

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФТЕХОСВІТИ У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
Державний навчальний заклад «Професійний ліцей сфери послуг м. Хмільник»

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «ПЛСП м. Хмільник»

«__» _____ 2024 р.

_____ Микола КОЛОМІЄЦЬ
«__» _____ 2024р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
на компетентному підході

Професія: Офіціант

Державний освітній стандарт 5123.I.56.10-23

Професійні кваліфікації:

«Офіціант» 3 розряд

Рівень освітньої кваліфікації: кваліфікований робітник

Хмільник, 2024

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

на основі компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на другому ступені навчання з числа осіб, які мають повну загальну середню освіту з професії 5123 «Офіціант» за ДОС 5123.I.56.10-23

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Професійна кваліфікація: офіціант 3 розряду

Орієнтовна освітня програма складена відповідно до державного освітнього стандарту з професії 5123 «Офіціант» (ДОС 5123.I.56.10-23), затвердженого наказом МОН від 13.12.2023р. № 1515, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»; постанови Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630 «Про затвердження Положення про Міністерство освіти і науки України»; постанови Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 року № 1077 «Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти»; Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року.

Дана програма розроблена з метою дотримання закладами професійної (професійно-технічної) освіти єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної(професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу.

План освітнього процесу передбачає послідовне опанування 1-2 результатів навчання (далі - РН) на 3 розряд:

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.

РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії « Офіціант» проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється навчальним закладом разом з роботодавцями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

За результатами здобуття професійної кваліфікації проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Присвоєння кваліфікації проводиться державною кваліфікаційною комісією відповідно до Положення про порядок

кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, що затверджене спільним наказом Міністерства праці та соціальної політики України і Міністерства освіти України від 31 грудня 1998 р. №201/469, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 1 березня 1999 р. за № 124/3417.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації.

Орієнтовна освітня програма з професії «Офіціант» рекомендована закладам професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствам, установам та організаціям, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовку кваліфікованих робітників.

Зведена таблиця за результатами навчання, компетентностями та предметами

Навчальні предмети	Годин	РН-	РН- 2	В/П	Офіціант Зрозряду
Кількість навчальних тижнів		23	16	10	
Професійно-теоретична підготовка (компетентності/навчальні предмети)	221	146	75		221
Гігієна та санітарія виробництва	10	10			10
Фізіологія харчування	10	10			10
Професійна етика та психологія	20	10	10		20
Облік, калькуляція та звітність	16	9	7		16
Іноземна мова з професійним спрямуванням	23	17	6		23
Товарознавство продовольчих товарів	18	18			18
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	76	44	32		76
Технологічне обладнання з основами електротехніки	28	15	13		28
Кулінарна характеристика страв	20	13	7		20
Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	559	120	96	343	559
Виробниче навчання	216	120	96		216
Виробнича практика	343			343	343
Додаткові компетентності	25	10	15		25
Діловий етикет	25	10	15		25
Державна атестація	7			7	7
Загальний обсяг навчального часу	812	276	186	350	812

Таблиця відповідності ключових та загальних компетентностей навчальним предметам

Код	Професійні та ключові компетентності	Зміст компетентностей		Назви предметів
		Знати	Уміти	
КК1	Комунікативна компетентність	правила професійної лексики та термінології та іноземну мову за професійним спрямуванням правила професійної етики та етикету;	використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням в тому числі іноземною мовою при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами; слухати та висловлювати власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності;	Іноземна мова з професійним спрямуванням Професійна етика та психологія
КК2	Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок необхідних матеріалів	застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності	Облік, калькуляція та звітність
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства та клієнтами; основні поняття про особистість, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у	працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;	Професійна етика та психологія

		виробничому колективі, способи їх уникнення; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі	дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій	
КК4	Громадянсько-правова компетентність	основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду і способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів; порядку розгляду та способів вирішення трудових спорів; дотримуватись законодавства про захист прав споживачів.	Основи трудового законодавства
КК5	Підприємницька компетентність	види заробітної плати; види мотивації та стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти стислий бізнес-план; проводити аналіз роботи за певний період часу.	Основи підприємництва

		порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації);		
КК 6	Екологічна та енергоефективна	основи енергоефективності; нормативно-правові акти сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття, утилізація відходів	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті; пропагувати в своїй професійній діяльності цінності щодо захисту екології; проводити збір усіх відходів, що утворилися, роздільно по видах і в тару; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів	Основи енергозбереження
КК7	Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; збереження, обробка, передача та способи пошуку інформації професійного спрямування в Інтернеті;	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; здійснювати обробку, передачу та пошук інформації професійного спрямування в Інтернеті; мобільний додаток для офіціантів.	Інформаційні технології

