

Група №

Виробниче навчання : **професія офіціант кваліфікація V розряд**

Майстер виробничого навчання:

Підручник: 1. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М. 2004 р.

2. Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р.

3. Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. 1998р.

4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р.

5. Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р.

6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Архіпова В.В., Русавська В.А. 2012р.

Зворотній зв'язок : Viber

Дата уроку	Тема	Тема уроку	К- сть годин	Завдання для опрацювання
	Модуль ОФ 5.1 Організація прийомів і бенкетів з особливо складними формами, іноземних туристів.			

	ОФ 5.1.1 Підготовка до обслуговування. (30 години)	Здійснення попередньої сервіровки столів залежно від виду обслуговування .	6	1.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.102-106 2..Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. 1998р. Прочитати ст.53-55 Здійснювати попередню сервіровку столів залежно від види обслуговування.
		Використовування за призначенням столовий посуд, прибори, білизну.	6	1.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.69-73 2..Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. 1998р. Прочитати ст.35-42 https://youtu.be/8W-6UVtr_qI?t=17 Використовувати за призначенням столовий посуд, прибори, білизну.
		Здійснювання експлуатації відповідних видів технологічного обладнання: ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів за призначенням.	6	Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Шинкаренко О.П. , Сидорчук Т.П. , Дідик Л.М. Прочитати ст. 210-214 Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання ЕККА.

		Оформлення звітної документації, дослідження ринку послуг, закладів ресторанного господарства.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.136-137 Оформляти звітну документацію, досліджувати ринок послуг, заклади ресторанного господарства.
		Розроблення анкети для вивчення попиту споживачів, організовування розважальних шоу-програм, новітніх методик прийомів обслуговування.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.190-197 Розробляти анкети для вивчення попиту споживачів, організовувати розважальні шоу-програм, новітні методики прийомів обслуговування.
	ОФ 5.1.2 Організація обслуговування, прийомів і бенкетів з особливо складними формами. (30 годин)	Правила і норми трудової дисципліни, застосування мерчандайзингу .	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.190-197 Знати правила і норми трудової дисципліни, застосування мерчандайзингу.
		Розподіл обов'язків між працівниками зали та контроль; їх виконання; самостійне обслуговування	6	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст. 241-264

		VIP-персон у закладах ЗРГ.		Розподіляти обов'язки між працівниками зали та контроль; їх виконання; самостійне виконання обслуговування VIP-персон у закладах ЗРГ.
		Обслуговування урочистих та офіційних прийомів, нарад, конференцій, переговорів, зїздів.	6	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.381-384 Обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференцій, переговори, зїзди.
		Обслуговування споживачів з особливо складною сервіровкою столів.	6	1.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.65-140 2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. Прочитати ст.96-150 https://youtu.be/oBIFPORd3H0?t=17 Обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіровкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; надавати гостям вичерпну інформацію, виконувати траншування, фламбування страв, готувати різні види фондю. Вміти користуватися системою «Coravin»(система для розливу вина в келих).

		Розрахунок із споживачами за готівку та безготівковому порядку; здавання виручки у касу закладу в установленому порядку.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.136-137 Розраховувати споживачів, виписувати рахунок на бланку встановленої форми, виконувати прийоми замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу, здавати виручку в касу закладу в установленому порядку, надавати додаткові послуги згідно з переліком.
	Модуль ОФ 5.1.3 Обслуговування іноземних туристів. (30 годин)	Обслуговування іноземних туристів.	6	1.Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.395-400 2.Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-163 Обслуговувати іноземних туристів.
		Правила етикету під час обслуговування споживачів.	6	Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М. 2004 р. Прочитати ст.190-193 Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. https://youtu.be/FTMaLq1mu2Q?t=143 Прочитати ст. 530-555 Знати правила етикету під час обслуговування споживачів.

		Складання меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей етнічного харчування.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-160 Складати меню для групових та індивідуальних туристів з урахування особливостей етнічного харчування.
		Складання меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей наявності вегетаріанців.	6	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.589-590 Складати меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей наявності вегетаріанців.
		Складання меню для групових та індивідуальних туристів.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-160
	Виробнича навчання на підприємствах. ОФ 5.1.1 Підготовка до обслуговування. (30 години)	Здійснення попередньої сервіровки столів залежно від виду обслуговування .	6	1.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.102-106 2..Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. 1998р. Прочитати ст.53-55 Здійснювати попередню сервіровку столів залежно від види обслуговування.

