

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора Професійного коледжу
сервісу і дизайну міста Житомира
від 15.01.2026 № 17

Процедура оцінювання професійної кваліфікації Майстер ресторанного обслуговування

1. Загальні положення

Процедура оцінювання професійної компетентності (далі – Процедура оцінювання) розроблена з метою створення єдиної системи оцінювання професійних компетентностей здобувачів.

Даний документ розроблено на основі Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про професійний розвиток працівників», постанов Кабінету Міністрів України від 15.05.2013 № 340 «Про затвердження Порядку підтвердження результатів неформального професійного навчання осіб за робітничими професіями», від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», 15.09.2021 № 956 «Про затвердження Порядку присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами», Національного класифікатора України ДК 003: 2010 «Класифікатор професій», затвердженого наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.07.2010 № 327 «Про затвердження національних класифікаторів, зміни до державного класифікатора та скасування чинності державних класифікаторів», професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» затвердженого розробником Радою Всеукраїнської федерації роботодавців в сфері туризму України наказ від 16.04.2025 року № 1605.

Терміни та визначення, що вживаються у даній Процедурі оцінювання:

- 1) засоби вимірювання – екзаменаційні білети, контрольні та тестові завдання, кваліфікаційні пробні роботи, інструменти, обладнання, матеріали та інші засоби відповідно до рівня кваліфікації та технологічних вимог;
- 2) здобувач – особа, яка подала до кваліфікаційного центру заяву про присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації;
- 3) оцінювач – особа, залучена кваліфікаційним центром для проведення процедур оцінювання результатів навчання здобувачів;

- 4) критерії оцінювання – вимоги до відповідного рівня кваліфікації або компетенції, яким повинна відповідати особа;
- 5) перелік видів робіт – документ, що містить список трудових функцій та опис видів робіт на кожний рівень кваліфікації за професією;
- 6) принцип валідності – принцип забезпечення відповідності оцінюваних результатів навчання вимогам, визначеним у професійному стандарті;
- 7) процедура оцінювання результатів навчання – процедура встановлення відповідності обсягу компетентностей здобувача відповідному професійному стандарту, за результатами якої може бути визнано здобуті ним результати навчання і відповідно присвоєно/підтверджено професійну кваліфікацію;
- 8) основна трудова функція – визначена професійним стандартом операція яку має виконувати працівник в межах своєї професійної кваліфікації;
- 9) трудова дія – конкретна операція, що входить до певної основної трудової функції;
- 10) компонент трудової дії – конкретне знання, уміння, навичка необхідна для успішного виконання певної трудової дії.

2. Складові процедури оцінювання

1. Теоретичний іспит на встановлення відповідності рівня знань здобувача

Теоретичний іспит проводиться у електронній формі у вигляді різних завдань: тестів закритого типу з однією правильною відповіддю, множинним вибором, завдання на встановлення відповідності (логічні пари), встановлення послідовності виконання трудових дій та питання у вільній формі.

У тестах закритого типу необхідно відзначити будь-яким помітним і зрозумілим способом (хрестиком, галочкою, кружком і т.п.) один або кілька варіантів правильних відповідей.

Тести на встановлення відповідності потребують зіставлення до кожного завдання на встановлення відповідності подано інформацію, позначену цифрами і буквами. Щоб правильно виконати завдання, необхідно встановити відповідність інформації, позначеної цифрами та буквами (утворити логічні пари).

2. Пробна робота (підтвердження компетентності із трудових функцій) або пробна кваліфікаційна робота (присвоєння, підтвердження професійної кваліфікації) на встановлення відповідності рівня умінь і навичок здобувача.

В межах пробної або пробної кваліфікаційної роботи здобувач отримує завдання на виконання конкретних трудових дій у межах трудових функцій. В процесі оцінювання професійних компетентностей оцінювачі визначають рівень умінь і навичок за кожним окремим компонентом трудової дії згідно опису основних трудових функцій. За кожен окремий компонент оцінювач виставляє одну оцінку.

