

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

до проходження

виробничої практики в закладах ресторанного господарства

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

**Харків**  
**ХНУМГ ім. О. М. Бекетова**  
**2022**

Методичні рекомендації до проходження виробничої практики в закладах ресторанного господарства (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун. міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова; уклад. : Л. М. Крайнюк, Н. М. Влащенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 25 с.

Укладачі: канд. техн. наук, проф. Л. М. Крайнюк,  
канд. екон. наук, доц. Н. М. Влащенко

Рецензент

**І. М. Писаревський**, доктор економічних наук, професор Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 17 від 01.07.2022*

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Мета, завдання та структура практики.....	5
2 Організація та керівництво практикою.....	6
3 Вимоги до оформлення звіту з практики.....	10
Список рекомендованих джерел.....	14
Додатки.....	19

## ВСТУП

Ресторанне господарство, як сфера підприємницької діяльності, представляє собою потужну складову економік багатьох країн світу, сприяє збільшенню доходів бюджету, створенню нових робочих місць, розвитку інфраструктури, збільшенню туристичних потоків, виконує важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля. Основою цієї системи становлять як підприємства і заклади ресторанного господарства (ЗРГ), так і підприємства інших видів економічної діяльності, структурними підрозділами яких є заклади ресторанного господарства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів.

Метою функціонування закладів ресторанного господарства є виробництво конкурентоспроможної продукції та послуг, які ґрунтуються на дотриманні сучасних технологій виробництва кулінарної продукції та обслуговування. Жорстка конкурентна боротьба між закладами ресторанного господарства обумовлює необхідність пошуку конкурентних переваг, які базуються на наданні споживачам більш якісних послуг. У свою чергу, можливість надання послуг залежить від ступеня кваліфікованості та адаптації фахівців до сучасних умов, в яких працюють заклади ресторанного господарства. З огляду на це, на ринку праці не спадає попит на висококваліфікованих фахівців ресторанної індустрії.

Практична підготовка студентів вищих навчальних закладів є основою і обов'язковою складовою частиною освітньої програми підготовки соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Практична підготовка має за мету закріплення та поглиблення професійних знань студентів, формування вмінь і навичок, необхідних компетентностей щодо сервісно-виробничої діяльності в ЗРГ.

## 1 МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА СТРУКТУРА ПРАКТИКИ

*Метою виробничої практики є* закріплення та поглиблення теоретичних знань студентів щодо функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ), як суб'єктів підприємницької діяльності, які надають послуги з виробництва, реалізації кулінарної продукції та обслуговування споживачів, а також формування у студентів вмінь та навичок з організації технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, організації обслуговування споживачів, основ управління сервісно-виробничими процесами в ЗРГ та прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах у сучасних умовах.

### *Завданнями виробничої практики є:*

- ознайомлення студентів з організацією роботи всіх структурних підрозділів ЗРГ, оцінка їх відповідності діючим стандартам (ДБН, ДСТУ);
- збір даних щодо номенклатури основних і додаткових послуг ЗРГ, оцінка відповідності місії та концепції ЗРГ;
- вивчення асортименту кулінарної продукції (напівфабрикатів, страв, напоїв) в ЗРГ, формування меню;
- вивчення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів та умов їх виробництва;
- моделювання та аналізування технологічних процесів виробництва кулінарної продукції ЗРГ;
- закріплення навичок з механічної та теплової обробки сировини й напівфабрикатів на етапах виготовлення кулінарної продукції у виробничих цехах ЗРГ;
- вивчення форм та методів організації обслуговування споживачів;
- формування навичок обслуговування споживачів в діючому ЗРГ;
- оцінка безпечності та якості основних і додаткових послуг ЗРГ.