		мобільний додаток для офіціантів.		
--	--	-----------------------------------	--	--

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей		Назви предметів	Кількість годин
		Знати:	Уміти:		
Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду					

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1. Здатність організовувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами.	кваліфікаційну характеристику та особливості професії «Офіціант»; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику закладів ресторанного господарства; класи закладів ресторанного господарства; основні нормативні акти у професійній діяльності; види послуг, які надають заклади ресторанного господарства; основні характеристики торговельних та виробничих приміщень; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці; протипожежного захисту; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); вимоги санітарії та гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей;	виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно до типу та класу закладів ресторанного господарства; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору, тощо; проводити підготовку спецій і приправ; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою; застосовувати передові, інноваційні методи та форми організації праці; загальні відомості про фізіологію харчування.		
				Виробниче навчання	18
				Виробнича практика	14
				Організація обслуговування в ресторанах	12
				Гігієна та санітарія виробництва	4
				Облік, калькуляція та звітність	4

		вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики; правила підготовки торговельних залів до обслуговування; структуру управління закладами ресторанного господарства.			
--	--	--	--	--	--

	КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та їх поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта; причина і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі; стрес у роботі, способи саморегуляції психічних станів.	працювати в команді; відповідно ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення, діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.	Професійна етика та психологія	10
--	--	--	--	---------------------------------------	-----------

	КК 1. Комунікативна компетентність.	професійну лексику та термінології, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету.	використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності.	Іноземна мова з професійним спрямуванням	17
--	--	--	--	---	-----------

	ПК 2. Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання.	матеріально-технічну та інформаційну базу обслуговування; торгово-технологічне холодильне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, способи їх раціонального використання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, види та асортимент столового посуду, столових приборів, його призначення, правила зберігання; види та асортимент одноразового посуду для пакування їжі на винос з різних матеріалів; види столової білизни, правила її зберігання; види меблів, їх характеристики.	експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади; визначати види посуду, приборів, столової білизни, його призначення; вміти розрізняти меблі за видами, знати їх характеристику.	Гігієна та санітарія виробництва	6
				Облік, обчислення, калькуляція і звітність	5
				Організація обслуговування в ресторанах	11

	ПК 3. Здатність вивчення меню і преїскурантів	види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини і покупних товарів; кулінарну характеристику страв і напоїв.	надавати вичерпну інформацію стравам і напоям з меню.	Організація обслуговування в ресторанах	6
				Товарознавство продовольчих продуктів	18
				Кулінарна характеристика страв	20
				Виробниче навчання	24
				Виробнича практика	28
	ПК 4. Здатність отримувати столовий посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування.	правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування; вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни.	полірувати прибори, посуд; проводити підготовку столової білизни; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів та столової білизни.	Організація обслуговування в ресторанах	4
				Виробниче навчання	24
				Виробнича практика	35
	ПК 5. Здатність здійснювати сервірування столів.	складання серветок різними формами; правила, види та послідовність сервірування столів, сервірування столів за різною тематикою.	складати серветки різними формами; виконувати сервірування столів; виконувати сервірування столів за різною тематикою.	Організація обслуговування в ресторанах	11
				Виробниче навчання	30
				Виробнича практика	35

РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	ПК 1. Здатність здійснювати зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення	порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення, в тому числі навинос; правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом; правила подачі меню: і преїскуранту; правила приймання замовлення та передачі його на виробництво; знання використання старт-листа та стоп-листа; правила ресторанного етикету при зустрічі та привітанні гостей, розміщенні гостей за столом; правила підбору виногорілчаних виробів до страв; інформацію щодо ігредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, тощо.	зустрічати гостей, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць, розсаджувати їх за столом; приймати замовлення та передавали його на виробництво; використовувати старт-лист та стоп- лист; використовувати правила підбору виногорілчаних виробів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо ігредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, тощо; досервіровувати стіл згідно замовлення; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6
				Виробниче навчання	12
				Виробнича практика	63
				Організація обслуговування в ресторанах	6

	КК 1. Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету.	використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.	Професійна етика та психологія	10
--	---	--	--	---------------------------------------	-----------