оцінка	уміння та навички
0	При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам професійної кваліфікації «Майстер ресторанного обслуговування» відповідного рівня.
1	При виконанні роботи припускається помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання.
2	Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений професійною кваліфікацією «Майстер ресторанного обслуговування». Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки.

3. Критерії оцінювання та визначення результатів оцінювання

В процесі оцінювання професійних компетентностей оцінювачі визначають рівень знань, умінь і навичок за кожною окремою трудовою функцією.

3.1 Теоретичний іспит

Кожне питання трудової функції оцінюється певною кількістю балів. Загальна кількість балів визначається сумуванням кількості балів кожної трудової функції.

Здобувач отримує оцінку за виконання тестів кожної трудової функції, що відображається у оціночному листі теоретичного іспиту (Додаток 1). В

межах трудової функції встановлюється максимум балів, які може набрати здобувач. Максимальна кількість балів, які може набрати здобувач 247 балів. Для того, щоб теоретичний іспит вважався складеним здобувач має набрати мінімум 75% від значення загальної кількості балів тобто 185. Якщо хоча б із однієї трудової функції здобувач отримає менше 75% від значення кількості балів трудової функції іспит вважається не складеним. Оцінювачі на підставі даних роблять висновок **знає**, якщо здобувач набрав 75 % і більше відсотків або **не знає** – якщо здобувач набрав менше ніж 75%.

3.2 Пробна/пробна кваліфікаційна робота

Здобувач отримує оцінку за кожен компонент трудової дії, що відображається в оціночному листі пробної/пробної кваліфікаційної роботи (Додаток 2). Максимальна кількість балів, які може набрати здобувач 320. Пробна/пробна кваліфікаційна робота вважається складеною, якщо здобувач набрав мінімум 75 %. Оцінювачі на підставі даних роблять висновок **вміє**, якщо здобувач набрав 75 % і більше або **не вміє** – якщо здобувач набрав менше ніж 75 %.

3.3 Висновок

За результатами оцінювання трудових функцій здобувач отримує висновок **компетентний** або **не компетентний**.

Висновок компетентний робиться у разі якщо здобувач отримав висновок **знає** з теоретичного іспиту та **вміє** з пробної/пробної кваліфікаційної роботи.

У випадку коли здобувач зміг отримати висновок компетентний лише з окремих трудових функцій то на підставі рішення комісії здобувач отримує сертифікат.

У випадку, якщо здобувач не отримав висновку **компетентний** зі всіх трудових функцій, комісія оголошує про відмову здобувачу у присвоєнні/підтвердженні повної/часткової професійної кваліфікації.

Додаток № 1 до
Процедури оцінювання
професійних кваліфікацій:
Майстер ресторанного
обслуговування

Оціночний лист теоретичного іспиту

Професійний стандарт: Майстер ресторанного обслуговування
Професійна кваліфікація: Майстер ресторанного обслуговування

Дата: _____

ПІБ здобувача _____

№ з/ п	Трудова функція	К ількість балів за завданн я	М аксимал ьна кількість балів за трудова функцію	Трим ана кіль кість балів	Кі лькість балів, яку необхідно отримати за трудова функцію	Ідсоток який отрим ано за трудо ва функ цію	І дав/ не здав
1	А. Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг	1-3	76		57-76		
2	Б. Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства	1-4	124		93-124		
3	В. Контроль за наданням ресторанних послуг поза межами закладу ресторанного господарства	1-4	47		35-47		
	Всього		312		185- 247		

Голова комісії:

Заступник голови комісії:

Члени комісії

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Додаток № 2 до
Процедури оцінювання
професійних кваліфікацій:
Майстер ресторанного
обслуговування

**Оціночний лист пробної/пробної
кваліфікаційної роботи**

Професійний стандарт: Майстер ресторанного обслуговування

Професійна кваліфікація: Майстер ресторанного обслуговування

Дата: _____

ПІБ здобувача _____

Основна трудова функція: **А Проведення підготовчих робіт для надання
ресторанних послуг**

