

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Декан інженерно-педагогічного
факультету

Кільдеров Д.Е.
«31» серпня 2021 р.

Робоча програма

нормативної навчальної дисципліни

ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

освітнього рівня **бакалавр**

галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**

спеціальності **015 Професійна освіта**

спеціалізації **015.16 Сфера обслуговування**

освітньої програми **Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**

шифр за навчальним планом **ПП2.09**

(навчання проводиться за змішаною формою)

Розробник програми:

Іщенко Світлана Михайлівна, викладач кафедри промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу

30 серпня 2021 року, протокол №1.

Завідувач кафедри



М.А. Пригодій

I. Опис дисципліни
Опис початкової дисципліни ВВ1.2.01

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка	Кількість кредитів – 15 ЄКТС		<i>Методи навчання</i> Лабораторні заняття виконуються в лабораторії харчових виробництв і носять інноваційне направлення
Спеціальність 015 Професійна освіта.	Загальна кількість годин: 450		
	<i>Денна</i>	-	
Освітній рівень бакалавр	Лекції:		
		-	
Статус дисципліни Вибіркова (за вибором університету)	Лабораторна робота		<i>Форми поточного контролю</i> Модульні контрольні роботи
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом (2021-2022)	153	-	
	Індивідуальна робота:		
Семестр I-III	-45	-	
	Самостійна робота:		
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: 3 год – самостійна робота: 6 год.	297	-	
	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
<i>Мова навчання – українська</i>			<i>Форма підсумкового контролю</i> Залік диференційований
<i>Передумови навчання</i>	1/2		
шкільний курс «Технології»,			

Предметом вивчення навчальної дисципліни є операції та прийоми кулінарної обробки продуктів харчування, обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та готельних підприємствах.

Міждисциплінарні зв'язки.

Вивчення навчальної дисципліни «Виробниче навчання» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення шкільного навчального предмету «Технології», а також хімії (за професійним спрямуванням), фізики (за професійним спрямуванням), вищої математики та ін.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Виробниче навчання» є формування вмінь і навичок з виробництва кулінарної продукції масового попиту та обслуговування гостей підприємств готельно-ресторанного господарства із дотриманням вимог з санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Виробниче навчання» є: оволодіння професійними прийомами та операціями виготовлення страв та кулінарних виробів, підготовки торгівельних приміщень до процесу обслуговування, сервірування столів, обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства; оволодіння професійними прийомами клінінгових технологічних циклів, виконуючи санітарно-гігієнічні вимоги та техніку безпеки.

II. Основні результати навчання та компетентності

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none">- правила безпеки праці в лабораторії з виробництва кулінарної продукції;- санітарію та гігієну робочого місця в лабораторії та на підприємстві, правила особистої гігієни. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none">- організувати навчально-виробничий процес з виготовлення кулінарної продукції у лабораторіях та під час виробничого навчання на підприємствах;- організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, санітарії та особистої гігієни.	<p>ФК13. Здатність збирати, аналізувати, інтерпретувати інформацію (дані) та виконувати розрахунки технологічних процесів в готельно-ресторанній справі.</p> <p>ФК15. Здатність планувати та здійснювати готельне та ресторанне обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.</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>
2.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none">- асортимент та технологію кулінарної продукції масового попиту, вимоги до їх якості;- вимоги до підготовки приміщення до процесу обслуговування та сервірування столів;- хронологію та технологічні операції клінінгових технологічних циклів;- вимоги до організації праці на робочому місці. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none">- готувати кулінарну продукцію масового попиту за збірником рецептур та	

	технологічними картами; - сервірувати столи та здійснювати повсякденне обслуговувати гостей у закладах ресторанного господарства; - проводити щоденне та генеральне прибирання житлових приміщень готелю.	
--	---	--

III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Виробниче навчання» відводиться 15 кредитів ЄКТС 450 годин.