	ПК 2. Здатність отримувати та подавати страви і напої.	правила отримання і подачі страв та напоїв; вимоги до їх оформлення і температури подачі; основні способи подачі страв і напоїв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; етикет споживання окремих страв; правила і техніки прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни; правила і техніки обслуговування неофіційних банкетних заходів; правила ресторанного етикету при обслуговуванні гостей.	використовувати техніки подавання страв і напоїв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика (техніка роботи з тацею); подавати страви і напої при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; прибирати використаний посуд, прибори та здійснювати заміну столової білизни; обслуговувати неофіційні банкетні заходи; дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності в процесі обслуговування споживачів.	Організація обслуговування в ресторанах	22
				Виробниче навчання	84
				Виробнича практика	112

	ПК 3. Здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами.	порядок оформлення бланків рахунків; правила подачі рахунків; готівковий та безготівковий розрахунок; правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в встановленому порядку; іноземну мову в межах професійного мінімуму.	оформляти бланки рахунків і проводили розрахунок через РРО, через комп'ютерно- касові система в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в встановленому порядку; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначеві для виносу; володіти іноземною мовою в межах професійного мінімуму.	Організація обслуговування в ресторанах	4
				Облік, калькуляція та звітність	7

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
« Гігієна та санітарія виробництва

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Особиста гігієна працівників підприємств харчування за системою ХАССП.	4	
	ПК 2.	Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання.	6	

Разом:	10	
--------	----	--

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Тема1. Особиста гігієна працівників підприємств харчування за системою ХАССП. Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП). Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.
	ПК 2.	Тема 2. Санітарні вимоги до торговельної зали, меблів, посуду, приборів, білизни, необхідного обладнання. Вимоги санітарії і гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей. Вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей. Гігієнічні вимоги до торговельної зали, меблів, посуду, приборів, білизни, обладнання згідно вимогам системи НАССР (ХАССП).

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Професійна етика та психологія»

Професія: офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	КК1	Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки	2	
		Психологічні процеси та їх вплив на діяльність	2	
		Конфліктологія	3	
		Способи саморегуляції психічних станів	3	
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	КК1	Психологія та етика різних видів ділової комунікації	4	
		Поняття, зміст і структура моральної культури особистості.	2	
		Професійна етика	2	
		Основні принципи професійної поведінки працівників закладів ресторанного господарства	2	
Разом:			20	

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	КК1	Тема 1. Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки Поняття особистості. Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки. Темперамент. Характер. Здібності.
		Тема 2. Психологічні процеси та їх вплив на діяльність Основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта.
		Тема 3. Конфліктологія Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Причини та способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі. Методи управління конфліктом.

		Тема 4. Способи саморегуляції психічних станів Основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта. Стрес в роботі офіціанта. Способи саморегуляції психічних станів.
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	КК1	Тема 5. Психологія та етика різних видів ділової комунікації Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і невербальні). Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування, як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного.
		Тема 6. Поняття, зміст і структура моральної культури особистості Сукупність норм і принципів моралі. Моральна культура та її формування. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта.
		Тема 7. Професійна етика Етика в професійній діяльності. Ділова бесіда, правила побудови ділової бесіди. Особливості роботи в команді. Техніка ведення ділових індивідуальних бесід. Мистецтво слухати і переконувати.
		Тема 8. Основні принципи професійної поведінки працівників закладів ресторанного господарства Загальні принципи побудови поведінки людини. Психологічні особливості поведінки офіціанта та відвідувача. Моделі обслуговування.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Облік, калькуляція та звітність»

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення.	4	2
	ПК 2.	Облік касових операцій	5	2
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	ПК 3.	Проведення розрахунків з відвідувачами.	7	4
Разом:			16	8

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
---------------------	--------------------	--

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства. РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	ПК 1.	Тема 1. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення. Основні нормативні акти у професійній діяльності. Скорочені прийоми усного підрахунку, ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення. Правила проведення процентних обчислень. Значення документів. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів. Поняття про масу бруutto і нетто.
	ПК 2.	Тема 2. Облік касових операцій . Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Закон України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі ресторанного господарства та послуг". Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок. Складання звіту про використання розрахункових операцій. Лабораторно-практичні роботи: Складання покупного опису. Оформлення здавання виручки в каси готівкових та безготівкових коштів.
	ПК 3.	Тема 3. Проведення розрахунків з відвідувачами. Порядок оформлення бланків рахунків. Правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий рахунок. Правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку. Лабораторно-практичні роботи: Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.

Професія: офіціант
Рівень кваліфікації: 3-4 розряди

Тематичний план

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК 1. ПК 1.	Мета та завдання предмету. Форми звертання.	17	
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	КК 1. ПК 1.	Обслуговування іноземних відвідувачів	6	
Разом:			23	

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів	КК 1. ПК 1.	Тема 1. Мета та завдання предмету. Форми звертання. Професійна лексика та термінологія: зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання. Спілкування з керівництвом, колегами, гостями.