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (знати)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність підготовлювати приміщення закладу ресторанного господарства до роботи	1.1. Отримувати посуд, прибори, столову білизну	
		1.2. Підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахуванням виду обслуговування	
		1.3. Полірувати посуд і столові прибори	
		1.4. Виконувати сервірування столів, складати серветки різними способами	
		1.5. Створювати рекламні продукти (ескізи) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщень	
2.	Здатність складати заявки на одержання необхідної продукції та товарів, контролювати їх поповнення, реалізацію та облік	2.1 Складати заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів та розраховувати їх потребу	
		2.2 Контролювати своєчасне поповнення необхідної продукції та товарів	

		2.3 Розміщувати продукцію та товари у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства. Стежити за термінами реалізації та температурним режимом зберігання кулінарних виробів, страв, хлібобулочних і кондитерських виробів	
		2.4 Оформлювати забірні листи на продукцію власного виробництва	
		2.5 Складати товарні та інші звіти за зміну/тиждень	
		2.6. Розраховувати необхідну кількість столового посуду та білизни на зміну/тиждень/на банкет	
		2.7 Працювати та виводити звіти на реєстраторах розрахункових операцій	
		2.8 Оформлювати супровідні документи	
3.	Здатність складати меню, розробляти карти напоїв, розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни	3.1 Складати меню, прейскуранти, карти вин, карти інших напоїв та інших видів спеціальних карт для різних типів закладів ресторанного господарства та відповідно до видів обслуговування	
		3.2 Здійснювати підбір відповідного столового посуду та білизни, розрахунки їх необхідної кількості	

4.	Здатність виконувати роботи на виробництві з нарізання сировини та продукції, розливання безалкогольних напоїв тощо	4.1 Організувати робоче місце у відповідності до технологічного процесу	
		4.2 Нарізати та/чи презентувати сировину та продукцію	
		4.3 Готувати та розливати безалкогольні напої тощо	
		4.4 Стежити за умовами реалізації і зберігання страв, кулінарних, хлібобулочних, кондитерських виробів і напоїв	
5.	Здатність організувати власну роботу та роботу підпорядкованого персоналу з дотриманням правил і норм трудового законодавства, охорони праці, протипожежного захисту, професійної етики	5.1 Організувати власне робоче місце та контролювати організацію робочих місць підпорядкованими працівниками відповідно до вимог охорони праці, забезпечувати особисту та колективну безпеку в процесі виконання відповідних робіт	
		5.2 Дотримуватися правил охорони праці під час усіх технологічних процесів з надання ресторанних послуг	
		5.3 Дотримуватися основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту	
		5.4 Визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту та їх справність. Користуватися засобами протипожежного захисту та пожежогасіння	