№ з/п	Назви модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)			
		Всього	Аудиторні	Лабораторні роботи	СРС
	МОДУЛЬ I Виробництво кулінарної продукції	302	104	104	198
1.	Тема 1.1. Вступ, інструктаж, організація робочих місць. Організація технологічного процесу та способи теплової кулінарної обробки.	34	12	12	22
2.	Тема 1.2. Кулінарна обробка овочів та приготування страв масового попиту з них.	34	12	12	22
3.	Тема 1.3. Приготування бутербродів та салатів.	34	12	12	22
4.	Тема 1.4. Приготування бульйонів та супів.	34	12	12	22
5.	Тема 1.5. Приготування гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.	34	12	12	22
6.	Тема 1.6. Приготування страв з риби.	34	12	12	22
7.	Тема 1.7. Приготування страв з м'яса	34	12	12	22
8.	Тема 1.8. Приготування страв з сільськогосподарської птиці.	34	12	12	22
9.	Тема 1.9. Приготування страв з яєць та сиру.	30	8	8	22
Види контролю	Контроль на аудиторних заняттях				
	Контроль самостійної роботи				
	Модульна контрольна робота				
	МОДУЛЬ II Технологія надання ресторанних послуг.	102	36	36	66
10.	Тема 2.1. Основні вимоги до працівника обслуговування, правила спілкування з відвідувачами.	17	6	6	11
11.	Тема 2.2. Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.	17	6	6	11
12.	Тема 2.3. Характеристика столового посуду, приборів та столової білизни.	17	6	6	11

13.	Тема 2.4. Порядок підготовки торговельних приміщень до обслуговування у закладах ресторанного господарства	17	6	6	11
14.	Тема 2.5. Ознайомлення із видами, методами та формами обслуговування у закладах ресторанного господарства.	17	6	6	11
15.	Тема 2.6. Ознайомлення з роздавальними лініями у закладах ресторанного господарства і сферою їх застосування.	17	6	6	11
Види контролю	Контроль на аудиторних заняттях				
	Контроль самостійної роботи				
	Модульна контрольна робота				
	МОДУЛЬ III Технологія надання готельних послуг	49	16	16	33
	Тема 3.1. Ознайомлення з архітектурою та інтер'єром готельних підприємств	17	6	6	11
	Тема 3.2. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів	17	6	6	11
	Тема 3.3. Вимоги до персоналу при проведенні клінінгових робіт	15	4	4	11
Види контролю	Контроль на аудиторних заняттях				
	Контроль самостійної роботи				
	Модульна контрольна робота				
Підсумковий контроль	Диференційований залік				
РАЗОМ:		450	153	153	297

IV. Зміст дисципліни

Назва модулів, тем, їх зміст	Кількість годин	
	Всього	лабора торні роботи
I курс	228	30
Модуль 1. Виробництво кулінарної продукції	228	30
Тема 1.1. Вступ, інструктаж, організація робочих місць. Організація технологічного процесу та способи теплової кулінарної обробки	24	
<i>Лабораторна робота №1.</i> Вступ, інструктаж, організація робочих місць. Організація технологічного процесу та способи теплової кулінарної обробки. <i>Завдання:</i> 1. Провести первинний інструктаж з охорони праці, санітарії та гігієни робочого місця кухаря, правил особистої гігієни, правила поведінки в лабораторії з обробки продуктів харчування. 2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце; 3. Виконати технологічні процеси механічної кулінарної обробки продуктів: сортування, калібрування, миття, чищення, промивання, нарізання. 4. Виконати основні, комбіновані, допоміжні способи теплової обробки продуктів. 5. Скласти звіт про роботу. <i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 1, 2, 7, 13, 14.		2
<i>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями:</i> Вступний інструктаж з охорони праці, санітарії та гігієни робочого місця кухаря, правил особистої гігієни, правила поведінки в лабораторії з обробки продуктів харчування. Робочі, спеціалізовані та універсальні робочі місця. Організація робочих місць. Поняття про сировину, напівфабрикати, страву. Організація технологічного процесу механічної кулінарної обробки продуктів: сортування, калібрування, миття, чищення, промивання, нарізання тощо. Теплова кулінарна обробка продуктів: класифікація, характеристика основних, комбінованих, допоміжних способів теплової обробки.	22	
Тема 1.2. Кулінарна обробка овочів та приготування страв масового попиту з них.	24	
<i>Лабораторна робота №2.</i> Кулінарна обробка овочів та приготування страв масового попиту з них. <i>Завдання:</i> 1 Закріпити теоретичні знання з теми. 2. Організувати робоче місце для механічної обробки овочів та нарізання овочевих напівфабрикатів. 3. Відпрацювати: «стійку біля столу», «хватку ножа», «положення пальців», професійні прийоми та навички за способом та формою		2