## Структура практики

№ з/п	Навчальні елементи	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1 Організаційно-управлінські основи функціонування закладу ресторанного господарства</b>		
1	Формування інформаційної бази щодо функціонування ЗРГ, як суб'єктів підприємницької діяльності	10
2	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства, розробка моделі організаційно-торговельної структури ЗРГ	10
<b>Всього за ЗМ 1</b>		<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2 Організація виробничого процесу виготовлення продукції власного виробництва в ЗРГ</b>		
3	Робота в якості дублера повара в заготівельних та доготівельних цехах ЗРГ. Аналізування організації робочих місць та технологічних процесів виробництва напівфабрикатів і готової продукції.	30
<b>Всього за ЗМ 2</b>		<b>30</b>
<b>Змістовий модуль 3 Організація обслуговування споживачів в ЗРГ</b>		
4	Робота в якості дублера офіціанта (бармена, роздавальника) в ЗРГ. Аналізування організації обслуговування споживачів та надання додаткових послуг.	25
5	Розробка пропозицій щодо удосконалення виробництва кулінарної продукції та обслуговування споживачів	5
<b>Всього за ЗМ 3</b>		<b>30</b>
6	Оформлення звіту з виробничої практики	10
<b>Разом</b>		<b>90</b>

## 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Об'єктами практики можуть бути підприємства різних форм власності, видів господарської діяльності, організаційно-правового статусу, які є юридичними особами і функціонують на ринку не менше двох років. Високий рівень професіоналізму фахівців базових підприємств, які застосовують передові форми та методи ведення господарства та управління, забезпечує можливість сприяння студентам у набутті професійних умінь та навичок.

Місця і бази практики визначаються угодами, що укладаються університетом і підприємствами (організаціями), умовами контрактів, заявками підприємств, організацій, власним вибором місця практики студентами.

Розподіл студентів за об'єктами практики проводиться самостійно, погоджується з директором інституту і оформлюється наказом ректора.

До керівництва практикою студентів залучаються досвідчені викладачі кафедри туризму та готельного господарства.

Керівництво практикою передбачає:

- підготовку інструктивних і методичних матеріалів до проходження студентами практики з фаху;
- проведення консультацій відповідно до графіка;
- здійснення контролю за виконанням студентами завдань практики на базових підприємствах;
- забезпечення дотримання вимог по оформленню звітів про практику;
- організації захисту і оцінюванні звітів з практики.

Керівник практики від кафедри зобов'язаний:

- контролювати перед початком практики відповідність баз практики вимогам;
- проведення організаційних заходів: інструктаж про порядок проходження практики, з техніки безпеки; видача студентам необхідних документів, індивідуального завдання, роз'яснення програми практики та графіків її проходження; повідомлення студентів про порядок захисту звітів про практику;
- методичне керівництво роботою студентів по написанню звітів про проходження практики, аналізу зібраних матеріалів;
- перевірка звітів і щоденників студентів по завершенню практики, написання відгуку про їх роботу;
- участь у роботі комісії з захисту звітів про практику.

Проведення практики забезпечується такими документами:

- програмою практики;

- угодою з підприємством;
- щоденником практики;
- звітом про проходження студентом практики.

На кафедрі туризму і готельного господарства під час проходження практики студентами використовується система поточного та підсумкового контролю виконання окремих розділів та усієї програми практики. Робота студентів контролюється керівниками практики від підприємства та кафедри.

Керівники проводять контроль за відвідуванням студентами баз практики, дотриманням ними режиму роботи, а також проходження практики відповідно до встановленого графіку, що фіксується студентами в щоденниках з практики та підтверджується підписом керівника практики від підприємства кожен день. Перевіряються поточні записи з виконаних питань програми, а також підсумковий звіт з практики.

Загальне керівництво практикою на підприємстві здійснюється головними фахівцями, керівниками структурних підрозділів, висококваліфікованими спеціалістами.

Відповідальність за організацію практики на підприємстві покладається на директора, який призначає керівника виробничої практики студентів наказом по підприємству.

***Керівник практики від підприємства:***

- готує проект наказу щодо зарахування студентів на практику;
- організовує робочі місця студентам-практикантам та знайомить студентів з організацією проведення практики;
- проводить інструктаж з техніки безпеки;
- контролює дотримання студентами правил внутрішнього трудового розпорядку, трудової дисципліни та правил безпеки;
- складає графік проходження студентами практики.

