

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДПТНЗ «Бородянський ПАЛ»
_____ Тетяна ЯРМОЛИЦЬКА
«__» _____ 2023 р.

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Офіціант

Код: 5123

Професійна кваліфікації: офіціант 3-го розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації:

початковий - офіціант 3-го розряду – 3 рівень НРК

СХВАЛЕНО

Протокол засідання
педагогічної ради

_____ -№ _____
(дата)

Робоча освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5123 «Офіціант», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від « 27 » грудня 2017 р. № 1691 на модульно-компетентнісній основі.

Укладачі:

Рафікова Л.О. – методист ліцею, викладач спеціальних предметів;

Котенко В.В. – заступник директора з навчально-виробничої роботи;

Тетерська О.А. – викладач спеціальних предметів;

Герасимчук С.Р. – майстер виробничого навчання;

Буркард В.М. – майстер виробничого навчання.

№	Назва розділу	стор
1	Пояснювальна записка	4-5
2	Зведена таблиця відповідності загальних знань та результатів навчання навчальним предметам	6
3	Таблиця відповідності загальних компетентностей навчальним предметам	7-9
4	Таблиця відповідності професійних компетентностей навчальним предметам	10-15
5	Навчальна програма з предмета «Іноземна мова за професійним спрямуванням»	16-17
6	Навчальна програма з предмета «Охорона праці»	18-20
7	Навчальна програма з предмета «Професійна етика і психологія»	21-22
8	Навчальна програма з предмета «Основи маркетингу та менеджменту»	23
9	Навчальна програма з предмета «Гігієна і санітарія»	24-25
10	Навчальна програма з предмета «Облік, обчислення, калькуляція та звітність»	26-27
11	Навчальна програма з предмета «Організація обслуговування в ресторанах»	28-32
12	Навчальна програма з предмета «Товарознавство харчових продуктів»	33-35
13	Навчальна програма з предмета «Торгівельно-технологічне обладнання»	36-37
14	Навчальна програма з предмета «Кулінарна характеристика страв»	38-40
15	Навчальна програма з професійно-практичної підготовки (виробниче навчання, виробнича практика)	41-53
16	Перелік кваліфікаційних пробних робіт	54-55

до робочої освітньої програми з використанням модульно-компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професією: 5123 «Офіціант».

Робоча освітня програма розроблена відповідно до СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії 5123 «Офіціант», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від « 27 » грудня 2017 р. № 1691.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток в учнів особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча освітня програма розрахована на навчання слухачів, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених Міністерством охорони здоров'я України № 256 від 29.12.1993.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (професійних базових, професійних профільних і загальних) компетентностей.

Програма включає загальнопрофесійний блок, а також передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 155 годин(и). Для професійно-практичної підготовки відводиться 571 годин(и).

Навантаження учнів під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 7 годин.

До самостійного виконання робіт слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації учнів з професії офіціант проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття учнем усіх компетентностей.

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

СП(ПТ)О – стандарт професійної (професійно-технічної) освіти;

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

ОФ 3 – офіціант 3-го розряду;

Т – тема;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

**Зведена таблиця відповідності загальних знань та результатів
навчання навчальним предметам**

Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Офіціант – 3р.				
		Загальнопрофесійний блок	ОФ 3.1	ОФ 3.2	ОФ 3.1 - 3.2	
Загальнопрофесійна підготовка	57					
Іноземна мова професійного спрямування	12		5	7		
Охорона праці	12	12				
Професійна етика і психологія	15	8		7		
Основи маркетингу та менеджменту	18	18				
Професійно-теоретична підготовка	155					
Гігієна і санітарія	12	6	6			
Облік і калькуляція	16	6		10		
Організація обслуговування в ресторанах	62	6	36	20		
Товарознавство харчових продуктів	24	6	6	12		
Торгівельно-технологічне обладнання	15		8	7		
Кулінарна характеристика страв	26	6	13	7		
Професійно-практична підготовка	571					
Виробниче навчання	228					
- в майстерні	138		84	54		
- на виробництві	90				90	
Виробнича практика	343					
Поетапна кваліфікаційна атестація або державна кваліфікаційна атестація	7					

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу 68 год.

Загально-професійна підготовка 38 год.

Охорона праці 12 год.

Професійна етика і психологія 8 год.

Основи маркетингу та менеджменту 18 год.

Професійно-теоретична підготовка 30 год.

Гігієна і санітарія 6 год.

Облік і калькуляція 6 год.

Організація обслуговування в ресторанах 6 год.

Товарознавство харчових продуктів 6 год.

Кулінарна характеристика страв 6 год.

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Навчальні предмети
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають 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 економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, 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 офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта	Професійна етика і психологія 8 год
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; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних 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 потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння	Охорона праці 12 год Гігієна і санітарія 6 год
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, їх характеристику, 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 посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори	Організація обслуговування в ресторанах 6 год
ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства	Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів.	Товарознавство харчових продуктів 6 год.

	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, порядок проведення інвентаризації на виробництві. Уміти: користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією	Облік і калькуляція 6 год.
ЗПК-10	Оволодіння основними термінами іноземної мови	Знати: основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, 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 іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму	
ЗПК-11	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	Знати: основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організовувати рекламну діяльність	Основи маркетингу та менеджменту 18 год.
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 зберігання страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв. Уміти: працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії	Кулінарна характеристика страв 6 год

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

ОФ – 3.1 Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Бюджет навчального часу 392 год.