		5.5 Дотримуватися правил експлуатації електричного та механічного обладнання під час виконання покладених на нього завдань та обов'язків	
		5.6 Здійснювати експлуатацію відповідних видів торговельно - технологічного обладнання, раціонально їх використовувати із урахуванням енергоефективності	
		5.7 Надавати собі та оточуючим працівникам (у разі необхідності) первинну медичну допомогу	
		5.8 Застосовувати основи психології та професійної етики	
6.	Здатність забезпечувати дотримання належного санітарного стану в закладі ресторанного господарства, забезпечення якості і безпечності продукції та послуг згідно вимог системи НАССР та інших систем	6.1 Підтримувати чистоту у виробничих, торговельних і допоміжних приміщеннях, підтримувати торговельнотехнологічне обладнання, інвентар та інші засоби праці в належному санітарному стані на всіх етапах надання послуг закладу ресторанного господарства	
		6.2 Підбирати методи миття та очищення та засоби, що підходять за потребою	
		6.3 Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для виробничого обладнання, інвентарю, інструменту та посуду, готувати та промарковувати дезінфікуючі розчини, забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	
		6.4 Дотримуватися норм особистої гігієни, інструкцій закладу ресторанного обслуговування щодо самоконтролю та санітарної гігієни	
		6.5 Перевіряти постійно санітарний стан одягу, робочих місць та своєчасно усувати виявлені недоліки	
		6.6 Проводити (за необхідності) моніторинг чистоти органолептично та за зразками чистоти поверхні столів	
		6.7 Ураховувати можливі алергени на кожному етапі роботи	
		6.8 Застосовувати на практиці знання з теорій і практик харчування	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: Б Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (знати)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність взаємодіяти з гостями закладу ресторанного господарства на всіх етапах технологічних процесів з надання ресторанних послуг	1.1 Зустрічати та супроводжувати гостей, в тому числі осіб з інвалідністю, до вільних або попередньо замовлених місць	
		1.2 Обслуговувати гостей у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням	
		1.3 Подавати страви різними способами ("в стіл", "в обнесення", із використанням підсобного столика (гарідон) тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності споживання та сервірування	
		1.4 Підбирати напої до страв	
		1.5 Здійснювати процес обслуговування за типами „Кейтеринг”, „Шведський стіл”, „Фуршет”, „Бенкет-чай”, „Бокал шампанського” тощо	
		1.6 Організувати обслуговування учасників конференцій, фестивалів та нарад тощо	
		1.7 Супроводжувати гостей, в тому числі осіб з інвалідністю, до виходу із закладу	
		1.8 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		1.9 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
		1.10 Застосовувати основи психології та професійної етики	
2.	Здатність консультувати гостей щодо здійснення замовлення	2.1 Приймати і підтверджувати замовлення, в тому числі за допомогою цифрових засобів комунікації	
		2.2 Консультувати гостей щодо формування попереднього замовлення чи безпосередньо у закладі ресторанного господарства з урахуванням калорійності, складу, технології приготування, наявності алергенів у стравах і напоях	

		2.3 Інформувати гостей під час попереднього чи безпосереднього замовлення про наявність у закладі ресторанного господарства фірмових страв, напоїв та продукції власного виробництва, спеціалізованого меню для дітей, вегетаріанців, веганів, осіб з дієтичним харчуванням тощо	
		2.4 Застосовувати основи психології та професійної етики	
		2.5 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		2.6 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
3.	Здатність готувати змішані напої, здійснювати процес подачі та порціонування страв і напоїв гостям різними способами	3.1 Здійснювати фламбування та траншування страв	
		3.2 Здійснювати підбір вин, замовлення і забезпечувати правильне їх зберігання.	
		3.3 Здійснювати декантування вина та вільний налив напоїв	
		3.4 Здатність готувати напої згідно технологічних карт	
		3.5 Здатність складати та/чи використовувати технологічні картки приготування різних видів напоїв	
		3.6 Застосовувати основи психології та професійної етики	
		3.7 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		3.8 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
4.	Здатність документально оформлювати отримання страв, напоїв з кухні та буфету і виставляти рахунки та розраховуватися з гостями різними платіжними засобами	4.1 Здатність документально оформлювати отримання страв, напоїв з кухні та буфету	
		4.2 Формувати розрахункові чеки за допомогою РРО та/або заповнювати рахунки ручним способом	
		4.3 Проводити розрахунки із гостями різними платіжними засобами	
		4.4 Пропонувати і використовувати розрахунки з урахуванням програм лояльності	
		4.5 Застосовувати основи психології та професійної етики	

		4.6 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		4.7 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
		4.8 Консультувати гостей щодо формування попереднього замовлення чи безпосередньо у закладі ресторанного господарства з урахуванням калорійності, складу, технології приготування, наявності алергенів у стравах і напоях	
5.	Здатність надавати послуги (обслуговувати, консультувати, взаємодіяти, наглядати, виставляти рахунки тощо) гостям буфету та/чи за барною стійкою	5.1 Оформлювати цінники, вітрини та прилавки, утримувати їх у належному стані	
		5.2 Забезпечувати дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки	
		5.3 Складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та покупні товари, відбракувати неякісні товари за органолептичними показниками	
		5.4 Готувати і порціонувати обмежений асортимент холодних і гарячих страв та закусо	
		5.5 Відміряти порції та розливати алкогольні, безалкогольні та молочні напої у скляний або барний посуд	
		5.6 Готувати із застосуванням відповідних технологій безалкогольні напої, аперитиви, коктейлі, гарячі напої на основі кави з використанням техніки „Лате-арт” тощо	
		5.7 Відкупорювати пляшки, відкривати банки та інші закупорені товари та вироби	
		5.8 Забезпечувати зберігання страв, кулінарних, кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв відповідно до термінів і режиму зберігання	
		5.9 Застосовувати на вимогу відвідувачів пакувальний матеріал для штучних та вагових товарів та напоїв	
		5.10 Здійснювати реалізацію продукції у торговому залі та на виніс	
		5.11 Проводити розрахунки із відвідувачами різними платіжними засобами	
		5.12 Експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру	
		5.13 Перевіряти посвідчення особи з метою дотримання нею вікових обмежень при купівлі та споживанні алкогольних напоїв	
		5.14 Вирішувати конфліктні ситуації	

		5.15 Застосовувати основи психології та професійної етики	
		5.16 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		5.17 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
6.	Здатність надавати у закладі ресторанного господарства послуги (обслуговувати, консулювати, взаємодіяти, наглядати, виставляти рахунки тощо) гостям, з особливими потребами	6.1 Зустрічати особисто осіб з інвалідністю та представників маломобільних груп у якості гостей та супроводжувати їх із дотриманням методів та зон доступності до вільних або попередньо замовлених місць та до виходу	
		6.2 Обслуговувати особисто гостей осіб з інвалідністю та представників маломобільних груп	
		6.3 Надавати вичерпну інформацію гостям з інвалідністю щодо інгредієнтів, способу приготування та споживання страв і напоїв, складу меню, калорійності страв, наявності в них алергенів, особливості спеціалізованих видів меню	
		6.4 Застосовувати основи психології та професійної етики	
		6.5 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		6.6 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
		6.7 Консулювати гостей щодо формування попереднього замовлення чи безпосередньо у закладі ресторанного господарства з урахуванням калорійності, складу, технології приготування, наявності алергенів у стравах і напоях	
7.	Здатність надавати послуги обслуговування постійних гостей та іноземних туристів	7.1 Зустрічати, супроводжувати до зони спеціалізованого обслуговування та до виходу постійних гостей і іноземних туристів	
		7.2 Проводити розрахунки з постійними гостями та іноземними туристами різними платіжними засобами	
		7.3 Організувати харчування і обслуговувати постійних гостей та іноземних туристів з різних країн світу	
		7.4 Дотримуватись правил міжнародного етикету під час обслуговування іноземних туристів	
		7.5 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		7.6 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	

8.	Здатність надавати ресторанні послуги із спеціального та спеціалізованого обслуговування відповідно до тематики святкових заходів	8.1 Зустрічати учасників спеціальних та спеціалізованих заходів та супроводжувати їх до зони спеціалізованого обслуговування та до виходу	
		8.2 Здійснювати спеціальне та спеціалізоване обслуговування відповідно до тематики святкових заходів	
		8.3 Дотримуватися правил етикету під час спеціального та спеціалізованого обслуговування відповідно до тематики святкових заходів	
		8.4 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		8.5 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
		8.6 Організувати харчування і обслуговувати постійних гостей та іноземних туристів з різних країн світу	
		8.7 Дотримуватись правил міжнародного етикету під час обслуговування іноземних туристів	
9.	Здатність контролювати організацію ресторанного обслуговування гостей та роботу підпорядкованих працівників	9.1 Контролювати своєчасну видачу страв і напоїв, керувати процесом подачі їх гостям	
		9.2 Контролювати своєчасну заміну забрудненої столової білизни	
		9.3 Керувати підпорядкованими працівниками та змінними бригадами (офіціантів, буфетників, касирів, швейцарів, гардеробників, музикантів, артистів, інших працівників залу).	
		9.4 Складати графіки виходу їх на роботу, розподіляти їх за бригадами і робочими місцями з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу	
		9.5 Здійснювати контроль за правильною експлуатацією торговельнотехнологічного обладнання, меблів, музичної апаратури, РРО тощо	
		9.6 Застосовувати основи психології та професійної етики	
		9.7 Використовувати англійську мову за професійним спрямуванням (ПС)	
		9.8 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Основна трудова функція: В Контроль за наданням ресторанних послуг поза межами закладу ресторанного господарства

№ з/п	Трудова дія	Компонент трудової дії (знати)	Кількість балів (2,1,0)
1.	Здатність взаємодіяти з гостями закладу ресторанного господарства на всіх етапах технологічних процесів з надання ресторанних послуг	1.1 Контролювати або обслуговувати особисто гостей у номерах різних засобів розміщення	
		1.2 Проводити розрахунки із гостями у номерах різних засобів розміщення різними платіжними засобами	
		1.3 Поповнювати запаси продукції, підтримувати належний санітарний стан мінібарів у номерах різних засобів розміщення	
		1.4 Володіти англійською мовою за професійним спрямуванням (ПС)	
		1.5 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
		1.6 Дотримуватись правил міжнародного етикету під час обслуговування іноземних туристів	
		1.7 Організувати харчування і обслуговувати постійних гостей та іноземних туристів з різних країн світу	
2.	Здатність організувати прийом, оформлення, комплектацію та доставляння замовлень гостям за межі закладу ресторанного господарства	2.1 Організувати прийом та оформлення замовлень гостей за межі закладу ресторанного господарства	
		2.2 Організувати комплектацію та доставляння замовлень гостей за межі закладу ресторанного господарства	
		2.3 Естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу	
		2.4 Здійснювати розрахунок якісного і кількісного складу обладнання, інвентарю, посуду і білизни до кількості гостей	

		2.5 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
3.	Здатність організувати надання ресторанних послуг під час проведення заходів кейтеринг та івент-індустрії	3.1 Організувати та приймати участь у наданні закладом ресторанного господарства кейтерингу: подієвий кейтеринг (харчування гостей на приватному святі чи торгова точка на загальноміському святі), харчування на транспорті (в тому числі авіаційний кейтеринг, або бортове харчування), соціальне харчування (корпоративне харчування, освітні і медичні установи, виправні заклади, військові та/чи правоохоронні підрозділи тощо)	
		3.2 Організувати та приймати участь у наданні ресторанних послуг на заходах івентіндустрії	
		3.3 Володіти англійською мовою за професійним спрямуванням (ПС)	
		3.4 Залучати цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями	
		3.5 Організувати харчування і обслуговувати постійних гостей та іноземних туристів з різних країн світу	
		3.6 Дотримуватись правил міжнародного етикету під час обслуговування іноземних туристів	

Всього балів _____

Кількість балів набрана здобувачем _____

Частка набраних балів _____

Висновок (вміє/не вміє) _____

Додаток № 3 до
Процедури оцінювання
професійних кваліфікацій:
Майстер ресторанного
обслуговування

Протокол засідання кваліфікаційної комісії

Професійний стандарт: Майстер ресторанного обслуговування

Професійна кваліфікація: Майстер ресторанного обслуговування

Дата: _____

ПІБ здобувача _____

Шифр виду роботи	Назва виду роботи (основної трудової функції)	Теоретичний іспит (знає/не знає)	Пробна/пробна кваліфікаційна робота (вміє/не вміє)	Висновок (компетентний / не компетентний)
А	Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг			
Б	Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства			
В	Контроль за наданням ресторанних послуг поза межами закладу ресторанного господарства			

Висновок: Компетентний/ не компетентний

Рекомендації:

Голова комісії:

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Заступник голови комісії:

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Члени комісії

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ

_____ Ім'я ПРІЗВИЩЕ