***Основні обов'язки студентів-практикантів:***

- взяти участь в організаційних заходах перед початком практики, одержати необхідну документацію, індивідуальне завдання, консультації щодо



оформлення всіх необхідних документів;

- своєчасно прибути на базу практики;
- погодити з керівником практики від підприємства графік виконання програми та суворо його дотримуватися; погодити з керівництвом підприємства місце практики, посади, які буде займати студент, під час її проходження;
- дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку, вимог трудового законодавства, передбачених для працівників бази практики;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- взаємодіяти з керівником практики від кафедри, виконувати його розпорядження та рекомендації;
- в повному обсязі виконати всі завдання, передбачені програмою практики і завдання керівника практики від кафедри;
- вести щоденник встановленої форми;
- не пізніше як за день до закінчення строку практики, одержати відгук - оцінку керівника практики від підприємства;
- написати, оформити та захистити звіт з практики.

Тривалість робочого часу студентів під час проходження практики регламентується Кодексом законів про працю України.

*Студент, який не виконав програму з практики, отримав негативний відгук про роботу або незадовільну оцінку при захисті звіту, направляється повторно на практику під час студентських канікул або відраховується з університету.*

На студентів-практикантів, які порушують правила внутрішнього розпорядку та виробничої дисципліни, керівниками баз практики можуть накладатися стягнення, про що повідомляється ректору університету. Ректор вирішує питання подальшого проходження практики та перебування студента в університеті.

Студенти, які не пройшли практику і не захистили звіт з практики відраховуються з університету.

### **3 ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ**

Після закінчення практики студент повинен подати на кафедру:

- щоденник з практики;
- звіт про проходження практики.

**Звіт повинен включати 25–30 сторінок друкованого тексту шрифтом Times New Roman 14 з полями:** знизу – 20 мм, зверху – 20 мм, зліва – 20 мм, справа – 20 мм.

#### ***Структура звіту:***

– титульний аркуш звіту (дод. А). Звіт повинен бути підписаний керівником практики від установи та завірений печаткою. Звіт перевіряє керівник практики від підприємства і ставить підпис на титульній сторінці;

- зміст;
- вступ;
- основні розділи;
- висновки;
- додатки;
- список використаних джерел.

У вступі надається коротка характеристика стану, розвитку ресторанного господарства в світі, Україні, як сфери гостинності.

#### ***Основні розділи звіту з практики:***

Розділ 1 Організаційно-управлінські основи функціонування закладу ресторанного господарства.

Розділ 2 Організація виробничого процесу виготовлення кулінарної продукції в ЗРГ.

Розділ 3 Організація обслуговування споживачів в ЗРГ.

Приступаючи до практики, студент повинен ознайомитися із навчально-методичними розробками кафедри: Робочою програмою практики, Методичними вказівками з проходження практики. В додатку Б наведений перелік термінів які найчастіше вживаються в ЗРГ. Перед початком виконання

звіту з практики студент має з'ясувати значення відповідних термінів та розмістити їх у додатках до звіту з практики (не менше п'яти термінів із наведеного в додатку Б переліку).

***Завдання під час написання звіту з практики:***

1. До початку виконання звіту з практики, студент має проаналізувати список рекомендованих джерел, в першу чергу, список нормативних джерел (законів, наказів, ДСТУ, ДБН тощо), знайти ці джерела в Інтернеті та скласти на електронних носіях власну базу даних, що регулюють діяльність закладів ресторанного господарства.

2. Наступним кроком є ознайомлення з інфраструктурою ЗРГ – базою практики, загальною характеристикою ЗРГ. Її рекомендується представити у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1 – Загальна характеристика закладу ресторанного господарства

№ з/п	Показник	Характеристика
1	Назва ЗРГ, місце знаходження, юридична адреса, сайт (інші види комунікації)	
2	Форма власності, організаційно-правова форма, види економічної діяльності згідно з КВЕД	
3	Формат, тип ЗРГ, кількість місць	
4	Режим роботи, контингент споживачів (за віком, рівнем доходів, видом зайнятості тощо)	
5	Місія ЗРГ, послуги, що надаються споживачам (основні, додаткові)	
6	Основні групи приміщень та структурних підрозділів ЗРГ (приміщення для відвідувачів, приміщення з виготовлення кулінарної продукції, приміщення приймання і зберігання продукції, службово-побутові приміщення згідно з ДБН)	
7	Методи обслуговування, що використовуються в закладі ресторанного господарства	

3. Необхідно розробити модель організаційно-виробничої структури ЗРГ (див. дод. В) і план розташування приміщень ЗРГ (дод. Г). Також необхідно проаналізувати перелік приміщень закладу – бази практики і відповідність їх до вимог, наведених в ДБН.