Загально-професійна підготовка 5 год.

Іноземна мова професійного спрямування 5 год.

Професійно-теоретична підготовка 69

Гігієна і санітарія 6 год.

Організація обслуговування в ресторанах 36 год.

Товарознавство харчових продуктів 6 год.

Торгівельно-технологічне обладнання 8 год.

Кулінарна характеристика страв 13 год.

Професійно-практична підготовка 318 год

Виробниче навчання

- в майстерні 84 год.

- на виробництві 42 год.

Виробнича практика 192 год.

Код, навчальний модуль	Професійні профільні компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ОФ-3.1 Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства					
ОФ-3.1	ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	Знати: правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування. Уміти: виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою	Організація обслуговування в ресторанах	7
				Гігієна і санітарія	6
				Виробниче навчання (в майстерні)	18
				Виробниче навчання (на виробництві)	6
				Виробнича практика	24

				Іноземна мова професійного спрямування	1
	ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків. Уміти: експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання	Організація обслуговування в ресторанах	7
				Товарознавство харчових продуктів	6
				Виробниче навчання (в майстерні)	18
				Виробниче навчання (на виробництві)	18
				Виробнича практика	42
				Іноземна мова професійного спрямування	1
				Торгівельно-технологічне обладнання	8
	ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і 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	Організація обслуговування в ресторанах	6
				Кулінарна характеристика страв	13
				Виробниче навчання (в майстерні)	24
				Виробниче навчання (на виробництві)	6

				Виробнича практика	28
				Іноземна мова професійного спрямування	1
	ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, 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	Організація обслуговування в ресторанах	3
				Виробниче навчання (в майстерні)	12
				Виробниче навчання (на виробництві)	12
				Виробнича практика	21
				Іноземна мова за професійним спрямуванням	1
	ОФ-3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	Знати: ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	Організація обслуговування в ресторанах	13
				Іноземна мова професійного	1
				Виробниче навчання (в майстерні)	12
				Виробнича практика	77

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

ОФ – 3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Бюджет навчального часу 323 год.

Загально-професійна підготовка 14 год.

Іноземна мова професійного спрямування 7 год.

Професійна етика і психологія 7 год.

Професійно-теоретична підготовка 56 год.

Облік і калькуляція 10 год.

Організація обслуговування в ресторанах 20 год.

Товарознавство харчових продуктів 12 год.

Торгівельно-технологічне обладнання 7 год.

Кулінарна характеристика страв 7 год.

Професійно-практична підготовка 253 год**Виробниче навчання**

- в майстерні 54 год.

- на виробництві 48 год.

Виробнича практика 151 год.

ОФ-3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів					
ОФ-3.2	ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	Знати: основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо. 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	Організація обслуговування в ресторанах	2
				Професійна етика і психологія	7
				Виробниче навчання (в майстерні)	12
				Виробниче навчання (на виробництві)	6
				Виробнича практика	21
				Іноземна мова професійного спрямування	2
	ОФ-3.2.2	Прийом та оформлення замовлення	Знати: назви страв, напоїв в оригіналі. Уміти: приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до	Організація обслуговування в ресторанах	2

			страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності	Виробниче навчання (в майстерні)	12
				Виробниче навчання (на виробництві)	12
				Виробнича практика	42
				Товарознавство харчових продуктів	12
				Іноземна мова професійного спрямування	2
	ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв та напоїв	Знати: правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; 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	Організація обслуговування в ресторанах	10
				Виробниче навчання (в майстерні)	12
				Виробниче навчання (на виробництві)	30
				Виробнича практика	63
				Кулінарна характеристика страв	7
				Іноземна мова професійного спрямування	1
	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 та кредитних	Організація обслуговування в ресторанах	3
				Торгівельно-технологічне обладнання	7

			карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу	Облік і калькуляція	10
				Виробниче навчання (в майстерні)	12
				Виробнича практика	18
				Іноземна мова професійного спрямування	2
	ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду, приборів	Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів	Організація обслуговування в ресторанах	3
				Виробниче навчання (в майстерні)	6
				Виробнича практика	7

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Іноземна мова за професійним спрямуванням»

Професія: **5123 Офіціант**
Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин		Форма контролю
		Всього	З них на ЛПР	
Модуль ОФ – 3.1.	Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	5		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
ОФ-3.1. 1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування відвідувачів	1		
	Типи та характеристика закладів ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства.	1		
ОФ-3.1. 2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	1		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Вивчення обладнання і меблів. Ознайомлення із посудом, столовими приборами та білизною. Сервірування столів.	1		
ОФ-3.1. 3	Вивчення меню і преїскурантів	1		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Карта напоїв. Карта вин. Карта пива. Карта бару. Карта чаю. Карта кави. Види меню. Оформлення меню і преїскурантів.	1		
ОФ-3.1. 4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	1		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування.	1		
ОФ-3.1. 5	Здійснення попередньої сервіровки столів	1		Аудіювання, письмо, говоріння, читання

	Назви предметів сервірування до сніданку, обіду, вечері. Назви столового посуду, приборів та столової білизни. Контроль та узагальнення знань.	1		
Модуль ОФ – 3.2.	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	7		
ОФ-3.2. 1	Організація процесу обслуговування	2		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно вимог (терміни та поняття).	1		
	Назви прибирання інвентарю предметів.	1		
ОФ-3.2. 2	Прийом і оформлення замовлення	2		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Основні поняття та терміни форм звертання: зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.	1		
	Прийом і оформлення замовлення	1		
ОФ-3.2. 3	Отримання та подача страв і напоїв	1		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Отримання та подача страв і напоїв	1		
ОФ-3.2. 4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	2		Аудіювання, письмо, говоріння, читання
	Здійснення розрахунку з відвідувачами	1		
	Контроль та узагальнення знань	1		
Разом		12		