		Використовування за призначенням столовий посуд, прибори, білизну.	6	1.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.69-73 2..Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. 1998р. Прочитати ст.35-42 https://youtu.be/8W-6UVtr_qI?t=17 Використовувати за призначенням столовий посуд, прибори, білизну.
		Здійснювання експлуатації відповідних видів технологічного обладнання: ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів за призначенням.	6	Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Шинкаренко О.П. , Сидорчук Т.П. , Дідик Л.М. Прочитати ст. 210-214 Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання ЕККА.
		Оформлення звітної документації, дослідження ринку послуг, закладів ресторанного господарства.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.136-137 Оформляти звітну документацію, досліджувати ринок послуг, заклади ресторанного господарства.
		Розроблення анкети для вивчення попиту споживачів, організування розважальних	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.190-197 Розробляти анкети для вивчення попиту споживачів, організовувати розважальні

		шоу-програм, новітніх методиків прийомів обслуговування.		шоу-програм, новітні методики прийомів обслуговування.
	ОФ 5.1.2 Організація обслуговування, прийомів і бенкетів з особливо складними формами. (30 годин)	Правила і норми трудової дисципліни, застосування мерчандайзингу .	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. 1990р. Прочитати ст.190-197 Знати правила і норми трудової дисципліни, застосування мерчандайзингу.
		Розподіл обов'язків між працівниками зали та контроль; їх виконання; самостійне обслуговування VIP-персон у закладах ЗРГ.	6	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст. 241-264 Розподіляти обов'язки між працівниками зали та контроль; їх виконання; самостійне виконання обслуговування VIP-персон у закладах ЗРГ.
		Обслуговування урочистих та офіційних прийомів, нарад, конференцій, переговорів, зїздів.	6	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.381-384 Обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференцій, переговори, зїзди.

		Обслуговування споживачів з особливо складною сервіровкою столів.	6	1. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.65-140 2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. Прочитати ст.96-150 https://youtu.be/oBIFPORd3H0?t=17 Обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіровкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; надавати гостям вичерпну інформацію, виконувати траншування, фламбування страв, готувати різні види фондю. Вміти користуватися системою «Covavin»(система для розливу вина в келих).
		Розрахунок із споживачами за готівку та безготівковому порядку; здавання виручки у касу закладу в установленому порядку.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.136-137 Розраховувати споживачів, виписувати рахунок на бланку встановленої форми, виконувати прийоми замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу, здавати виручку в касу закладу в установленому порядку, надавати додаткові послуги згідно з переліком.

	Модуль ОФ 5.1.3 Обслуговування іноземних туристів. (30 годин)	Обслуговування іноземних туристів.	6	1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.395-400 2. Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-163 Обслуговувати іноземних туристів.
		Правила етикету під час обслуговування споживачів.	6	Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М. 2004 р. Прочитати ст.190-193 Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст. 530-555 https://youtu.be/FTMaLq1mu2Q?t=143 Знати правила етикету під час обслуговування споживачів.
		Складання меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей етнічного харчування.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-160 Складати меню для групових та індивідуальних туристів з урахування особливостей етнічного харчування.
		Складання меню для групових та індивідуальних туристів з	6	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р.

		урахуванням особливостей наявності вегетаріанців.		Прочитати ст.589-590 Скласти меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей наявності вегетаріанців.
		Складання меню для групових та індивідуальних туристів.	6	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-160 Скласти меню для групових та індивідуальних туристів.
Виробнича практика				
	(280 годин)	Ознайомлення підприємством. Інструктаж з охорони праці і техніки безпеки на підприємстві.	7	
		Самостійне виконання робіт за професією «офіціант V » розряду. Підготовка торгового залу та торгових приміщень до обслуговування відвідувачів.	7	1.Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В.Прочитати ст.44-602. 2.Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П`ятницька Н.О Прочитати ст.96-99 3.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.82-96 Підготувати торговий зал та торгові приміщення до обслуговування відвідувачів.

		Особиста підготовка офіціанта до роботи.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.82-86 https://youtu.be/T3rqXgXJWNo?t=28 Особиста підготовка до роботи.
		Використання посуду, приборів ,білизни за призначенням.	7	1. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст.35-43 2.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.69-78 https://youtu.be/8W-6UVtr_qI?t=17 Розрізняти види посуду, приборів, столової білизни за призначенням.
		Попередня сервіровка столів залежно від виду обслуговування.	7	1.Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст.50-60 2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.96-114 3.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.102-106

				Здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів, та сучасні стилі оформлення зали.
		Зустріч відвідувачів, розміщення їх у залі.	7	Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст.61-62 Зустрічати відвідувачів, розміщати їх у залі.
		Приймання і оформлення замовлення на проведення масових заходів в тому числі виїздних.	7	Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст. 61-62 Приймати і оформляти замовлення на проведення масових заходів в тому числі виїздних.
		Складання меню з урахуванням раціону харчування.	7	1.Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. Прочитати ст.53-63 2.Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П`ятницька Н.О Прочитати ст. 89-95 3.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.59-62

				4.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.65-68 Скласти меню з урахуванням раціону харчування.
		Складання меню урахуванням релігійних обмежень та національності.	7	
		Додаткове сервірування столів гідно замовлення. Виконання замовлення.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. Прочитати ст.78-80 Виконувати додаткове сервірування столів згідно замовлення. Виконання замовлення.
		Отримання буфетної продукції, подавання холодних страв і закусок.	7	1.Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст.65 2.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.329-330 Отримувати буфетну продукцію, подавати холодні страви і закуски.
		Подавання I страв.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П`ятницька Н.О Прочитати ст.115-120 https://youtu.be/t867jZVQtiE?t=102