4. Виконуючи роботу дублера (помічника кухаря), студенти мають отримати навички обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів в заготівельних цехах, прийоми теплової обробки напівфабрикатів і виготовлення готової КП в доготівельних цехах. У звіті надати характеристику кожному структурному підрозділу (цеху) за таким планом: призначення цеха, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється, основні технологічні процеси, їх схеми, устаткування, графік роботи кухарів.

5. Виконуючи роботу дублера (помічника офіціанта), студентам необхідно отримати навички з обслуговування споживачів. У звіті описати й проаналізувати меню та технологію обслуговування в ЗРГ, а саме:

- підготовку обідніх залів до обслуговування;
- види посуду, приборів, білизни;
- види сервіровок столів;
- технологію подавання страв з меню;
- повсякденне обслуговування;
- технологію обслуговування бенкетів і прийомів.

Під час проходження практики студенти мають ознайомитися з посадовими характеристиками робочих професій у ЗРГ, які заведені в додатку Д.

6. Оформити звіт з виробничої практики.

Оформлений звіт з практики здається на кафедру протягом трьох днів після повернення студента з практики.

***До захисту допускаються студенти, які повністю виконали програму практики, представили звіт згідно з установленою формою та одержали позитивну характеристику керівника від підприємства.***

Залік з практики диференційований. Результати захисту звітів заносяться до екзаменаційної відомості та проставляються у залікових книжках.

Розподіл балів, які отримують студенти наведений у таблиці 2.

Таблиця 2 – Розподіл балів, які отримують студенти-практиканти

Хід виконання практики			Оформлення та захист звіту			Сума
ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3	Пояснювальна записка	Презентація звіту	Захист звіту	
20	25	25	10	10	10	100 %
70 %			30 %			

Отримана кількість балів перераховується у національну та ЄКТС згідно з таблицею 3.

Таблиця 3 – Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ECTS оцінка	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку
90–100	A	відмінно	Зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C	задовільно	
64–73	D		
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

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Методичне забезпечення

1. Програма виробничої практики в закладах ресторанного господарства (для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. Л. М. Крайнюк. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 11 с.

2. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» (для студентів 1 курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 – Сфера обслуговування» за напрямом підготовки – 6.140101 Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. : О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 46 с.

### Нормативно-правові документи

3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення [Електронний ресурс] : Закон України від 17.04.2002 № 27. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>, вільний (дата звернення: 021.08.2022). – Назва з екрана.

4. Про безпеку та якість харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон України від 23.12.1997 № 771/97–ВР. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>, вільний (дата звернення: 01.08.2022). – Назва з екрана.

5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 №19. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: [http://www.auu.org.ua/media/publications/996/files/Manual-Food-Basics\\_2020\\_04\\_02\\_18\\_07\\_05\\_984280.pdf](http://www.auu.org.ua/media/publications/996/files/Manual-Food-Basics_2020_04_02_18_07_05_984280.pdf), вільний (дата звернення: 21.08.2022). – Назва з екрана.

6. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс]: Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>, вільний (дата звернення: 21.08.2022). – Назва з екрана.

7. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс] : Постанова КМУ від 24.07.2002, № 219. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>, вільний (дата звернення: 02.09.2022). – Назва з екрана.

8. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування [Електронний ресурс] : Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>, вільний (дата звернення: 14.07.2022). – Назва з екрана.

9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2004. – 17 с.

10. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 2003-10-23]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2004. – 19 с.

11. ДСТУ ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. Видання офіційне. – [Чинний від 2015-12-21]. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 51 с.

12. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – [Чинний від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.

13. ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Термины и определения. Міждержавний стандарт [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://vse gost.com/Catalog/71/7198.shtml>, вільний (дата звернення: 25.08.2022). – Назва з екрана.

14. ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования. Міждержавний стандарт [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : [https://dnaop.com/html/41944/doc-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_30523-97](https://dnaop.com/html/41944/doc-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_30523-97), вільний (дата звернення: 20.08.2022). – Назва з екрана.

15. ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Міждержавний стандарт [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91673](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91673), вільний (дата звернення: 01.09.2022). – Назва з екрана.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : [https://dnaop.com/html/57495\\_3.html](https://dnaop.com/html/57495_3.html), вільний (дата звернення: 01.09.2022). – Назва з екрана.

17. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=1251](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=1251), вільний (дата звернення: 01.09.2022). – Назва з екрана.

18. Класифікатор видів економічної діяльності. ДК 009:2010. – Вид. офіц. – [Чинний від 2021-01-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – 42 с.

### **Базова література**

19. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури; Інкос, 2007. – 280 с.

20. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова – Київ : Фірма «ІНКОС» , Центр навчальної літератури , 2007. – 382 с.



21. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова – Харків : ХНУМГ, 2013. – 431 с.

22. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

### **Інформаційні ресурси**

23. Prohotelia: готельний бізнес он-лайн [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua>, вільний (дата звернення: 01.04.2022). – Назва з екрана.

24. Інформаційний портал, присвячений новинам у сфері готельних послуг [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <https://posteat.ua>, вільний (дата звернення: 21.05.2022). – Назва з екрана.

25. Інформація про новітні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю (сайт компанії «Клін Трейд») [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://hako.ru/poleznaya-informatsia/parogeneratori>, вільний (дата звернення: 01.07.2022). – Назва з екрана.

26. Сайт готельної мережі Scandic [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.scandichotels.ru/Vsegda-v-Scandic/Osobye-potrebnosti/Umnye-resheniya>, вільний (дата звернення: 11.08.2022). – Назва з екрана.

27. Сайт готельної мережі Тойоко Ін [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.toyoko-inn.com/russian/info/bfree.html>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

28. Сайт Державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>, вільний (дата звернення: 23.05.2022). – Назва з екрана.

29. Сайт, що описує особливості розвитку готельного господарства [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.pineapplehospitality.net>, вільний (дата звернення: 28.06.2022). – Назва з екрана.

ДОДАТОК А  
Титульний аркуш звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Кафедра туризму і готельного господарства

**ЗВІТ**  
**З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА**

Виконав:  
Студент 2 курсу  
Групи .....  
Іванов І. І.

Керівник:  
Канд. техн. наук,  
професор каф. Т і ГГ  
Крайнюк Л. М.

Харків  
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова  
2022

## ДОДАТОК Б

### Перелік термінів, які найчастіше вживаються в діяльності ЗРГ

1. Ресторанне господарство (РГ).
2. Компетентність.
3. Безпека продукції РГ.
4. Продукція власного виробництва РГ.
5. Заклад РГ.
6. Місія ЗРГ.
7. Технологія.
8. Технологія продукції ЗРГ.
9. Технологічний процес.
10. Виробничий процес.
11. Технологічна операція.
12. Кулінарна продукція.
13. Кулінарний напівфабрикат.
14. Страва.
15. Технологічна документація ЗРГ.
16. Послуга ЗРГ.
17. Якість харчового продукту.
18. Якість страви.
19. Якість.
20. Показники якості.
21. Безпечність ХП.
22. Рецепт страви.
23. Технологічна картка.
24. Меню.
25. Органолептичні показники КП.
26. Послуги ЗРГ(основні), перелік.
27. Послуги ЗРГ (додаткові), перелік.
28. Види кулінарної продукції.
29. Класифікація КП (визначення терміну).
30. Стандарт.
31. Стандарт ЗРГ.