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Охорона праці»**

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

№ п/п	ТЕМИ	Кількість годин	Форма контролю
	ЗПК-5 Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	12	
1	Нормативно правові акти з охорони праці в закладах ресторанного господарства	1	опитування
2	Правила охорони праці в ресторанному господарстві.	1	опитування
3	Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці	1	опитування
4	Порядок забезпечення засобами індивідуального та колективного захисту.	1	опитування
5	Перелік робіт з підвищеною небезпекою в ресторанному господарстві.	1	опитування
6	Навчання, інструктування і перевірка знань з питань охорони праці	1	опитування тести
7	Мікроклімат виробничих приміщень.	1	опитування
8	Санітарні норми та правила організації робочого місця		
9	Поняття про надзвичайні ситуації, їх класифікація й основні причини виникнення	1	опитування
10	Організаційні та технічні протипожежні заходи	1	опитування тести
11	Протипожежний інструктаж та навчання	1	опитування
12	Засоби та пристрої гасіння пожеж. Вогнегасячі речовини	1	опитування тести
	Всього годин	12	

Зміст програми

ЗПК-5 Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни

Правові та організаційні основи охорони праці.

Поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів України про працю, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення». Правила внутрішнього трудового розпорядку. Колективний договір, його укладення і виконання. Обов'язки підприємства щодо забезпечення безпечних умов праці. Обов'язки працівників щодо дотримання безпеки праці. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і підлітків. Порядок забезпечення засобами індивідуального та колективного захисту.

Основи безпеки праці у галузі.

Потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці. Правила охорони праці в сільськогосподарському виробництві. Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт із підвищеною небезпекою та робіт, де є потреба у професійному доборі, для виконання яких необхідне щорічне спеціальне навчання і перевірка знань відповідних нормативно-правових актів з охорони праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою. Вимоги до персоналу, який експлуатує і обслуговує машини та механізми. Безпека праці на робочому місці офіціанта. Основні небезпечні виробничі 18 фактори.

Основи пожежної безпеки.

Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист. Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки у пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалювальних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація, Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, характеристика і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості. Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Вибухонебезпечні властивості пилу. Основні причини пилових вибухів. Особливості горіння та вибуху пилу в обладнанні, виробничому приміщенні. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища. Кількісні показники вибухів, що характеризують масштаби руйнування і тяжкість наслідків. Вибухозахист виробництва. Вимоги щодо професійного добору та навчання персоналу для виробництва підвищеної вибухонебезпеки.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Професійна етика і психологія»

Професія: **5123 Офіціант**
Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Умовне позначення		Кількість годин
-------------------	--	-----------------

	Найменування та зміст ключових компетентностей	Всього	Форма контролю
ЗПК-4 Оволодіння основами професійною етикою			
ЗПК -4	T.1 Основні поняття професійної етики, етикету та психології	2	Тестування
	T.2 Індивідуальні психічні властивості особистості	6	Тестування
ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів			
ОФ – 3.2.	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		
	T.3 Психологія ділового спілкування. Конфліктологія	2	Тестування
	T.4 Психологічні властивості поведінки людини	2	Тестування
	T.5 Основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі	2	Тестування
	T.6 Завдання і значення етики для формування сучасного фахівця	1	Тестування
Всього:		15	

Зміст програми

ЗПК-4 Оволодіння основами професійною етикою

Тема №1 Основні поняття професійної етики та професійної психології

Основні поняття професійної етики та професійної психології. Розвиток психології та етики, їх роль в поліпшенні культури обслуговування і ефективності праці робітників ресторанного господарства. Зв'язок психології з організацією і технікою обслуговування.

Тема №2 Індивідуальні психічні властивості особистості

Темперамент. Типи темпераменту. Характеристика відвідувачів, офіціантів по типам темпераменту. Характер. Загальні риси характеру. Умови формування характеру. Роль колективу у формуванні характеру. Здібності. Розвиток здібностей. Інтереси. Інтереси та професійна діяльність.

Тема №3 Психологія ділового спілкування. Конфліктологія

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз у розв'язуванні конфліктів. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання суперечок.

Тема №4 Психологічні властивості поведінки людини

Поняття про психіку. Характеристика психічних явищ. Відчуття. Види відчуттів. Пізнавальне значення відчуттів, їх розвиток. Специфічні особливості відчуттів.

Сприймання. Сприймання простору, часу, руху. Складні форми сприймання. Активність сприймань і спостереження.

Пам'ять. Загальні поняття про пам'ять. Види пам'яті. Умови кращого запам'ятовування. Розвиток професійної пам'яті, її особливості.

Уява. Загальні поняття про яву. Види уяви. Увага. Загальні поняття про увагу. Види уваги. Особливості уваги.

Мислення. Поняття про мислення. Види мислення. Процеси мислення. Форми мислення. Зв'язок мислення з мовою. Види мови.

Емоції та почуття. Поняття про емоції. Види емоцій. Воля. Поняття волі та її функції.

Тема №5 Основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі

Професійна мораль. Моральні вимоги до поведінки офіціанта. Моральні вимоги до праці офіціанта. Формування колективу та норми відносин.