<p>нарізки овочів; дотримуватися вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.</p> <p>4. Виконати прості та складні форми нарізування овочів.</p> <p>5. Виконати кулінарну обробку овочів та приготувати страви масового попиту з них, з дотриманням вимог санітарії, гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.</p> <p>6. Скласти звіт про роботу.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: : 1, 2, 7, 13, 14; додаткова: 27.</p>		
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: класифікація та особливості механічної обробки овочів; організація робочого місця для механічного оброблення овочів та нарізування овочевих напівфабрикатів; прості та складні форми нарізування; прийоми ручного нарізування овочів; загальні правила варіння та припускання овочів; вимоги до якості, правила подачі гарнірів із овочів; загальні правила смаження овочів основним способом та у фритюрі; вимоги до якості, правила подачі гарнірів із овочів смажених; загальні правила тушкування та запікання овочів. вимоги до якості, правила подачі гарнірів із тушкованих і запечених овочів.</p>	22	
<p align="center">Тема 1.3. Приготування бутербродів та салатів</p>	24	
<p>Лабораторна робота №3. Приготування бутербродів та салатів Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закріпити теоретичні знання з теми. 2. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 3. Виконати технологічні операції по приготуванню бутербродів та салатів з дотриманням вимог санітарії, гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці. 4. Оформити страви для відпуску. 5. Оцінити якість готових страв. 6. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		2
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: асортимент бутербродів та салатів; санітарні вимоги до приготування, оформлення, зберігання та реалізації бутербродів, салатів; вимоги до якості салатів та вінегретів; механічна кулінарна обробка продуктів для приготування бутербродів, салатів; загальні правила приготування, кулінарного дизайну та подачі бутербродів, салатів; устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації бутербродів та салатів.</p>	22	
<p>Тема 1.4. Приготування бульйонів та супів</p>	26	

<p>Лабораторна робота № 4. Приготування бульйонів та супів Завдання</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закріпити теоретичні знання з теми. 2. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 3. Виконати технологічні операції по приготуванню бульйонів (м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці) та заправних супів (борщ, капуста, розсольник, солянка). Приготувати напівфабрикати для заправних супів. 4. Провести розрахунок сировини згідно збірника рецептур, оформити технологічні картки. 5. Дати оцінку якості приготованим стравам. 6. Виконати дослідницькі завдання: <ol style="list-style-type: none"> а) перерахувати масу буряка (нетто) на 3 порції борщу з картоплею і капустою; сезон – з 1 лютого; б) зважити бобові до і після замочування; пояснити, який відбувається процес; в) зварити почищений буряк з оцтом і без, пояснити результати варіння. 7. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		4
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: особливості приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці; особливості приготування заправних супів: борщ, капуста, щі, розсольник, солянка; приготування напівфабрикатів для заправних супів; вимоги до якості, кулінарний дизайн та подача заправних супів; устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та презентації заправних супів.</p>	22	
<p>Тема 1.5. Приготування гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів</p>	26	
<p>Лабораторна робота №5. Приготування гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 2. Приготувати страви: розсипчасту гречану кашу, запіканку рисову зі сметаною, котлети манні, кашу манну молочну, квасолю відварну (різні способи подачі), макарони відварні (різні способи подачі), кашу рисову розсипчасту. 3. Оформити страву для відпуску. 4. Оцінити якість приготовлених страв. 5. Провести дослідницьку роботу: <ol style="list-style-type: none"> а) зважити сиру крупу та готову кашу, пояснити різницю у масі; 		4