## ДОДАТОК В

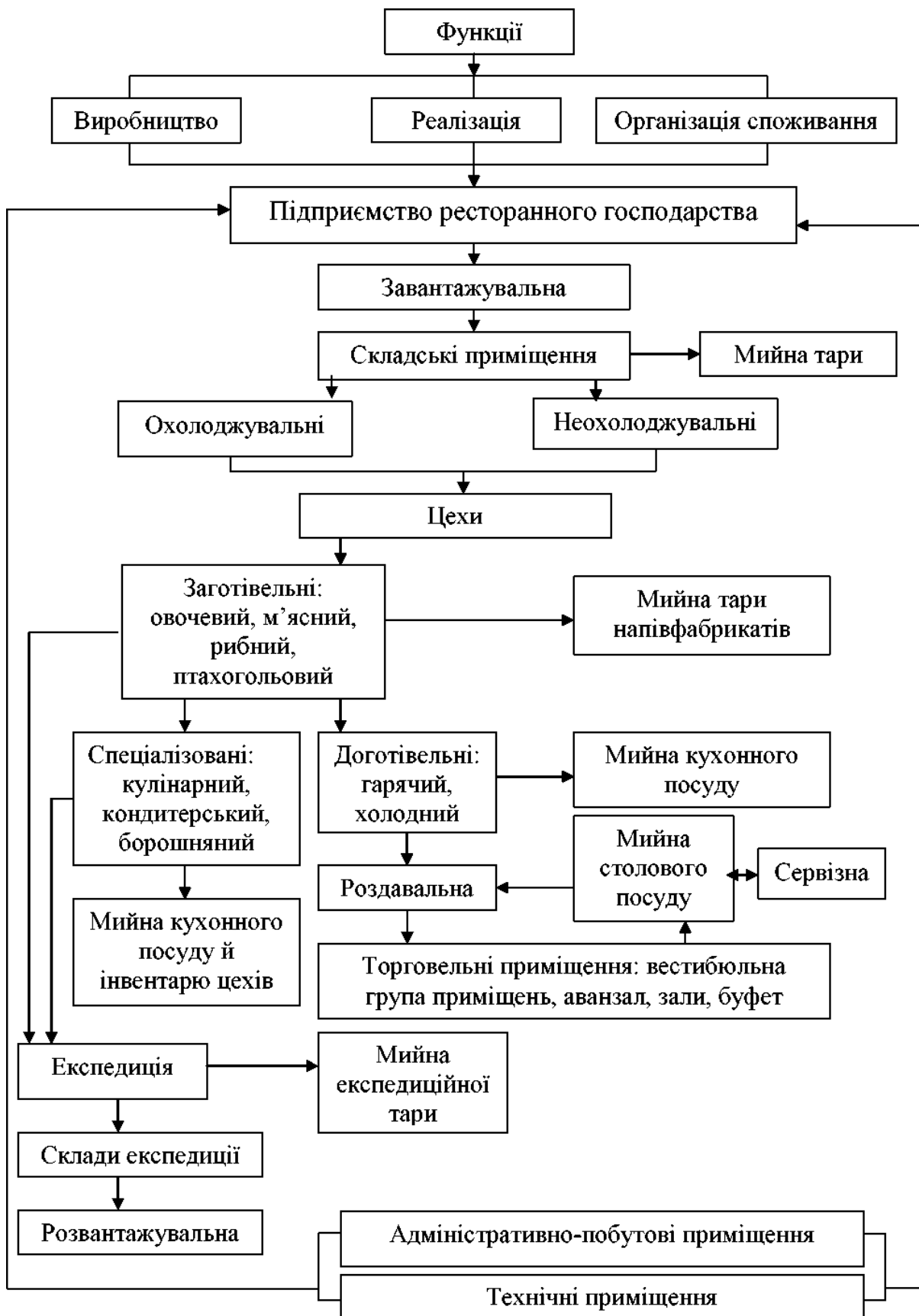


Рисунок В.1 – Модель організаційно-виробничої структури закладу ресторанного господарства