Тема №6 Завдання і значення етики для формування сучасного фахівця

Етика як наука. Предмет і функції професійної етики. Види професійної етики та їх гуманістична спрямованість. Психологічні особливості праці офіціанта.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Основи маркетингу та менеджменту»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	
		Всього	Форма контролю

ЗПК-11 Оволодіння основами маркетингу та менеджменту			
ЗПК -11	Т.1. Основи маркетингу і менеджменту	3	Тестування
	Т.2. Правила роздрібної торгівлі	6	
	Т.3. Організаційна діяльність як загальна функція менеджменту	3	
	Т.4. Організація рекламної діяльності	6	
Всього:		18	

Зміст програми

Тема 1. Основи маркетингу та менеджменту

Поняття та предмет маркетингу та менеджменту. Сутність і особливості менеджменту та маркетингу в сфері послуг. Ціль і завдання менеджменту у сфері послуг.

Тема 2. Правила роздрібної торгівлі

Основні функції роздрібної торгівлі. Класифікація роздрібної торгівлі. Джерела постачання товарів для торгівлі. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв». Порядок проведення торгової діяльності алкогольними напоями. Вимоги до виробництва та обігу кондитерських виробів визначені Законодавством України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Вимоги до виробництва кондитерських виробів з кремом визначені Державними санітарними правилами для підприємств, що виробляють кондитерські вироби з кремом.

Тема 3. Організаційна діяльність як загальна функція менеджменту

Сутність організаційної діяльності. Типи повноважень та їх делегування. Створення структури управління.

Тема 4. Організація рекламної діяльності

Функції управління рекламою. Функції та види реклами. Мета та етапи проведення рекламної кампанії. Особливості реклами у системі маркетингу підприємств харчування. Персональний продаж і зв'язки з громадськістю (PR).

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Гігієна і санітарія»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
------------	---	-----------------

ЗПК-5	T.1 Основи санітарії і гігієни	1
	T.2 Основи епідеміології	3
	T.3 Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика	2
	Всього	6
ОФ – 3.1.	T.4 Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства	4
	T.5 Забезпечення санітарного-гігієнічного та проти епідеміологічного режимів в закладах ресторанного господарства	1
	Контроль якості знань	1
	Всього	6
	Всього	12

Зміст програми

ЗПК-5 Дотримання виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни

T.1 Основи санітарії і гігієни

Загальні відомості про органи санітарного нагляду. Гігієна праці та її рекомендації по створенню комфортних умов праці для працівників закладів ресторанного господарства. Санітарна грамотність працівників. Санітарний режим.

T.2 Основи епідеміології

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Мікроби, що викликають псування харчових продуктів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють в закладах ресторанного господарства.

Харчові інфекції; джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій.

T.3 Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика

Харчові отруєння, їх класифікація. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації.

Гельмінтози, їх види. Заходи попередження зараження гельмінтами. Боротьба з гельмінтами.

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

T.4 Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства

Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

Догляд за шкірою тіла та рук, нігтями, волоссям – засіб попередження захворювань. Правила миття та дезінфекції рук. Неприпустимість роботи при гнійничкових захворюваннях шкіри рук, ангінах, захворюваннях зубів та катарах верхніх дихальних шляхів. Вимоги до санітарного одягу, його зберігання. Чищення одягу, взуття.

Медичний огляд та обстеження на виявлення бактеріо- та глистоносіїв, туберкульозу, шкірних та венеричних захворювань. Захворювання, що перешкоджають допуску до роботи в закладах ресторанного господарства.

Особиста санітарна книжка працівника, порядок її заповнення та зберігання.

Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

Т.5 Забезпечення санітарного-гігієнічного та проти епідеміологічного режимів в закладах ресторанного господарства

Санітарні вимоги до стану приміщень закладів ресторанного господарства. Методи дезінфекції. Заходи щодо запобігання розповсюдження побутових та паразитарних комах, міграції гризунів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Облік, обчислення, калькуляція та звітність»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
-------------------	----------------------------------	--	------------------------

Загальнопрофесійні-компетенції (професійно-теоретична підготовка)			
ЗПК-9		Т.1 Господарський облік у закладах ресторанного господарства	2
		Т.2 Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення	3
		Контроль якості знань	1
		Всього	6
Модулі та професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)			
ОФ3.2	ОФ-3.2.4	Т.3 Торгові обчислення. Документація торгових процесів	2
		Т.4 Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання	1
		Т.5 Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	2
		Т.6 Облік касових операцій	4
		Контроль якості знань	1
		Всього	10
		Всього	16

Зміст програми

ЗПК-9 Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності

Т.1 Господарський облік у закладах ресторанного господарства

Поняття та види господарського обліку. Законодавчі та нормативні документи, які регламентують роботу ресторанного господарства

Т.2 Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення

Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок. Суть та призначення торгових знижок (націнок). Документальне оформлення торгових знижок. Прийоми обчислення. Прийоми усного складання, віднімання, множення та ділення. Процентні обчислення. Правила проведення процентних обчислень.

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

Т.3 Торгові обчислення. Документація торгових процесів

Торгові обчислення у закладах ресторанного господарства. Характеристика маси бруто та нетто. Документація: сутність, значення, види документів та вимоги щодо їх оформлення.

T.4 Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

Загальна характеристика нормативних документів закладів ресторанного господарства. Характеристика Збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Порядок користування таблицями збірника.