<p>б) визначити збільшення маси квасолі при замочуванні, пояснити необхідність попереднього замочування квасолі.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: особливості приготування каш: розсипчастих, в'язких, рідких; приготування та подача гарнірів із круп, вимоги до їх якості; особливості приготування бобових та макаронних виробів; приготування макаронних виробів зливним та незливним способом; устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.</p>	22	
<p align="center">Тема 1.6. Приготування страв з риби</p>	26	
<p align="center">Лабораторна робота № 6 Приготування страв з риби <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закріпити теоретичні знання з теми. 2. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 3. Виконати технологічні операції по механічній обробці риби. 4. Приготувати котлетну масу, відпрацювати прийоми вибивання котлетної маси. 5. Приготувати напівфабрикати з котлетної маси: котлети, биточки, тюфтельки, рулет. 6. Відпрацювати прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів. 7. Виконати технологічні операції по: варінню, смаженню, тушкуванню та запіканню риби. 8. Оформити страви для відпуску та оцінити якість готових страв 9. Провести розрахунок сировини згідно збірника рецептур, оформити технологічні картки. 10. Скласти звіт про роботу <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		4
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: види та особливості механічної обробка риби; загальні правила приготування котлетної маси з риби; загальні правила варіння та смаження риби; загальні правила тушкування та запікання риби</p>	22	
<p align="center">Тема 1.7. Приготування страв з м'яса</p>	26	
<p align="center">Лабораторна робота №7 Приготування страв з м'яса <i>Завдання</i></p>		4

<ol style="list-style-type: none"> 1. Закріпити теоретичні знання з теми. 2. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 3. Виконати технологічні операції по приготуванню напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. січеної, котлетної маси з м'яса та приготувати страви з них. 4. Провести розрахунок сировини згідно збірника рецептур, оформити технологічні картки. 5. Дати оцінку якості приготованим стравам. 6. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: особливості вибору м'ясних напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування; загальні правила приготування січеної, котлетної маси з м'яса та страв з них; загальні правила варіння та смаження м'яса, визначення готовності; добір соусів та гарнірів; загальні правила тушкування та запікання м'яса; вимоги до якості, правила подачі страв з м'яса; устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з м'яса.</p>	22	
<p align="center">Тема 1.8. Приготування страв із сільськогосподарської птиці</p>	26	
<p align="center">Лабораторна робота №8 Приготування страв із сільськогосподарської птиці</p> <p align="center"><i>Завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Закріпити теоретичні знання з теми. 2.Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 3.Виконати технологічні операції по приготуванню напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування з м'яса птиці та приготувати страви з них. 4. Провести розрахунок сировини згідно збірника рецептур, оформити технологічні картки. 5. Дати оцінку якості приготованим стравам. 6. Скласти звіт про роботу <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		4
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: особливості вибору напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці для варіння, смаження, тушкування; загальні правила варіння птиці,</p>	22	