				Подавати І страви.
		Подавання II страв.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.131-138 Подавати II страви.
		Подавання деяких фірмових та особливих страв.	7	https://youtu.be/oY2bmjKULAI?t=32 Подавати і знати технологію приготування фірмових та особливих страв.
		Подавання солодких страв, десертів.	7	1.Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст.65 2.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.329-330 https://www.youtube.com/watch?v=_oryiw84jjU Подавати солодкі страви та десерти.
		Подавання гарячих та холодних напоїв.	7	1.Страви закуски, напої, десерти барів і буфетів. Доцяк В.С. , Стременко Л.О. , Стременко І.В. Прочитати ст.65 2.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.329-330 https://youtu.be/uIH06urpEys?t=34 https://youtu.be/EntTclAjgPI?t=47 Подавати гарячі і холодні напої.

		Обслуговування бенкетів з повним обслуговуванням офіціантами.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.223-231 Обслуговувати бенкети з повним обслуговуванням офіціанта.
		Обслуговування бенкетів з частковим обслуговування офіціантами.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.231-233 Обслуговувати бенкети з частковим обслуговуванням офіціанта.
		Обслуговування бенкетів-фуршетів.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.210-218 https://youtu.be/fGr6Qjfl4lc?t=470 Обслуговувати бенкет-фуршет.
		Обслуговування бенкету-коктейлю, бенкету-чай.	7	1.Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.206-209, 233-235, 218-221 2.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.129-130, 131-132 https://youtu.be/6JVEL7o2CDs?t=23 Обслуговувати бенкет-коктейль, бенкет-чай.
		Обслуговування урочистих та офіційних бенкетів.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О Прочитати ст.210-218

				Обслуговувати урочисті та офіційні бенкети.
		Обслуговування урочистих прийомів.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.145-148 Обслуговувати урочисті прийоми.
		Обслуговування урочистих нарад.	7	Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.140 Обслуговувати урочисті наради.
		Обслуговування урочистих конференцій.	7	Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.140 Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.145-146 Обслуговувати урочисті конференції.
		Обслуговування урочистих переговорів та зїздів.	7	Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.136 Обслуговувати урочисті переговори та зїзди.
		Обслуговування іноземних туристів.	7	1.Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.395-400 2.Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. 1976р. Прочитати ст.145-163

				Обслуговувати іноземних туристів.
		Обслуговування VIP-персон, окремих категорій гостей.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст. 241-264 обслуговування VIP-персон у закладах ЗРГ, окремих категорій гостей.
		Прибирання столів. Здача використаного посуду, приборів та столової білизни.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.137-139 Прибирати столи. Здавати використаний посуд, прибори та білизна.
		Здійснення розрахунку із споживачами за готівку та безготівкового.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. Прочитати ст.113-114 Здійснювати розрахунки з споживачами за готівку та безготівкового.
		Оформлення звітної документації.	7	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. П'ятницька Н.О. 2007р. Прочитати ст.93-95 Оформляти звітну документацію.
		Здача виручки в касу в установленому порядку.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. Прочитати ст.113-114 Здавати виручку в касу в установленому порядку.

		Застосування прийомі мерчандайзингу.	7	https://youtu.be/qVtVRJnClns?t=253 Застосовувати прийоми мерчандайзингу.
		Діагностика і проектування процесів обслуговування споживачів та розподіл обов'язків між працівниками зали, контроль за їх виконання.	7	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Архіпова В.В., Русавська В.А. 2012р. Прочитати ст.95-100 Проводити діагностику та проектування процесів обслуговування споживачів та розподіл обов'язків між працівниками зали, контроль за їх виконання.
		Контроль за збереження матеріальних цінностей.	7	
		Розробка поточних і оперативних планів роботи бригади офіціантів.	7	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Архіпова В.В., Русавська В.А. 2012р. Прочитати ст.5-100 Розробляти поточні і оперативні плани роботи бригади офіціантів.
		Вивчення попиту на страви та послуги, розробка анкет.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Коршунов Н.В. Прочитати ст.189-190 Вивчити попит на страви та послуги, розробка анкет.
		Вирішення конфліктних та нестандартних ситуацій за допомогою психологічних прийомів.	7	Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.275-278 Вирішувати конфліктні та нестандартні ситуації за допомогою психологічних прийомів.

		Інструктування офіціантів з питань охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.	7	1.Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.199-201 2.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.285 Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я. М Прочитати ст.140 Інструктаж офіціанта з питань охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
		Організація розважальних шоу-програм та розробка рекламних засобів.	7	Організація обслуговування в ресторанах. Усов В.В. Прочитати ст.192-197 Організовувати розважальні шоу-програми та розробки рекламних засобів.
		Державна кваліфікаційна атестація офіціант V розряду	7	