T.5 Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду

Поняття про інвентаризацію, завдання та види. Документи, які регулюють проведення інвентаризації. Терміни проведення інвентаризації. Техніка проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації. Порядок проведення інвентаризації.

T.6 Облік касових операцій

Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними картками. Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі громадського харчування та послуг». Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок. Складання звіту про використання розрахункових операцій.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Організація обслуговування в ресторанах»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	6	

ОФ-3.1 Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства		36	8
ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	7	
ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	7	2
ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	6	2
ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	3	
ОФ-3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	13	4
ОФ-3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		20	6
ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	2	
ОФ-3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	2	
ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв	10	2
ОФ-3.2.4	Здійснення рахунку з відвідувачами	3	2
ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	3	2
		62	14

Зміст програми

ЗПК-7 Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Заклади ресторанного господарства, їх основні завдання, перспектива розвитку. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусочних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства.

Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги та характеристики приміщень закладів ресторанного господарства.

Види торгівельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торгівельна і банкетна зали.

Вестибюль з гардеробом і аванзалюю. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торгівельна зала – основне приміщення ресторану, її розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом.

Банкетна зала, її характеристика. Обладнання залів, його види і призначення. Вентиляція і освітлення.

Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими.

ОФ-3.1.1 Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Підготовка персоналу до обслуговування. Проведення інструктажу. Методи організації роботи офіціантів. Організація робочого місця офіціанта.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Види попереднього сервірування столів залежно від характеру обслуговування.

ОФ-3.1.2 Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни

Устаткування і меблі залів. Сучасні вимоги до меблів.

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столовий посуд і його види: кришталевий, скляний, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них.

Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

ОФ-3.1.3 Вивчення меню і преїскурантів

Меню. Види меню. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню. Меню газета. Карта страв. Вимоги до оформлення меню, карт страв.

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, тематичних вечорів і т. д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв із врахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Правила і порядок складання меню та прейскурантів.

Меню ресторанів «люкс», «першого» та «вищого» класів, їхня характеристика. Меню «аля-карт», «табл-дот», «від Шефа» та інші види. Меню-газета.

Прейскурант. Карти напоїв, вин, коктейлів. Призначення і зміст прейскуранту, карт напоїв, карти коктейлів. Послідовність розміщення в прейскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення карт вин, напоїв, коктейлів.

Лабораторно-практична робота:

Складання різних видів меню, прейскурантів, карти вин і коктейлів.

ОФ-3.1.4 Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Одержання столової білизни, посуду і приборів. Підготовка столового посуду, приборів, столової білизни. Перевірка якості.

Способи додаткового протирання посуду і приборів. Правила техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів.

Облік та обіг столового посуду, приборів і білизни. Журнал обліку. Правила та умови зберігання столового посуду, приборів, білизни.

ОФ-3.1.5 Здійснення попередньої сервіровки столів

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин.

Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування.

Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування.

Сервіровка столів на групу відвідувачів.

Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування.

Варіанти складання столів до різних видів сніданку (англійського, французького, європейського, слов'янського).

Варіанти сервірування столів до обіду та вечері за відомого замовлення.

Розміщення на столах карточок меню і прейскурантів. Розміщення на столах спецій, квітів, кувертних карток (іменних), бенкетних карт страв.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Лабораторно-практична робота:

1. Сервірування столів. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок. Схематичне зображення сервіровки столів.

Лабораторно-практична робота:

1. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

ОФ-3.2.1 Організація процесу обслуговування

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них.

Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: «в обнос», «в стіл», з використанням приставного (підсобного) столика.

ОФ-3.2.2 Прийом і оформлення замовлення

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Психологія різних типів відвідувачів. Подача меню і прейскурантів. Техніка прийому замовлення.

Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і прейскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

ОФ-3.2.3 Отримання та подача страв

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі.

Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв. Особливості відкривання та подачі шампанського. Правила подачі безалкогольних напоїв.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Лабораторно-практична робота:

Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі.

ОФ-3.2.4 Здійснення рахунку з відвідувачами

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків.

Розрахунок через комп'ютерно-касові системи.

Лабораторно-практична робота:

1. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем.

2. Розрахунок з відвідувачами.

ОФ-3.2.5 Збирання використаного посуду і приборів

Прибирання столів та заміна використаного посуду, приборів та білизни. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Лабораторно-практична робота:

1. Прибирання використаного посуду та приборів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Товарознавство харчових продуктів»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
ЗПК-8	Т.1 Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів	2
		3
	Т.2 Споживні властивості продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів	1
	Контроль якості знань	

Всього		6
ОФ – 3.1.	Т.3 Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів	1
	Т.4 Рибні товари	2
	Т.5 М'ясні товари	2
	Контроль якості знань	1
Всього		6
ОФ - 3.2	Т.6 Молочні товари	2
	Т.7 Харчові жири	2
	Т.8 Кондитерські вироби	2
	Контроль якості знань	1
	Т.9 Смакові товари	4
	Контроль якості знань	1
Всього		12
Всього		24

Зміст програми

ЗПК-8 Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів

Т.1 Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів

Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів. Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин. Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти.

Т.2 Споживні властивості продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів

Законодавчі і нормативні документи України щодо якості харчової сировини, прав споживачів. Залежність споживних властивостей товару від їх хімічного складу. Фактори, що впливають на споживні властивості та якість харчових продуктів в процесі виробництва, зберігання та транспортування, режими зберігання. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні. Види і засоби інформації про товар. Вимоги до товарної інформації. Штрихове кодування товарів. Сертифікація продукції.