визначення готовності; порціонування, добір соусів та гарнірів; приготування та подача птиці відвареної; загальні правила смаження, тушкування та запікання птиці, добору соусів, гарнірі; приготування птиці смаженої основним способом, птиці тушкованої та запеченої; вимоги до якості, правила подачі страв з птиці; устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з птиці		
Тема 1.9. Приготування страв з яєць та сиру	26	
<p><i>Лабораторна робота №9 Приготування страв з яєць та сиру</i></p> <p><i>Завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закріпити теоретичні знання з теми. 2. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце. 3. Виконати технологічні операції по механічній обробці яєць. 4. Приготувати та подати страви з яєць: яйця варені, натуральні яєчня, омлет. 5. Приготувати холодні закуски та гарячі страви із м'якого сиру; із сиру: вареники лінівіві, сирники, запіканка. 6. Провести розрахунок сировини згідно збірника рецептур, оформити технологічні картки. 7. Дати оцінку якості приготованим стравам. 8. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 13-14; додаткова: 25.</p>		4
Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з наступними питаннями: санітарно-гігієнічні вимоги до механічної обробки яєць; асортимент страв з яєць; загальні правила варіння яєць, визначення готовності; приготування та подача страв з яєць: яйця варені, натуральні яєчня, омлет вимоги до якості; особливості приготування холодних закусок та гарячих страв із м'якого сиру; приготування та подача страв із сиру: вареники лінівіві, сирники, запіканка; устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування та презентації страв з яєць та сиру.	22	
II Курс	114	15
МОДУЛЬ II Технологія надання ресторанних послуг	74	8
Тема 2.1 Основні вимоги до працівника обслуговування, правила спілкування з відвідувачами.	13	

<p>Лабораторна робота № 10 Основні вимоги до працівника обслуговування, правила спілкування з відвідувачами.</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закріпити теоретичні знання з теми: основні вимоги до працівника: зовнішній вигляд працівника, особисті якості, професійна підготовка, культура поведінки, поведінка в колективі, правила санітарії і гігієни, особиста гігієна, правила допуску до роботи. 2. Змодельовати ситуацію зустрічі, розміщення гостей, прийому та виконання замовлення, розрахунку та прибирання столу під час та після обслуговування. 3. Скласти звіт про роботу. <p>Рекомендовані інформаційні джерела: основна: 3, 5, 6; додаткова: 16, 19.</p>		2
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: основні вимоги до працівника: зовнішній вигляд працівника, особисті якості, професійна підготовка, культура поведінки, поведінка в колективі, правила санітарії і гігієни, особиста гігієна, правила допуску до роботи; правила спілкування з відвідувачами; виявлення щирого інтересу до гостей закладу та їх бажань; ефект першого враження; роль посмішки при обслуговуванні гостей; правила етикету при обслуговуванні старших, жінок, дітей, чоловіків; повага гостя, створення атмосфери його значимості; золоте правило спілкування.</p> <p>Рекомендовані інформаційні джерела: основна: 3, 5, 6; додаткова: 16, 19.</p>	11	
<p>Тема 2.2. Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства</p>	11	
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими та іншими приміщеннями. основні напрями та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства; засоби архітектурно-художньої виразності інтер'єру; меблі торговельних приміщень, сучасні вимоги до них та варіанти розміщення в торговельній залі</p>	11	
<p>Тема 2.3. Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни</p>	13	
<p>Лабораторна робота № 11 Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити різновиди столової білизни та посуду. 2. Встановити залежність вибору столової білизни та посуду від типу та класу закладу ресторанного господарства. 3. Встановити залежність вибору способу складання 		2

