації послуг у закладах ресторанного господарства.

Другий аналітично-розрахунковий розділ основної частини звіту про проходження переддипломної практики також містить декілька підрозділів.

Наприклад, відповідно до теми бакалаврської роботи «Управління процесом обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства» у підрозділах можна розкрити такі питання:

2.1. Загальна характеристика об'єкту дослідження.

2.2. Характеристика організації виробництва та обслуговування у закладі ресторанного господарства.

2.3. Аналіз якості обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства.

У **висновках** необхідно надати основні результати проходження переддипломної практики, що підводять підсумки виконаного дослідження у вигляді узагальнення найбільш істотних положень. Вони повинні відображати тільки зміст розділів звіту, бути короткими, ясно і чітко сформульованими. Обсяг висновків 2–3 сторінки.

Список використаних джерел оформлюється відповідно до встановлених вимог. До того ж у списку доцільно навести внутрішні нормативні документи від бази практики.

У кінці звіту (після списку використаних джерел) ставиться дата закінчення його написання та особистий підпис студента.

Додатки повинні містити:

- документи звітності підприємства, що були використані для аналізу за три останні роки;
- основні первинні документи й облікові реєстри, що використовує підприємство відповідно до визначеного напрямку дослідження (всі документи в додатках повинні бути обов'язково заповненими);
- таблиці, схеми, рисунки, проміжні розрахунки, що доцільно розмісти в додатках.

6. Розподіл балів, які отримують студенти

Вид діяльності студента-практиканта	Термін виконання	Кількість балів, бал
1. Відвідування бази практики		0-40
2. Позитивний відгук керівника практики від бази практики		0-5
3. Оцінювання звіту з практики (згідно змісту практики та його розкриттям)		0-30
4. Наявність додатків до звіту		0-5
5. Захист практики		0-20
Всього		100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Рекомендована література

7.1 Нормативна

1. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
8. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К.,1998.–20с.
9. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998.
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.
11. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. Відомості Верховної Ради України, 2004. № 19.

7.2 Основна

1. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
2. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
3. Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
4. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран . – Київ: НУХТ, 2017. – 227 с.
5. Мазаракі А А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

7.3 Додаткова

6. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Архіпов В. В., Русавська В. А. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
7. Готельний бізнес: теорія і практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк . – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
9. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
10. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посіб. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.

11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: Навч. посіб. - К.: Кондор-Видавництво, 2013. - 250 с.
12. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.
13. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М. М. Поплавський. – К.: Макрос, 2011. – 240 с.

7.4 Інформаційні ресурси

1. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. – Чернівці. – 212 с.

<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/zbirka.pdf>

2. Державний комітет статистики

<http://www.ukrstat.gov.ua>

3. Сайт професіоналов ресторанного бізнесу

<http://www.restorator.com.ua>

4. Міжнародний іміджевий каталог

<http://www.unisvit.com.ua>