Т.3 Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів

Споживні властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів. Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів. Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження.

T.4 Рибні товари

Споживні властивості рибних товарів. Характеристика основних груп рибних товарів (солоні, копчені, баликові рибні товари). Вимоги до якості. Пакування, маркування, умови та строки зберігання рибних товарів. Споживні властивості рибних товарів. Характеристика основних груп рибних товарів (рибна ікра, рибні консерви, рибні пресерви). Вимоги до якості. Пакування, маркування, умови та строки зберігання рибних товарів.

T.5 М'ясні товари

Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей м'ясних товарів - ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів. Характеристика асортименту нових видів м'ясних товарів. Вимоги до якості. Пакування, маркування, умови та строки зберігання м'ясних товарів і консервів.

T.6 Молочні товари

Класифікація молочних товарів. Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей окремих груп молочних товарів. Характеристика молочних товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Пакування, маркування, умови та строки зберігання молочних товарів.

T.7 Харчові жири

Споживні властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні людини: властивості жирів, вплив жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів. Характеристика нових видів харчових жирів. Вимоги до якості та умови зберігання харчових жирів. Постачальники.

T.8 Кондитерські вироби

Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей окремих груп кондитерських виробів (фруктово-ягідних, цукристих, борошняних). Характеристика нових видів кондитерських виробів. Вимоги до якості. Пакування, маркування, умови та строки зберігання кондитерських виробів.

T.9 Смакові товари

Споживні властивості смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів. Основні процеси виробництва напоїв. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика нових видів смакових товарів. Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами. Харчова цінність, систематика і асортимент чаю, чайних напоїв, кави,

кавових напоїв вимоги до якості. Пакування, маркування та зберігання чаю, кави. Асортимент прянощів та приправ, вимоги до якості. Пакування, маркування та зберігання прянощів та приправ.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Торгівельно-технологічне обладнання»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ОФ – 3.1	Т.1 Електронні контрольно-касові апарати	8	2
	Всього	8	2

ОФ - 3.2	Т.2 Реєстратори розрахункових операцій	2	1
	Т.3 Ваговимірювальне обладнання	5	1
	Всього	7	2
	Всього	15	4

Зміст програми

Т.1 Електронні контрольно-касові апарати

Розвиток та поліпшення конструкції касові апарати, сучасні контрольно-касові апарати. Автоматизація та діджиталізація в процесі обслуговування відвідувачів. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. R-Keer - Комплексне рішення для автоматизації закладів HoReCa. Онлайн каси, планшети, сенсорні столи, меню їх призначення, використання та будова.

Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА.

Лабораторно-практична робота 1.

Робота на електронних контрольно-касових апаратах. Робота на R-Keer, використання планшетів. Виведення звітів, заповнення документації.

Лабораторно-практична робота 2.

Розрахунок із відвідувачами у різних режимах на окремих моделях ЕККА. Отримання фінансових звітів, заповнення касової документації

Т.2 Реєстратори розрахункових операцій

POS-термінал. Призначення, правила експлуатації.

Лабораторно-практична робота 3.

Правила експлуатації POS-терміналу. Набуття навичок з експлуатації POS-терміналу.

Т. 3 Ваговимірювальне обладнання

Ваговимірювальне обладнання. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Ваги настільні та циферблатні. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Таврування та перевірка ваг Порядок державного нагляду та контролю за ваговимірювальними приладами. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Лабораторно-практична робота 4.

1. Зважування товарів на електронних вагах. Вивчення будови циферблатних, електронних ваг. Набуття навичок експлуатації ваг

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Кулінарна характеристика страв»

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
ЗПК-12	Т.1 Основи кулінарної характеристики страв. Оформлення та відпуск готових страв	6
	Всього	6
ОФ – 3.1	Т.2 Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	2

	T.3 Кулінарна характеристика страв з овочів	5
	T.4 Кулінарна характеристика рибних гарячих страв	2
	T.5 Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	4
	Всього	13
ОФ - 3.2	T.6 Кулінарна характеристика перших страв	1
	T.7 Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв	6
	Всього	7
	Всього	26

Зміст програми

ЗПК-12 Оволодіння основами кулінарної характеристики страв

T.1 Основи кулінарної характеристики страв. Оформлення та відпуск готових страв

Оволодіння основами кулінарної характеристики страв. 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 під час теплової обробки. Особливості оформлення та подачі готових страв. Зберігання готової продукції.

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

T.2 Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних страв і закусок. Кулінарна характеристика гарячих страв і закусок: класифікація, Правила та особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

T.3 Кулінарна характеристика страв з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному вигляді. Особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у смаженому вигляді. Особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у тушкованому вигляді. Особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Кулінарна

характеристика страв і гарнірів з овочів у запеченому вигляді. Особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

T.4 Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

Кулінарна характеристика, асортимент страв з відвареної, припущеної, смаженої риби. Особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика, асортимент страв з тушкованої та запеченої риби. Особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

T.5 Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика страв з м'яса у смаженому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв з м'яса птиці та дичини у смаженому, запеченому вигляді. Правила та особливості подавання страв, підбір посуду, вимоги до якості страв, умови та терміни зберігання.

ОФ – 3.2.

Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

T.6 Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання; посуд, що використовують для подавання перших страв. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

T.7 Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв

Кулінарна характеристика та техніка подавання холодних солодких страв: компотів, киселів, желе, самбуків, мусів. Правила та особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика та техніка подавання холодних солодких страв: морозива, свіжих фруктів та ягід, фруктових салатів, ягід з молоком чи вершками, а також баштанних – кавунів, динь. Правила та особливості подавання, підбір посуду, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика гарячих солодких страв: пудингів, суфле, парфе, грінок з фруктами, яблука в тісті смажені, яблука печені. Правила та технологічні прийоми подачі, вимоги до якості солодких страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика гарячих напоїв: чаю, кави, какао, кавових напоїв, какао та гарячого шоколаду. Правила заварювання, асортимент і правила подавання різних видів чаю та кави.

Лабораторно-практична робота №1

1. Вивчення асортименту страв і напоїв, органолептична оцінка якості.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ
в майстерні (лабораторії)

Професія: **5123 Офіціант**

Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Модуль ОФ – 3.1.		
Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства		
ОФ – 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами.	18
ОФ – 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни.	18
ОФ – 3.1.3	Вивчення меню і прейскурантів	24
ОФ – 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування.	12
ОФ – 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів.	12
Всього:		84
ОФ – 3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування.	12
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення.	12
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв.	12
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами.	12
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів.	6
Всього:		54
РАЗОМ		138

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
Модуль ОФ – 3.1.	Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	84
ОФ – 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами.	18
	Виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо.	6
	Підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи.	6
	Застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою.	6
ОФ – 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів,білизни.	18
	Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання,ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту,ваговимірювальних приладів.	6
	Визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд,прибори.	6
	Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання.	6
ОФ –3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів.	24
	Враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв.	6
	Скласти меню різних видів.	6
	Володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами.	6
	Консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви.	6
ОФ –3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування.	12
	Полірувати прибори, посуд.	6
	Підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни.	6
ОФ –3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів.	12
	Скласти серветки креативними способами.	6

	Виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами.	6
Модуль ОФ –3.2	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	54
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування.	12
	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.	12
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	12
	Приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.	12
ОФ –3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв.	12
	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.	12
ОФ –3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами.	12
	Проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу.	12
ОФ –3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів.	6
	Використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.	6
РАЗОМ:		138

на виробництві

Професія: **5123 Офіціант**
Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Модуль ОФ – 3.1.	Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	42
ОФ -3.1.1	Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека в закладах ресторанного господарства.	6
ОФ -3.1.2	Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства.	18
ОФ -3.1.3	Меню і преїскуранти.	6
ОФ -3.1.4	Посуд столовий, прибори, білизна.	12
Модуль ОФ – 3.2.	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	48
ОФ – 3.2.1	Характеристика торгових приміщень.	6
ОФ – 3.2.2	Підготовка торгового залу до обслуговування.	12
ОФ – 3.2.3	Обслуговування відвідувачів.	30
Разом:		90

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
Модуль ОФ – 3.1.	Вступ. Вимоги до офіціанта. Охорона праці та пожежна безпека в закладах ресторанного господарства.	42
ОФ -3.1.1	Ознайомлення з закладом. Вимоги до офіціанта. Інструктаж з охорони праці на підприємстві. Техніка безпеки в закладі та попередження травматизму. Заходи попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання. Пожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж. Правила поведінки учнів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди, користування засобами пожежогасіння. Будова і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.	6
ОФ -3.1.2	Ознайомлення з роботою виробничих цехів в закладах ресторанного господарства.	18
	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці при роботі у виробничих цехах. Характеристика цехів заготівельних: овочевого, м'ясного, рибного. Первинна обробка овочів, риби, м'яса.	6
	Характеристика холодного цеху. Характеристика гарячого цеху. Обладнання цехів. Кулінарна характеристика страв, закусок, напоїв. Характеристика кондитерського цеху. Вивчення асортименту кондитерських виробів. Правила зберігання.	6
	Приготування і оформлення холодних страв і закусок. Правила відпуску. Приготування, порціонування та відпуску страв.	6
ОФ -3.1.3	Меню і преїскуранти.	6
	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Призначення меню. Види меню. Преїскурант, призначення і зміст. Складання меню з врахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино – горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Складання меню з врахуванням пори року.	6
ОФ -3.1.4	Посуд столовий, прибори, білизна.	12
	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця охорони праці. Столовий посуд і його види: порцеляновий, кришталевий, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.	6
	Столові прибори. Їх призначення, вимоги до них. Столова білизна, асортимент, розміри. Облік та зберігання.	6

	Підбір посуду, приборів і білизни для обслуговування відвідувачів, одержання і актування.	
Модуль ОФ – 3.2.	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	48
ОФ -3.2.1	Характеристика торгових приміщень.	6
	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Види торгових приміщень, інтер'єр, обладнання. Організація робочих місць. Підсобні торгові приміщення.	6
ОФ-3.2.2	Підготовка торгового залу до обслуговування.	12
	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Перевірка якості миття посуду, прасування білизни.	6
	Накривання столів скатертинами. Складання полотняних серветок. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи.	6
ОФ-3.2.3	Обслуговування відвідувачів.	30
	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та охорони праці. Правила зустрічі і розміщення гостей за столом. Правила поведінки офіціанта під час обслуговування. Подача відвідувачу меню і прейскуранту. Правила прийому замовлення і рекомендації страв і напоїв, послідовність подачі страв і напоїв відвідувачу.	6
	Зустріч відвідувача і прийом замовлення. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями.	6
	Отримання буфетної продукції. Подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв.	6
	Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.	6
	Пробна кваліфікаційна робота	6
РАЗОМ		90