ресторанного господарства.		
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	КК 1. ПК 1.	Тема 2. Обслуговування іноземних відвідувачів Професійна лексика та термінологія у ресторані. Загальноновживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів сервіровки. Прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування; прийом замовлення; розрахунок з відвідувачами; складові меню.

2.3 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

« Товарознавства продовольчих товарів

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	ПК 3	Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів, задачі та мета товарознавства.	2	
		Споживні властивості продовольчих товарів згідно асортименту	16	
Разом:			18	

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)
		Зміст навчального матеріалу

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	КК5	Тема 1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів, задачі та мета товарознавства. Предмет та задачі товарознавства харчових продуктів. Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин. Якість харчових продуктів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості харчових продуктів. Класифікація продовольчих товарів. Поняття про асортимент, види, групи, сорти. Стандартизація та сертифікація продовольчих товарів.
--	------------	--

		Тема 2. Споживні властивості продовольчих товарів згідно асортименту Споживні властивості фруктово-овочевих та смакових товарів. Властивості фруктів і овочів, їх поживна цінність. Класифікація фруктів і овочів, характеристика окремих груп. Пакування та умови зберігання фруктів і овочів. Продукти переробки фруктів і овочів. Споживні властивості молока і молочних товарів. Класифікація та асортимент молока і молочних товарів. Показники якості та умови зберігання молока і молочних товарів. Роль жирів у харчуванні. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Яйця, склад яєць, класифікація і вимоги до їхньої якості. Продукти переробки яєць. Споживні властивості м'ясних товарів. М'ясо забійних тварин та птиці, класифікація за видами, віком, вгодованістю, термічним станом. М'ясні субпродукти, класифікація. Споживні властивості риби. Характеристика основних промислових родин риби. Характеристика основних груп риби живої і консервованої. Класифікація морепродуктів, їх споживні властивості, асортимент. Споживні властивості зерно-борошняних продуктів, класифікація круп, їх відмінні особливості. Борошно, сорти, їх відмінні особливості. Характеристика хлібобулочних виробів. Кондитерські вироби. Споживні властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів. Крохмаль і крохмалопродукти. Види крохмалю, його основні властивості. Цукор, його відмінні особливості. Мед. Споживні властивості. Класифікація. Споживні властивості смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів. Основні процеси виробництва напоїв. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика основних видів смакових товарів.
--	--	---

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Професія: офіціант

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Підготовка залів до обслуговування згідно з вимогами.	12	
	ПК 2.	Використання меблів, посуду, приборів білизни, необхідного обладнання.	11	
	ПК 3.	Вивчення меню і прейскурантів.	6	
	ПК 4.	Отримання столового посуду, приборів, столової білизни, Підготовка до обслуговування.	4	
	ПК 5.	Оформлення та сервірування столів.	11	2
			44	2
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	ПК 1.	Зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення.	6	
	ПК 2.	Отримання та подавання страв і напоїв.	22	5
	ПК 3.	Здійснення розрахунків з відвідувачами.	4	2
			32	7
Разом на 3 розряд:			76	9

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
---------------------	--------------------	--

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Тема 1. Підготовка залів до обслуговування згідно з вимогами. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства. Класи закладів ресторанного господарства. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Основні характеристики торговельних та виробничих приміщень. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів. Правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики. Правила підготовки торговельних залів до обслуговування. Структура управління закладами ресторанного господарства.
	ПК 2.	Тема 2. Використання меблів, посуду, приборів білизни, необхідного обладнання. Види та асортимент столового посуду, столових приборів, його призначення, правила зберігання. Види та асортимент одноразового посуду для пакування їжі на винос з різних матеріалів. Види столової білизни, правила її зберігання. Види меблів, їх характеристика.
	ПК 3.	Тема 3. Вивчення меню і прейскурантів. Види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства. Порядок запису страв і напоїв у меню. Структура меню різних видів.
	ПК 4.	Тема 4. Отримання столового посуду, приборів, столової білизни, Підготовка до обслуговування. Правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування. Вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни.
	ПК 5.	Тема 5. Оформлення та сервірування столів. Складання серветок різними формами. Правила, види та послідовність сервірування столів. Сервірування столів за різною тематикою. Лабораторно-практичні роботи: Сервірування столів за різною тематикою. Вправи по складанню полотняних серветок. Попередня і додаткова сервіровка.
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів	ПК 1.	Тема 6. Зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення. Порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення, в тому числі на винос. Правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом. Правила подачі меню і прейскуранту. Правила приймання замовлення та передачі його на виробництво. Використання старт-листа та стоп-листа. Правила ресторанного етикету при зустрічі та привітання гостей, розміщення гостей за столом. Правила підбору вино-горілчаних виробів до страв.