## ДОДАТОК Г



Рисунок Г.1 – План розташування приміщень ЗРГ

## ДОДАТОК Д

### Посадові інструкції персоналу в ЗРГ

Таблиця Д.1 – Посадові характеристики робочих професій у ЗРГ

Посада	Повинен знати	Повинен вміти
1	2	3
Офіціант	<p>Правила складання меню. Види, призначення та вимоги до інвентарю та його призначення. Правила одержання та повернення посуду та інвентарю. Правила та техніка обслуговування гостей. Правила етикету. Правила сервіровки столів та обслуговування відвідувачів. Коротку характеристику страв. Вимоги нормативних документів на послуги закладів ресторанного господарства. Правила подачі страв, напоїв, вимоги до їх оформлення та подачі. Ціни на продукцію та послуги. Правила міжнародного етикету. Іноземну мову та професійну термінологію (у межах розмовного мінімуму). Правила експлуатації комп'ютерних програм. Порядок оформлення рахунків та розрахунків з гостями, зокрема із використанням кредитних карток. Номера телефонів виклика різних служб. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Правила та норми з охорони праці, санітарії та гігієни.</p>	<p>Обслуговувати відвідувачів у закладах ресторанного господарства, сервірувати столи за попередньо оплачені путівки, чеки, талони. Одержувати у костеляна необхідний інвентар та посуд. Зустріти гостей та провести їх до столиків, допомогти сісти. Консультувати гостей з питань надання ресторанних послуг. Допомогти у виборі страв та напоїв. Приймати замовлення від гостей та проводити розрахунок з відвідувачами. Подавати страви та напої. При виявленні не якісних страв та напоїв провести їх заміну та повідомити адміністратору. Забезпечити заміну страв столових приборів. Виконувати прибирання столів. Виконувати заміну скатертин та серветок. Стежити за збереженням інвентарю та посуду. Здавати у бухгалтерію рахунки та інші звітні документи.</p>

Продовження таблиці Д.1

1	2	3
Кухар	<p>Правила користування діючі ми збірниками рецептур та технологічними картками. Правила первинної кулінарної обробки сировини та продуктів та вимоги, до якості напівфабрикатів з них. Правила нарізки хліба. Термін та умови збереження очищених овочів. Влаштування правила регулювання та експлуатації хліборізальних машин. Правила та норми з охорони праці, санітарії та гігієни. Вимоги до якості робіт, які виконує кухар. Вимоги до раціональної організації праці на робочому місці.</p>	<p>Виконання допоміжних робіт під час виготовлення страв та кулінарних виробів. Очистку, дочистку картоплі, плодів, фруктів, ягід, до чи після їх миття за допомогою ножів та інших пристосувань. Первин на переробка зелені та зелених овочів. Нарізка хліба , овочів, зелені. Первинна обробка продуктів. Приймання та здача зміни. Прибирання робочого місця, пристроїв та механізмів.</p>
Бармен	<p>Асортимент, алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних та гарячих закусок. Асортимент готових до споживання напоїв , у барі, кондитерських виробів, їх товарознавчі характеристики. Правила відпуску, способи та правила викладки на барній стійці та вітрині. Види та призначення інвентарю, обладнання для приготування та відпуску напоїв та закусок. Правила експлуатації обладнання бару та відео- та зву ко відтворювальної апаратури. Вимоги до інвентарю у барі. Правила міжнародного етикету, техніку обслуговування іноземних гостей. Іноземну мову та професійну термінологію (у межах розмовного мінімуму). Правилам розрахунків з відвідувачами через комп'ютерну систему та кредитними картками. Номера телефонів служб. Правила внутрішнього трудового роз порядку. Правила та норми з охорони праці санітарії та гігієни.</p>	<p>Проводити обслуговування гостей за барною стійкою готовими до споживання безалкогольними та слабоалкогольними напоями, кондитерськими виробами, з приготуванням асортименту алкогольних та без алкоголь них напоїв, холодних та гарячих напоїв з додержанням правил подачі. Одержання напоїв, продуктів та продукції та збереження їх з урахуванням необхідних режимів та правил. Оформлення вітрини та барної стійки додержання барної стійки у порядку. Експлуатація та обслуговування відео- та звуко відтворювальної апаратури. Здійснювати контроль за дотриманням відвідувачами культури поведінки. Дотримання механізмів , пристосувань та інвентарю у належному стані.</p>



*Виробничо-практичне видання*

Методичні рекомендації  
до проходження

виробничої практики в закладах ресторанного господарства

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладачі: **КРАЙНЮК** Людмила Миколаївна,  
**ВЛАЩЕНКО** Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*  
*За авторською редакцією*  
Комп'ютерне верстання *Л. М. Крайнюк, Н. М. Влащенко*

План 2022, поз. 394М

---

Підп. до друку. 02.08.2022. Формат 60 × 84/16.  
Електронне видання. Ум. друк. арк. 1,5.

Видавець і виготовлювач:  
Харківський національний університет  
міського господарства імені О. М. Бекетова,  
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.  
Електронна адреса: office@kname.edu.ua  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:  
ДК №5328 від 11.04.2017.