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Професія: 5123 Офіціант

Модуль ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства		
ОФ -3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	24
ОФ -3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	42
ОФ -3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	28
ОФ -3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	21
ОФ -3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів.	77
Всього:		192
Модуль ОФ – 3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування.	21
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення.	42
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв.	63
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами.	18
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів.	7
Всього:		151
Разом:		343

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
Модуль ОФ-3.1.	Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	192
ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	24
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання меню з урахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчанних напоїв	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір посуду та приборів. Послідовність розміщення в преїскуранті кондитерських виробів, тютюнових виробів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Накривання столів скатертинами. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи. Тематичне оцінювання.	7
ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	42
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання виробничого інвентарю.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, інструменту, ваговимірних приладів;	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Визначати види посуду, приборів, столової білизни.	7

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримувати столову білизну, посуд, прибори. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Застосовувати доцільні способи зберігання.	7
ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	28
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Ознайомлення із різними видами меню, преїскуранту та складання. Порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Врахувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Скласти меню різних видів. Використати професійну термінологію. Застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	7
ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	21
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу до роботи. Підбір посуду, приборів, білизни для обслуговування відвідувачів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Полірувати прибори, посуд.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни.	7
ОФ 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів.	77
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу,	7

	засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів.	
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Накривання столів скатертинами. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підготовка офіціанта до роботи.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до сніданку.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до обіду.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до вечері.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір квітів згідно свята. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підготовка квітів. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Правила та складання композицій з квітів.	7
Модуль ОФ-3.2.	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	151
ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	21
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Обслуговування банкету. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Оформлення замовлення і передача в буфет. Отримання буфетної продукції. Подача, способи подачі холодних	7

	страв і закусок. Подача гарячих закусок. Подача перших страв. Подача других страв.	
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв. . Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду. Обслуговування фуршету.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій .	7
ОФ-3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	42
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання меню з урахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних напоїв, кондитерських виробів, тютюнових виробів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Зустріч відвідувача. Прийом замовлення.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання напоїв.	
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання десертів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.	7
ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	63
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Зустріч відвідувача. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Прийом замовлення.	7

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Отримання буфетної продукції.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача, способи подачі холодних страв і закусок.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. : Дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів;	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «порційно».	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «в обнос».	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «у стіл».	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: з використанням приставного (підсобного) столика.	7
ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	18
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка провення розрахунку з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток;	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка провення розрахунку з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток;	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка естетичного та безпечного пакування готових страв та напоїв, призначених для виносу.	6
ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	14
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка і прийоми використовування сучасних засобів малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.	7

Разом	343
--------------	------------

ПЕРЕЛІК ПРОБНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Професія: **5123 Офіціант**
Рівень кваліфікації: **3 розряд**

Приклади робіт

№	Найменування робіт
1.	Підібрати порцеляновий посуд для подачі холодних закусок.
2.	Підібрати металевий посуд для подачі гарячих закусок. Продемонструвати подачу гарячих закусок.
3.	Підібрати посуд для подачі перших страв. Дати характеристику посуду, розмірів, призначення.
4.	Підібрати посуд для подачі других страв, продемонструвати прийом подачі других страв.
5.	Підібрати й дати характеристику порцелянового посуду для подачі десертних страв, кондитерських виробів.
6.	Підібрати посуд для подачі солодких страв, продемонструвати правила подачі.
7.	Підібрати посуд для подачі гарячих напоїв. Дати характеристику посуду.
8.	Підібрати скляний посуд для подачі алкогольних напоїв. Дати характеристику посуду.
9.	Продемонструвати правила полірування скляного посуду. Техніка перенесення скляного посуду.
10.	Продемонструвати полірування столового порцелянового посуду, техніку перенесення.
11.	Продемонструвати прийоми роботи з підносом у торговому залі.
12.	Організувати робоче місце офіціанта в торговому залі.
13.	Продемонструвати прийом складання лляних серветок.
14.	Продемонструвати техніку сервірування столів, послідовність виконання.
15.	Продемонструвати сервірування столу до сніданку.
16.	Продемонструвати техніку сервірування столів на обід.
17.	Продемонструвати сервірування столу до обіду згідно з меню комплексних обідів.
18.	Продемонструвати сервірування столу до вечері.
19.	Продемонструвати зустріч відвідувачів і розміщення гостей за столом.
20.	Продемонструвати техніку подачі меню і прийому замовлення.
21.	Продемонструвати техніку подачі холодних закусок та розміщення холодних закусок та столі.
22.	Продемонструвати способи подачі перших страв.
23.	Продемонструвати способи подачі других страв.
24.	Продемонструвати способи розміщення десертних приборів на столі, правила подачі десерту.
25.	Продемонструвати техніку подачі безалкогольних напоїв.
26.	Продемонструвати правила відкривання пляшок, техніку наливання напоїв.
27.	Продемонструвати прийоми наливання напоїв. Підібрати посуд для різноманітних алкогольних напоїв.
28.	Заповнити бланк рахунку, подати відвідувачу. Здійснити розрахунок з відвідувачем.

29.	Продемонструвати правила збирання використаного посуду, приборів, столової білизни.
30.	Продемонструвати правила прибирання столів. Здача посуду, приборів, посуду, білизни.