

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Львівської обласної державної адміністрації

БОРИСЛАВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ

ПОГОДЖЕНО:

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор Бориславського професійного
ліцею

_____ Я.С. Кирчей
« ____ » _____ 2018 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: Офіціант 3-го розряду

Схвалено на засіданні педагогічної ради

Протокол № ____ від _____ 2018 р.

Борислав -2018

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 854 год.

№ з/п	Напрям підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПК	ОФ – 3.1	ОФ – 3.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	70	70		
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	10	10		
1.2	Основи трудового законодавства	10	10		
1.3	Основи інформаційних технологій	10	10		
1.4	Основи енергозбереження та раціональної роботи обладнання	10	10		
1.5	Основи охорони праці	30	30		
2	Професійно-теоретична підготовка	175	42	77	56
2.1	Основи професійної етики та менеджменту	12	8		4
2.2	Основи санітарії та гігієни	5	5		
2.3	Основи товарознавства харчових продуктів	5	5		
2.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	5	5		
2.5	Основи іноземної мови за професійним спрямуванням	10	8	2	
2.6	Основи кулінарної характеристики страв	5	5		
2.7	Організація обслуговування в ресторанах	105	6	47	52
2.8	Технологічне обладнання	28		28	
3	Професійно-практична підготовка	588		350	238
3.1	Виробниче навчання	246		144	102
3.2	Виробнича практика	342		206	136
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Кваліфікаційна атестація	7			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	840	112	427	301

Професія: 5123 Офіціант (за вилученням дублювання тем з професії 5122 Кухар)

Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **765 год.**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПК	ОФ – 3.1	ОФ – 3.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	0*	0		
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	0	0		
1.2	Основи трудового законодавства	0	0		
1.3	Основи інформаційних технологій	0	0		
1.4	Основи енергозбереження та раціональної роботи обладнання	0	0		
1.5	Основи охорони праці	0	0		
2	Професійно-теоретична підготовка	156	27	77	52
2.1	Основи професійної етики та менеджменту	12	8		4
2.2	Основи санітарії та гігієни	5	5		
2.3	Основи товарознавства харчових продуктів	0	0		
2.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	0	0		
2.5	Основи іноземної мови за професійним спрямуванням	10	8	2	
2.6	Основи кулінарної характеристики страв	0	0		
2.7	Організація обслуговування в ресторанах	101	6	47	48
2.8	Технологічне обладнання	28		28	
3	Професійно-практична підготовка	588		350	238
3.1	Виробниче навчання	246		144	102
3.2	Виробнича практика	342		206	136
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Кваліфікаційна атестація	7			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	751	27	427	297

* предмети загальнопрофесійної підготовки для інтегрованих (суміжних) професій проводять при вивченні базової професії «Кухар»

ПОГОДЖЕНО:

ЗА
Директор Бориславський

« ____ » ____

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: *Офіціант*

Рівень кваліфікації: офіціант 3-го розряду

Загальнопрофесійний базовий блок

<i>№ з/п</i>	<i>Освітні компоненти (навчальні предмети)</i>	
1.	Загальнопрофесійна підготовка	
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	
1.2	Основи трудового законодавства	
1.3	Основи інформаційних технологій	
1.4	Основи енергозбереження та раціональної роботи обладнання	
1.5	Основи охорони праці	
2	Професійно-теоретична підготовка	
2.1	Основи професійної етики та менеджменту	
2.2	Основи санітарії та гігієни	
2.3	Основи товарознавства харчових продуктів	
2.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	
2.5	Основи іноземної мови за професійним спрямуванням	
2.6	Основи кулінарної характеристики страв	
2.7	Організація обслуговування в ресторанах	
3	Професійно-практична підготовка	
3.1	Виробниче навчання	
3.2	Виробнича практика	
	Бюджет навчального часу	

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та існують між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічній діяльності); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, фінансові пільги, дотації)
ЗПК-2	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів
ЗПК-3	Оволодіння основами інформаційних технологій	Знати: системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення; Уміти: користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення
ЗПК-4	Оволодіння основами професійною етикою	Знати: основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до працівників; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта
ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	Знати: загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; особливості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, технічних та санітарно-технічних заходів; основи мікробіологічних знань; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів. Уміти: володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу постраждалим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння
ЗПК-6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	Знати: основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. Уміти: раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання

ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	Знати: основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристики та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. Уміти: готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати сервіс простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарні характеристики страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори
ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристики харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів. Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів
ЗПК-9	Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	Знати: основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, її проведення інвентаризації на виробництві. Уміти: користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією
ЗПК-10	Оволодіння основними термінами іноземної мови	Знати: основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, сподобання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти мовою в межах розмовного та професійного мінімуму
ЗПК-11	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	Знати: основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основи постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організовувати рекламну діяльність
ЗПК-12	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	Знати: технологію приготування страв з м'яса, риби, птиці; технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни приготування страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв. Уміти: працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії

методичної комісії

_____ 2018 р.

_____ Н.М. Удовенко

Розглянуто на засіданні

Протокол № ____ від

Голова комісії:

Навчальний модуль

ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	
1.	Професійно-теоретична підготовка	
1.1	Технологічне обладнання	
1.2	Організація обслуговування в ресторанах	
1.3	Основи іноземної мови за професійним спрямуванням	
2	Професійно-практична підготовка	
2.1	Виробниче навчання	
2.2	Виробнича практика	
	Бюджет навчального часу	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
ОФ -3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	Знати: правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежної безпеки; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервісу столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки закладу до обслуговування. Знати: іноземну мову в межах розмовного мінімуму. Уміти: виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність; підвищувати свою самоосвітою
ОФ -3.1.2	Вивчення обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; Знати: асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни; способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; поєднання смаків. Уміти: експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну; прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, білизни; застосовувати доцільні способи зберігання

ОФ -3.1.3	Вивчення меню і прейскурантів	Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами
		Уміти: враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви
ОФ -3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни.
		Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни
ОФ -3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	Знати: ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів; використання аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.
		Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами

Розглянуто на засіданні

методичної комісії

Протокол № ____ від

_____ 2018 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	
1.	Професійно-теоретична підготовка	
1.1	Організація обслуговування в ресторанах	
1.2	Професійна етика та менеджмент	
2	Професійно-практична підготовка	
2.1	Виробниче навчання	
2.2	Виробнича практика	
3	Кваліфікаційна атестація	
	Бюджет навчального часу	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
ОФ –3.2.1	Організація процесу обслуговування	Знати: види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування святкових і сімейних обідів, конференцій тощо.
		Знати: основи психології; принципи професійної етики;
		Уміти: застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	Знати: назви страв, напоїв в оригіналі. Уміти: приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв, вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо складу інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності
ОФ –3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	Знати: правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів
		Знати: правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками
		Уміти: дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету
ОФ –3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	Знати: порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години.

		Уміти: проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни білизни.
		Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

методичної комісії

_____ 2018 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Розглянуто на засіданні

Протокол № ____ від