<p>полотняних серветок від виду обслуговування.</p> <p>4. Навести приклади схем складання серветок.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i></p> <p>основна: 3, 5, 6; додаткова: 16, 19.</p>		
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: характеристика предметів сервірування столу, їх види; матеріали, які використовують для виготовлення предметів сервірування столу; характеристика посуду із фаянсу, порцеляни, кераміки; асортимент посуду зі скла та кристалю, його призначення та застосування; металевий посуд, його види, особливості догляду за ним; посуд одноразового використання та із пластмаси, його переваги, недоліки, ефективність, доцільність використання; столові прилади основні та додаткові, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення; столова білизна, види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої її виготовляють.</p>	11	
<p>Тема 2.4. Порядок підготовки торговельних приміщень до обслуговування у закладах ресторанного господарства</p>	13	
<p>Лабораторна робота № 12 <i>Порядок підготовки торговельних приміщень до обслуговування у закладах ресторанного господарства</i></p> <p><i>Завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити схеми різних способів розміщення меблів в торговельних залах підприємств харчування залежно від конфігурації приміщень та їх місткості. 2. Ннадати рекомендації щодо раціонального розміщення меблів в торговельних залах. 3. Підготувати до обслуговування посуд, прибори та столову білизну, сервірувати столи в залежності від умов харчування та різних типів закладів ресторанного господарства, змодельювати процес підготовки персоналу до обслуговування. 4. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i></p> <p>основна: 3, 5, 6; додаткова: 16, 19.</p>		2
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: прибирання та провітрювання торговельних приміщень; розставлення меблів; перевірка стану квітів і декоративних рослин, гігієнічного стану торговельних приміщень; підготовка столового посуду, наборів, столової білизни; полірування посуду і приборів; підігрів посуду в теплових стійках; основні правила та</p>	11	

<p>вимоги до різних видів сервірування; основні правила та вимоги до попереднього сервірування столу; основні прийоми складання серветок.</p>		
<p>Тема 2.5. Ознайомлення із видами, методами та формами обслуговування у закладах ресторанного господарства</p>	13	
<p>Лабораторна робота № 13 Ознайомлення із видами, методами та формами обслуговування у закладах ресторанного господарства.</p> <p style="text-align: center;">Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Набуття практичних навичок в організації технологічного процесу обслуговування споживачів:зустрічі та розсажуванні, прийому замовлення та техніці подавання алкогольних та безалкогольних напоїв. 2. Набуття практичних навичок подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок; перших та других страв, десертів та гарячих напоїв власного виробництва; правил прибирання використаного посуду. 3. Набуття практичних навичок обслуговування тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. 4. Набуття практичних навичок особливості обслуговування функціонування роздавальних ліній при самообслуговуванні, в підприємствах швидкого обслуговування. 5. Набуття практичних навичок особливості обслуговування роботи роздавальних ліній в закладах ресторанного господарства із обслуговуванням офіціантами. 6. Проаналізувати Досвід використання роздавальних ліній за кордоном. 7. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 3, 5, 6; додаткова: 16, 19.</p>		2
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: види обслуговування залежно від функцій закладів ресторанного господарства: обслуговування із споживанням продукції та послуг безпосередньо у закладі; обслуговування з доставкою та реалізацією продукції для споживання по місцю роботи, навчання, відпочинку, на транспорті; обслуговування для споживання кулінарної продукції, напівфабрикатів дома; методи обслуговування в закладах ресторанного господарства:самообслуговування, обслуговування офіціантами, змішане обслуговування; форми самообслуговування: з попередньою оплатою, з</p>	11	

наступною оплатою, з безпосередньою оплатою, по системі саморозрахунку; форми обслуговування споживачів офіціантами та сфера їх застосування; повсякденне обслуговування, банкетне обслуговування, спеціалізоване обслуговування; змішані форма обслуговування; особливості обслуговування офіціантами, барменами у закладах різних типів, класів, потужностей та форм власності		
Тема 2.6. Ознайомлення з роздавальними лініями у закладах ресторанного господарства і сферою їх застосування.	11	
Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: особливості функціонування роздавальних ліній при самообслуговуванні, в підприємствах швидкого обслуговування; особливості організації роботи роздавальних ліній в закладах ресторанного господарства із обслуговуванням офіціантами; досвід використання роздавальних ліній за кордоном; санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи роздавальних ліній та обслуговуючого персоналу.	11	
Модуль III. Технологія надання готельних послуг	40	7
Тема 3.1. Ознайомлення з архітектурою та інтер'єром готельних підприємств.	13	
Лабораторна робота №14. Ознайомлення з архітектурою та інтер'єром готельних підприємств <i>Завдання:</i> 1. Навести приклади архітектурним рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. 2. Ознайомитися із організацією внутрішнього простору, елементами інтер'єру в приміщеннях готельного підприємств. 3. Скласти звіт про роботу. <i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 3, 5, 6, 8, 10.		2
Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр; організація внутрішнього простору, елементами інтер'єру в приміщеннях готельного підприємств	11	

Тема 3.2. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів	13	
<p><i>Лабораторна робота №15. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. 2. Відпрацювати технологічні цикли клінінгових робіт: поточне щоденне та проміжне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостей, генеральне прибирання. 3. Набути навички по виконанню клінінгових робіт в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях. 4. Набути навички по виконанню клінінгових робіт у номерах готельного господарства; проведення генерального прибирання. 5. Набути навички по здійсненню прибирання санвузлів. 6. Набути навички по забезпеченню білизною готельного господарства. 7. Скласти звіт про роботу. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 3, 5, 6, 8, 10; додаткова: 16, 19, 25.</p>		2
<p><i>Самостійна робота.</i> Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду; складові технологічних циклів клінінгових робіт: поточне щоденне та проміжне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостей, генеральне прибирання; клінінгові роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях; послідовність клінінгових робіт у номерах готельного господарства; проведення генерального прибирання; технологія здійснення прибирання санвузлів; техніка безпеки при проведенні прибирання; забезпечення білизною готельного господарства, вимоги до білизни.</p>	11	
Тема 3.3. Вимоги до персоналу при проведенні клінінгових робіт	14	
<p><i>Лабораторна робота №16.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити посадову інструкція покоївки;наряд на прибирання номерів для покоївок. 2. Охарактеризувати основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні клінінгових робіт. 		3

<p>3. Скласти звіт про роботу. <i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> основна: 3, 5, 6, 8, 10.</p>		
<p>Самостійна робота. Опрацювання літературних джерел згідно з питаннями: Посадова інструкція покоївки; наряд на прибирання номерів для покоївок; характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні клінінгових робіт; помітки, що використовують на поверххах при проведенні прибирання; контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного підприємства; порядок складання акту про забуті речі проживаючого у номері; порядок складання акту по відшкодуванню збитків із сторони проживаючого у номера; порядок оформлення реєстраційної картки та анкети для громадянина України.</p>	11	

V. Контроль якості знань студентів

5.1. *Форми і методи поточного контролю*

Поточний контроль. Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують лабораторні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів.

Під час контролю при **вивченні електронного курсу** за допомогою Google Classroom використовуються такі методи педагогічного контролю як: тестовий (використання тестів з одним або декількома правильними варіантами відповіді, які проводяться в комп'ютерній системі електронного курсу); письмовий (виконання письмових завдань, які відсилаються викладачеві через Google Classroom, або спілкування студента через чат з викладачем і групою); усний (використання аудіо- та відеоконференцій).

5.2. *Форми і методи підсумкового контролю*

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Виробниче навчання» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі диференційованого **заліку**.

VI. Навчально-методична карта дисципліни

Види робіт	Кількість робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
		бали	
1. Виконання та захист лабораторних	16	0-5	80

Види робіт	Кількість робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
		бали	
робіт			
2. Захист самостійної роботи	3	0-3	9
3. Модульний контроль	3	0-3	9
4. Конспект		2	2
Усього			100

VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела для вивчення дисципліни

1. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підр. / Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
2. Готельна справа: навч. посіб./І.В. Левицькі, Н.В. Корж, Н.В. Онищук. – Вінниця : Едельвейс і К, 2015 – 580 с.
3. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300с.
4. Виробниче навчання: програма нормативної навчальної дисципліни спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа, галузі знань 01 Освіта/Педагогіка // Н.М. Зубар Н.М., С.М. Іщенко. – К.: Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2020. – 14 с. – Режим доступу: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/36301>
5. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.