	ПК 2.	Тема 7. Отримання та подавання страв і напоїв. Правила отримання і подачі страв та напоїв, вимоги до оформлення і температури подачі. Основні способи подачі страв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика. Правила і техніки прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. Правила і техніки обслуговування неофіційних бенкетних заходів. Лабораторно-практичні роботи: Правила і техніки обслуговування неофіційних бенкетних заходів.
	ПК 3.	Тема 8. Здійснення розрахунків з відвідувачами. Порядок оформлення бланків рахунків. Правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий рахунок. Правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку. Лабораторно-практичні роботи: Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Технологічне обладнання з основами електротехніки»

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
			о	ЛПР

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	ПК2	Торгово-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.	7	
	ПК2	Холодильне обладнання	6	2
	ПК2	Сучасне ваговимірювальне обладнання	2	
РН2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	ПК3	Контрольно-касове обладнання	13	4
Разом			28	6

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів бенкетів і прийомів	ПК2	Тема 1. Торгово-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства. Вимоги до сучасного торгово- технологічного обладнання. Класифікація торгово-технологічного обладнання. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Немеханічне торговельне обладнання та інвентар торговельних залів та підсобних приміщень. Механічне обладнання.
	ПК2	Тема 2. Холодильне обладнання Торгово-технологічне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки –вітрини. Льодогенератори. Правила експлуатації, принцип дії, технічні характеристики.
	ПК2	Тема 3. Сучасне ваговимірювальне обладнання Електронне ваговимірювальне обладнання. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації.

РН2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	ПК3	Тема 3. Контрольно-касове обладнання . Електронні контрольно – касові апарати. Сучасні контрольно - касові апарати, R-keeper. Основні функціональні та технічні характеристики ЕККА. Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації контрольно-касових апаратів.
---	-----	--

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
« Кулінарна характеристика страв»

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 3.	Кулінарна характеристика страв і напоїв.	20	2
Разом на 3 розряд:			20	2

Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування	ПК 3.	Тема 1. Кулінарна характеристика страв і напоїв. Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах

відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.		при тепловій обробці. Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочеве, рибне та м'ясне асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канapé). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання I страв. Характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих, з крупами, бобовими і макаронними виробами. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочеве, голубці, перець та кабачки фаршировані, картопля “фрі”, деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Лабораторно-практичні роботи: Вивчення рецептур, асортименту страв і закусок. Особливості приготування та подавання. Вимоги до якості.
--	--	---

Навчальна програма з професійно-практичної підготовки
Виробниче навчання та виробнича практика

Професія: офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Виробниче навчання години	Виробнича практика, години
<i>РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.</i>		120	168
ПК 1	Здатність організовувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами.		
	Організація підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами.	18	14
ПК 2	Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання.		
	Використання меблів, посуду, приборів, білизни, необхідного обладнання.	24	56
ПК 3	Здатність вивчення меню і преїскурантів		
	Вивчення меню і преїскурантів.	24	28
ПК 4	Здатність отримувати столовий посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування.		
	Отримання столового посуд, приборів, столової білизни, здійснення підготовки до обслуговування.	24	35
ПК 5	Здатність здійснювати сервірування столів.		
	Здійснення сервірування столів.	30	35
<i>РН2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів</i>		96	175
ПК 1	Здатність здійснювати зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення.		
	Здійснення зустрічі гостей, приймання та оформлення замовлення.	12	63
ПК 2	Здатність отримувати та подавати страви і напої.		
	Отримання та подавання страв і напоїв.	84	112
	Всього на 3 розряд:	216	343
	Всього годин:	216	343

Кваліфікаційна атестація

Приклади робіт:

Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу, засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням

вікон, дверей, колон і проходів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця.

Організація робочого місця офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування.

Організація робочого місця офіціанта. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.

Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду.

Організація робочого місця офіціанта. Накривання столів скатертинами.

Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок.

Організація робочого місця офіціанта. Підготовка офіціанта до роботи.

Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до сніданку.

Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до обіду.

Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до вечері.

Організація робочого місця. Підбір квітів згідно свята.

Організація робочого місця. Підготовка квітів.

Організація робочого місця. Правила та складання композицій з квітів.

Подача, способи подачі холодних страв і закусок.

Організація робочого місця офіціанта. Подача гарячих закусок.

Організація робочого місця офіціанта. Подача перших страв.

Організація робочого місця офіціанта. Подача других страв.

Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв