

ПОГОДЖУЮ
Директор НМК ПТО
у Київській області
_____ Марина СТАСЄЄВА
« » _____ 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
ДНЗ «Скви́рське ВПУ»
_____ Олександр ПАСІЧНИК
« » _____ 2023р.

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

на компетентісному підході

Професія: Офіціант

Код: 5123

Професійна кваліфікація: офіціант 3 розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації:

СХВАЛЕНО
Протокол засідання
педагогічної ради
3 липня 2023 №5

Робоча освітня програма складена на підставі державного освітнього стандарту з професії 5123 Офіціант, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 року № 1691 на компетентісному підході.

Укладачі:

Людмила ВЛАСЕНКО – заступник директора з НВР;

Любов БОНДАРЕНКО- методист;

Галина МУХІНА – голова методичної комісії, викладач спеціальних дисциплін;

В'ячеслав МАЙОРКО - майстер виробничого навчання;

Інна ОМЕЛЬЧУК – майстер виробничого навчання

ЗМІСТ

Пояснювальна записка.....	4
Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам.....	5
Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам.....	7
Навчальна програма з предмета «Професійна етика».....	17
Навчальна програма з предмета «Охорона праці».....	19
Навчальна програма з предмета «Основи енергозбереження».....	21
Навчальна програма з предмета «Організація обслуговування в ресторанах».....	22
Навчальна програма з предмета «Товарознавство харчових продуктів»..	28
Навчальна програма з предмета «Облік калькуляція і звітність».....	30
Навчальна програма з предмета «Іноземна мова за професійним спрямуванням»	
32	
Навчальна програма з предмета «Основи маркетингу та менеджменту»	
33	
Навчальна програма з предмета «Кулінарна характеристика страв»	
34	
Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»	
37	
Навчальна програма з професійних компетентностей	
39	
Робочий навчальний план	

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.I.56.10-2017, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від від 27 грудня 2017 року № 1691 на компетентісному підході, що базується на відповідних нормативно-правових актах: закон України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», Лист департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентісного підходу».

Дана робоча освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників на початковому (кухар 3 розряду – 3 рівень НРК) та базовому (кухар 4 розряду – 4 рівень НРК) рівнях освітньої кваліфікації.

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

Дана освітня програма розрахована на навчання здобувачів освіти, які отримали 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 наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 1993 року № 256 «Про затвердження переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок», глава 3 розділу І.

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

Робоча освітня програма (відповідно до ДОС) складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці 746 год. (у тому числі 7 годин кваліфікаційної атестації).

Для вивчення навчальних дисциплін загальнопрофесійної підготовки відводиться 61 година, для професійно-теоретичної підготовки - 170 годин, для професійно-практичної підготовки – 508 годин.

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 7 (8) годин.

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

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

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом освіти з урахуванням пропозицій підприємств, установ та організацій відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається диплом державного зразка.

Здобувачу освіти, який при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

ПК – професійна компетентність;

ОФ-3 – офіціант 3 розряду.

**ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ
НАВЧАННЯ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

Професія: **5123 Офіціант**

Професійні кваліфікації: **офіціант 3 розряду**

№	Навчальні предмети	Кількість годин за результатами навчання	Кваліфікація			
			ЗПК	ОФ.3 .1	ОФ. 3.2	Всього годин
1.	Загально-професійна підготовка	61	61			61
1.1.	Професійна етика і психологія	12	12			12
1.2.	Охорона праці	15	15			15
1.3.	Основи енергозбереження	8	8			8
1.4.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	22	22			22
1.5.	Основи маркетингу та менеджменту	8	8			8
2.	Професійно-теоретична підготовка	170	25	87	58	170
2.1.	Товарознавство харчових продуктів	16		2	14	16
2.2.	Облік і калькуляція	5	5			5
2.3.	Кулінарна характеристика страв	28	5	13	10	28
2.4.	Устаткування підприємств харчування	16		2	14	16
2.5.	Організація обслуговування в	105	15	70	20	105

	ресторанах					
3.	Професійно-практична підготовка	508		254	254	508
3.1.	Виробниче навчання в майстерні	228		72	156	228
3.2.	Виробнича практика	280		182	98	280
4.	Консультації	14				14
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7			7	7
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	746	86	341	319	746

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Професія: **5123 Офіціант**

Професійні кваліфікації: **офіціант 3 розряду**

Бюджет навчального часу- 746 год.

1. Загальнопрофесійна підготовка- 61 год.

- 1.1 Професійна етика психологія – 12 год.
- 1.2. Охорона праці- 15 год.
- 1.3. Основи енергозбереження- 8 год.
- 1.4. Іноземна мова за професійним спрямуванням- 22 год.
- 1.5. Основи маркетингу та менеджменту- 8 год.

2. Професійно-теоретична підготовка – 170 год.

- 2. 1. Товарознавство харчових продуктів – 16 год.
- 2.2. Облік і калькуляція – 5 год.
- 2.3. Кулінарна характеристика страв- 28 год.
- 2.4. Устаткування підприємств харчування- 16 год.
- 2.5. Організація обслуговування в ресторанах – 105 год.

3. Професійно-практична підготовка – 508 год.

- 3.1 Виробниче навчання -228 год.
- 3.2. Виробнича практика - 280 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Опис компетентності	Назви предмета	Кількість годин
ЗПК-1	Оволодіння основами професійної	Знати: основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг;	Професійна етика і психологія	12

	етики і психології	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.		
ЗПК-2	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	15

ЗПК-3	Оволодіння основами енерго-збереження, 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.	Основи енергозбереження	8
ЗПК-4	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.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	22
ЗПК-5	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	8

ЗПК-6	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	5
ЗПК-7	Оволодіння основами кулінарної характеристик и 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;	Кулінарна характеристика страв	28
ЗПК-8	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	Організація обслуговування в ресторанах	Організація обслуговування в ресторанах	15

ОФ-3.1. 1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	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	13
			Виробниче навчання	18
			Виробнича практика	42
ОФ-3.1. 2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, ваговимірювальних приладів.	Устаткування підприємств харчування	13
		Знати: правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання.	Організація обслуговування в ресторанах	6
		Знати: нові види сировини, її походження, характеристики; способи поєднання смаків.	Кулінарна характеристика страв	11

ОФ-3.1. 3	Вивчення меню і прейскурантів	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.	Виробниче навчання	12
		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.	Виробнича практика	28
		Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів.	Організація обслуговування в ресторанах	8
		Знати: правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами. Знати: рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв.	Товарознавство продовольчих товарів	10

			Кулінарна характеристика страв	8
--	--	--	--------------------------------------	---

ОФ-3.1. 4	Отримання посуду, приборів, білизни, підготовка до обслуговування	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.	Виробниче навчання	12
		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.	Виробнича практика	28
		Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни.	Організація обслуговування в ресторанах	6

		Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни. Знати: ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.	Виробниче навчання	24
			Виробнича практика	35
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.	Організація обслуговування в ресторанах	6

		Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами. Знати: основи психології; принципи професійної етики, види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.	Виробниче навчання	36
			Виробнича практика	7
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	11

		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.	Виробниче навчання	24
			Виробнича практика	21
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 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.	Організація обслуговування в ресторанах	4

		Уміти: 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. 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.	Виробниче навчання	54
			Виробнича практика	49
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	24

		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. Знати: порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години.	Виробниче навчання	24
			Виробнича практика	14
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 карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу.	Організація обслуговування в ресторанах	8
			Виробниче навчання	18
		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 карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу. Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.	Виробнича практика	7

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	4
		Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.	Виробниче навчання	24
			Виробнича практика	35
			Теоретичне навчання	170
			Виробниче навчання	228
			Виробнича практика	280

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Професійна етика»

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: офіціант 3 розряду

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин		Форма контролю
		всього	з них ЛПР	
ЗПК-1	Оволодіння основами професійної етики	8		
	1. Основні поняття професійної етики та психології.	1		
	2. Індивідуальні психічні властивості особистості.	1		
	3. Психологія та етика різних видів ділової комунікації.	1		
	4. Психологічні властивості поведінки людини.	1		Опитування
	5. Конфліктологія.	2		
	6. Основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта, підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	2		Опитування
Разом		8		

Зміст

Тема 1. Основні поняття професійної етики та психології.

Умови виникнення професійної етики і психології. Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей. Ключові поняття предмету.

Психологія громадського харчування.

Тема 2. Основні психологічні властивості людини.

Професійний обов'язок. Професійна відповідальність. Професійна совість. Професійна справедливість. Професійна честь та гідність. Моральна культура. Професійний такт. Темперамент, характер, здібності особистості в професії офіціанта.

Тема 3. Психологія та етика різних видів ділової комунікації.

Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і невербальні). Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування, як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного.

Тема 4. Психічні властивості особистості та їх види.

Пам'ять, емоції, сенсомоторні реакції, увага, мислення, воля, почуття.

Тема 5. Конфліктологія.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Тема 6. Основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта, підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

Професійні обов'язки. Дотримання моральних вимог професійної відповідальності.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Охорона праці»

Професія: 5123 «Офіціант»

Рівень кваліфікації: Офіціант 3 розряду.

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин		Форма контролю
		всього	з них ЛПР	
ЗПК-2	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	15		
	1. Правові та організаційні основи охорони праці.	2		
	2. Основи безпеки праці в галузі.	2		Опитування
	3. Основи пожежної безпеки.	2		
	4. Основи електробезпеки.	2		Опитування
	5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.	2		
	6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.	5		Тестові завдання
Разом		15		

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці.

Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета. Державний та громадський контроль за охороною праці, відомчий контроль. Органи державного нагляду за охороною праці.

Відповідальність за порушення законодавства про працю, правил та інструкцій з охорони праці. Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна і кримінальна відповідальність.

Тема 2. Основи охорони праці в галузі.

Загальні питання охорони праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібні спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці. Робота з підвищеною небезпекою в галузі.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування підприємств харчування. Дотримання та виконання вимог охорони праці.

Тема 3. Основи пожежної безпеки.

Характерні причини виникнення пожеж.

Вогнегасильні речовини та матеріали, їх характеристика. Первинні засоби пожежогасіння: ручний пожежний інструмент, вогнегасники, їх призначення, будова, використання при пожежі.

Тема 4. Основи електробезпеки.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Електричні травми, їх види. Електричні удари.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.

Поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо).

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.

Стислі основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги . Дії у важких випадках.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Перша допомога при запорошуванні очей, пораненнях, вивихах, переломах.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Основи енергозбереження»

Професія: 5123 «Офіціант»

Рівень кваліфікації: Офіціант 3 розряду.

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин		Форма контролю
		всього	з них ЛПР	
ЗПК - 3	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	8		
	1. Вступ. Основи енергозбереження.	2		
	2. Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація торгово-технологічного обладнання.	6		Опитування
	Разом	8		

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема 1. Вступ.

Мета та завдання предмета. Основи енергозбереження. Основні напрямки енергозбереження; раціональне використання електроенергії.

Тема 2. Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація торгово-технологічного обладнання.

Вимоги до сучасного торгово-технологічного обладнання. Класифікація торгово-технологічного обладнання. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Загальні відомості про машини та механізми. Апаратура управління, контролю та захисту торгово-технологічного обладнання. Загальні правила експлуатації обладнання. Раціональне та ефективне експлуатування торговельно – технологічного обладнання.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Іноземна мова за професійним спрямуванням»

Професія: 5123 «Офіціант»

Рівень кваліфікації: Офіціант 3 розряду.

Код модуля	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
ЗПК - 4			
	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах.	5	
	1. Зустріч у ресторані. Знайомство.	1	Виконання практичних вправ з засвоєної професійної лексики
	2. Форми згоди та схвалення.	1	
	3. Форми привітання, побажання та співчуття. Види питань.	1	
	4. Форми прохання, відмови, подяки та вибачення.	1	
	5. Розвиток діалогічного мовлення та його застосування у професійній діяльності.	1	
	Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів.	6	
	6. Все про їжу. Класифікація продуктів. Злічувальні та незлічувальні іменники.	1	Виконання практичних вправ з засвоєної професійної лексики
	7. Якість та смак харчових продуктів. Ознайомлення з лексичним матеріалом. Прикметник.	1	
	8. Класифікація заходів, подій та святкувань (Entertainments)	1	

	9. Святковістоли(фуршет,шведськийстіл,б анкет).	1	
	10. Посуд, обладнання ,інвентар та столовабілизна. Вживання артикля.	1	
	11. Предмети та правила сервіровки.	1	
	12 . Контроль практичнихнавичок та вмінь.	1	
	Вивчення меню і преїскурантів	4	Виконання практ вправ з засвоєн професійної лек
	13.Меню та їхрізновиди. Величинимаси та ваги.	1	
	14.Характеристика кулінарнихстрав і напоїв. Прикметники.	1	
	15.Технологія виготовленнястрав та напоїв. Рецепти.	1	
	16. Готуємоїжу. Наказовийспосібдієслова.	1	
	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.	2	
	17. Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства.	1 1	Виконання практ вправ з засвоєн професійної лек
	18. Діловий етикет та культура спілкування у професійній діяльності офіціанта.	1	
	Прийом та оформлення замовлень.	4	

	19. Прийом та оформлення замовлення.	1	
	20. Виконання замовлень та розрахунок з відвідувачами.	1	
	21.Контроль практичних навичок та вмінь.	1	
	22. Підсумковий урок.	1	
Всього		22	

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

ОФІЦІАНТ 3 РОЗРЯД

Тема 1. Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах.

Лексичний

матеріал: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подя-ка, вибачення, прохання.

Граматика: Форми існування англійської мови. Види питань.

Тема 2. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів.

Лексичний матеріал: У ресторані. . Класифікація продуктів, якість та смак харчових продуктів. Класифікація заходів, подій та святкування. Загальноживані слова: назви обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Правила сервіровки. Меню та їх різновиди, величини маси та ваги. Технологія виготовлення страв та напоїв, рецепти.

Граматика: Злічувальні та незлічувальні іменники. Прикметник. Наказовий спосіб дієслова.

Тема 3. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.

Лексичний матеріал: Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства. Діловий етикет та культура спілкування у професійній діяльності офіціанта. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення. Виконання замовлення, розрахунок з відвідувачами.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи маркетингу та менеджменту»
Професія: 5123 «Офіціант»
Рівень кваліфікації: Офіціант 3 розряду.

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин		Форма контролю
		всього	з них ЛПР	
ЗПК-5	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	8		
	1. Основи маркетингу і менеджменту.	2		
	2.Правила роздрібної торгівлі.	4		Опитування
	3. Організація рекламної діяльності.	2		Опитування
Разом		8		

Зміст

Тема 1. Основи маркетингу і менеджменту.
Основи маркетингу і менеджменту.

Тема 2. Правила роздрібної торгівлі.
Основні функції роздрібної торгівлі. Класифікація роздрібної торгівлі. Джерела постачання товарів для торгівлі.
Загальні правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями.
Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв». Порядок проведення торгової діяльності алкогольними напоями.
Загальні правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами.
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. Організація рекламної діяльності.
Функції управління рекламою. Функції та види реклами . Мета та етапи проведення рекламної кампанії.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «ОБЛІК, ОБЧИСЛЕННЯ, КАЛЬКУЛЯЦІЯ І ЗВІТНІСТЬ»

Професія: 5123 офіціант

Рівень кваліфікації: офіціант 3 розряду

Тематичний план

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин		Форма контролю
			з них ЛПР	
Загально-професійний блок				

ЗПК-6	Основні поняття господарського обліку Скорочені прийоми усного підрахунку. Процентні обчислення.	2	1	Опитування Тестові завдання
	Вимоги до оформлення документації на виробництві.	1		Опитування
	Нормативно-технологічна документація закладів ресторанного господарства. Порядок проведення інвентаризації на виробництві.	2	1	Практична робота
Всього		5		

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема №1. Основні поняття господарського обліку.

Поняття про господарський облік. Види господарського обліку, їх характеристика. Завдання бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства. Скорочені прийоми усного підрахунку. Процентні обчислення.

Практична робота №1.

Користування обліковими вимірниками. Виконання усних підрахунків;
Виконання процентних обчислень.

Тема №2. Вимоги до оформлення документації на виробництві

Значення документів. Вимоги до документів. Їх реквізити.

Тема №3. Нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства,

Збірник рецептур та кулінарних виробів; Збірник технологічних карток.

Порядок проведення інвентаризації на виробництві.

Поняття про інвентаризацію, завдання та терміни проведення. Техніка проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Практична робота №2.

Користуватися нормативно-технологічною документацією.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«КУЛІНАРНА ХАРАКТЕРИСТИКА СТРАВ»**

Професія: 5123 офіціант

Рівень кваліфікації: офіціант 3 розряду

Тематичний план

Умовнепозначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин		Форма конт
		на тему	з них ЛПР	
Загально-професійний блок				
ЗПК-7	Технологія приготування страв з м'яса,риби,птиці. Технологія приготування бутербродів, салатів, холодних закусок;	1		опитуван
	Вимоги до оформлення страв;	1		опитуван
	Терміни зберіганняс трав;	1		опитуван

	Технологія нескладного приготування солодких страв і напоїв. Підготувати компоненти для приготування страв;	2	1	практич робота
Всього		5	1	

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

ОФ -3.1.3	Кулінарну характеристику страв і напоїв;	13		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика холодних страв і закусок	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика гарячих страв і закусок	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика перших страв	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика страв з овочів	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика рибних гарячих страв	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика страв з птиці та дичини	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика гарнірів	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристика соусів	<i>2</i>		

ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристикасолодкихстрав	<i>1</i>		
ОФ -3.1.3	Кулінарна характеристикагарячих та холоднихнапоїв	<i>2</i>		
Всього		<i>13</i>		
ОФ.3.2	Поняття про технологічний процес,сировину,напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію.	1	1	опитування
ОФ.3.2	Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	2	1	Опитування Тестові завдання
ОФ.3.2	Кулінарна характеристика перших страв	1		опитування
ОФ.3.2	Кулінарна характеристика страв з овочів	1		Тестові завдання
ОФ.3.2	Кулінарна характеристика рибних гарячих страв	1		Тестові завдання
ОФ.3.2	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	2	1	Практична робота
ОФ.3.2	Кулінарна характеристика соусів	2		Опитування Тестові завдання
<i>Всього годин по Модулю ОФ 3.2</i>		<i>10</i>	<i>2</i>	

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема №1.Технологія приготування страв з м’яса, риби, птиці технологія приготування бутербродів, салатів, холодних закусок;

Поняття про технологічнийпроцес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, щовідбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема №2.Вимоги до оформленнястрав;

Вимоги до якості холодних страв і закусок, перших страв, страв з овочів, рибних гарячих страв, гарячих страв з м'яса та субпродуктів, соусів

Тема №3. Терміни зберігання страв;

Умови і терміни зберігання холодних страв і закусок, перших страв, страв з овочів, рибних гарячих страв, гарячих страв з м'яса та субпродуктів, соусів

Практична робота №1 Технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв.

Підготувати компоненти для приготування страв;

Тема №4. Кулінарна характеристика холодних страв і закусок

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочева, рибна та м'ясна асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе)

Тема №5. Кулінарна характеристика гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика гарячих страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання гарячих страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок.

Тема №6. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання I страв. Характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих, з крупами, бобовими і макаронними виробами.

Тема №7. Кулінарна характеристика страв з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочева, голубці, перець та кабачки фаршировані, картопля "фрі", деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема №8. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді підрізними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема №9.Кулінарна характеристика гарячихстрав з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді підрізними соусами. Асортиментстрав з м'яса, нарізаного великими та дрібними кусками. Правила підбираннягарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і термінізберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Тема №10.Кулінарна характеристикастрав з птиці та дичини

Кулінарна характеристика страв з птиці та дичини у відвареному, смаженому, тушкованому ви під різними соусами. Асортимент страв з птиці та дичини, нарізаного великими та дрібними кусками. Правила підбирання гарніру та соусу до страв з птиці та дичини. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема №11.Кулінарна характеристика гарнірів

Кулінарна характеристика гарнірів. Асортимент страв з круп, макароннихвиробів, бобових та овочів. Правила підбираннягарніру та страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема №12.Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, основніспособиподавання, посуд що використ для подавання соусів. Характеристика соусів з борошном: червоні, білі, сметанні, грибові, молочні. Характеристика соусів без борошна: масляні, солодкі, на олії (майонез), овочеві маринади і заправки. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Тема №13.Кулінарна характеристика солодких страв

Кулінарна характеристика солодкихстрав. Асортимент солодких страв. Правила подавання, ви до якості страв, умови і термініз берігання.

Тема №14.Кулінарна характеристикагарячих та холодних напоїв

Кулінарна характеристика гарячихнапоїв. Асортимент гарячих та холонихнапоїв. Правила подав вимоги до якостістрав, умови і терміни зберігання.

Тема.№15.Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінар виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Понят про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема №16. 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. Характеристика найбільш поширених закусок: овочеве, рибне та м'ясне асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Практична робота :

1. Вивчення асортименту холодних страв і закусок. Особливості приготування та подавання. Вимоги до якості.

Тема № 17. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання, посуд, що використовують для подавання I страв. Характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих, з крупами, бобовими і макаронними виробами. до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема № 18. Кулінарна характеристика страв з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочеве, голубці, та кабачки фаршировані, картопля фрі, деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема № 19. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема № 20. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді різними соусами. Асортимент страв з м'яса, нарізано-го великими та дрібними кусками. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Практична робота:

1. Вивчення асортименту гарячих страв з м'яса і субпродуктів. Особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.

Тема № 21. Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання соусів. Характеристика соусів з борошном: червоні, білі, сметанні, грибові, молочні. Характеристика соусів без борошна: масляні, солодкі, на олії (май), овочеві, маринади і заправки. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Організація обслуговування в ресторанах»

Професія : 5123 офіціант

Рівень кваліфікації : офіціант 3 розряд

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них ЛПР	
ЗПК-8	Тема 1. Основні типи закладів ресторанного господарства.	2		

	Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою і програмою з професії. Класифікація закладів ресторанного господарства.	1		
	Характеристика барів, кафе, закусочних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Виробничі приміщення, їх характеристики, обладнання, торговельні приміщення	1		
ЗПК-8	Тема 2. Меню, його призначення та види	2		
	Меню. Прейскурант. Призначення і зміст преysкуранту.	2		
ЗПК-8	Тема 3. Столовий посуд, прибори, білизна	4		
	Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.	2		
	Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.	2		
ЗПК-8	Тема 4. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів	3		
	Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.	1		

	<i>Практична робота № 1.</i> Приготувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів;		2	
ЗПК-8	Тема 5. Обслуговування відвідувачів	4		
	Процес обслуговування відвідувачів.	1		
	<i>Практична робота № 2.</i> Приймати замовлення від відвідувачів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори		2	
	Контроль якості знань	1		
	Всього годин	15	4	
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	10	8	
	Правила роботи закладів ресторанного господарства	2		
	Практична робота №3 Виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів		2	

	Практична робота №4 Оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо		2	
	Практична робота №5 Підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування		2	
	Практична робота №6 Виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи		2	
ОФ -3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	7	4	
	Асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання;	2		
	Практична робота № 7 Вивчення видів посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори		2	
	Практична робота № 8 Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання		2	
	Тематичне оцінювання	1		
ОФ -3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	10	2	

	Види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв.	2		
	Прейскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст прејскуранту, карт, напоїв. Послідовність розміщення в прејскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.	2		
	Вимоги до оформлення меню і прејскурантів, карт.	2		
	Практична робота № 9 Вивчення меню і прејскурантів. Вправи по складанню меню і прејскурантів.		2	
	Практична робота № 10 Володіти професійною термінологією; пропонувати фірмові і особливі страви		2	
ОФ -3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	7	4	
	Правила отримання посуду, приборів, столової білизни. Норми оснащення закладів ресторанного господарства	2		
	Практична робота № 11 Полірувати прибори, посуд		2	
	Практична робота № 12		2	

	Підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни			
	Тематичне оцінювання	1		
ОФ -3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	22	4	
	Ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів	2		
	Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру	2		
	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.	2		
	Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.	2		
	Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.	2		
	Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.	2		
	Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства.	2		

	Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування.	2		
	Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.	2		
	Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.	2		
	Особиста підготовка офіціанта до роботи.	2		
	Практична робота № 13 Скласти серветки креативними способами		2	
	Практична робота № 14 Виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами		2	
ОФ -3.1.6	Організація процесу обслуговування	13	8	
	Види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.	4		
	Практична робота № 15 Обслуговувати офіційні та неофіційні банкети;		4	
	Практична робота № 16 Обслуговувати офіційні та неофіційні банкети;		4	

	Контроль якості знань	2		
Всього		70	30	
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	3	2	
	Назви страв, напоїв в оригіналі.	1		
	Практична робота № 17 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;		2	
ОФ –3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	12	2	
	Правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв	1		
	Правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів Правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками	1		
	Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Техніка прийому замовлення.	1		

	Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв. Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.	1		
	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.	1		
	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.	1		

	Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.	1		
	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.	1		
	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.	1		
	Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів. Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. подача рахунку і проведення розрахунків. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи.	1		

	Практична робота № 18 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		2	
ОФ –3.2.4	Здійснення розрахунків з відвідувачами	2	2	
	Порядок оформлення рахунків.			
	Практична робота № 19,20 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		2	
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	3	2	
	Практична робота № 21 Правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.		2	
	Контроль якості знань	1		
Всього		20	8	

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

ЗПК-8 Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах

Тема №1. Основні типи закладів ресторанного господарства

Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою і програмою з 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 заклади ресторанного господарства. Права та обов'язки працівників ресторану.

Виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання

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

Тема №2. Меню, його призначення та види

Меню. Прейскурант. Призначення і зміст прейскуранту.

Тема №3. Столовий посуд, прибори, білизна

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

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Тема №4. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

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

Практична робота № 1.

Приготувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів;

Тема №5. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів.

Практична робота № 2.

Приймати замовлення від відвідувачів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори

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

Правила роботи закладів ресторанного господарства;

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.

Види торгівельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торгівельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

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

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

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.

Практична робота №3,4,5,6

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;

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

Асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання;

Практична робота № 7,8

Вивчення видів посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання

ОФ -3.1.3 Вивчення меню і преїскурантів

Види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв;

Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Меню. Призначення меню. Види меню: меню “аля-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст преїскуранту, карт, напоїв. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню і преїскурантів, карт.

Практична робота № 9,10

Вивчення меню і преїскурантів. Вправи по складанню меню і преїскурантів. Володіти професійною термінологією; пропонувати фірмові і особливі страви

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

Правила отримання посуду, приборів, столової білизни;

норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни.

Практична робота № 11,12

Полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни

ОФ -3.1.5 Здійснення попередньої сервіровки столів

Ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

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. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

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.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.

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

Особиста підготовка офіціанта до роботи.

Практична робота № 13,14

Складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами

ОФ -3.1.6 Організація процесу обслуговування

Види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.

Практична робота № 15,16

Обслуговувати офіційні та неофіційні банкети;

Зміст навчального матеріалу

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

ОФ – 3.2.2 Прийом і оформлення замовлення

Назви страв, напоїв в оригіналі.

Практична робота № 17

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;

ОФ – 3.2.3 Отримання та подача страв і напоїв

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.

Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому 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.

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 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.

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.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи.

Практична робота № 18

Дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика;

документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету

ОФ –3.2.4 Здійснення розрахунку з відвідувачами

Порядок оформлення рахунків.

Практична робота № 19,20

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

ОФ – 3.2.5 Збирання використаного посуду і приборів

Практична робота № 21

Правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них ЛПР	
ОФ-3.1	Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів, задачі товарознавства. Хімічний склад харчових продуктів.	2	1	Опитування
ОФ-3.2	Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів Споживні властивості харчових продуктів.	14		Опитування
		2		
	Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти.	2		Опитування
	Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів	2		Опитування
	Нові види сировини, її походження, характеристика	6		Опитування, тестові завдання
	Смакові товари. Поєднання смаків.	2		Опитування, письмова робота
	Всього	16	1	

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

ОФ-3.1 Загальнопрофесійні компетентності.

Тема 1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів.

Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів. Хімічний склад харчових продуктів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму. Фізіологічне значення окремих речовин.

Тема №2 Споживні властивості харчових продуктів.

Споживна цінність харчових продуктів. Показники збалансованого та повноцінного харчування .

ЛПР № 1. Визначення якості харчових продуктів

Тема 3 . Класифікація продовольчих товарів.

Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти.

ЛПР № 2. Дотримання умов та термінів зберігання харчових

Тема №4 Стандартизація продовольчих товарів.

Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів. Види і засоби інформації про товар. Вимоги до товарної інформації. Штрихове кодування продовольчих товарів. Сертифікація продукції.

ОФ – 3.2. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

Тема 5. Нові види сировини, її походження, характеристика.

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження. Характеристика нових видів риб та морепродуктів. Вимоги до якості та умови зберігання риби і морепродуктів. Характеристика нових видів м'ясних товарів. Вимоги до якості, умови зберігання м'яса та м'ясних товарів. Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів. Вимоги до якості та умови їх зберігання. Характеристика нових видів яєць. Вимоги до якості та умови зберігання яєць та яєчних продуктів. Характеристика нових видів харчових жирів. Вимоги до якості та умови зберігання. Характеристика нових видів зерно борошняних товарів. Характеристика нових видів хлібобулочних виробів. Вимоги до якості та умови зберігання. Характеристика нових видів кондитерських виробів та їх наповнювачів, фарбників. Вимоги до якості та умови зберігання.

Тема 6. Смакові товари. Поєднання смаків.

Споживні властивості смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів. Основні процеси виробництва напоїв. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика основних видів смакових товарів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Професія: офіціант

Рівень кваліфікації: офіціант 3 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Виробниче навчання години	Виробнича практика, години
ОФ-3.1. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів		72	182
ОФ-3.1.1.	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	12	42
ОФ-3.1.2.	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	18	42
ОФ-3.1.3.	Вивчення меню і преїскурантів	12	28
ОФ-3.1.4.	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	12	28
ОФ 3.1.5.	Здійснення попередньої сервіровки столів.	18	42
ОФ-3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		156	98
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування	36	7
ОФ – 3.2.2	Прийом та оформлення замовлення	24	21
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв та напоїв	54	49
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	24	14
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	18	7
	Разом годин	228	280

Виробниче навчання та виробнича практика

ОФІЦІАНТ 3 РОЗРЯД

ОФ-3.1. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

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

Правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни.

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.

ОФ-3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.

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.

ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів

Види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв. Врахувати відповідність асортименту вино-горілчаных виробів характеру страв;

Скласти меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами;

Консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви

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

Правила отримання посуду, приборів, столової білизни. Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною.

Підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду. Полірувати прибори, посуд.

Підбирати та розраховувати необхідну кількість білизни.

ОФ 3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів.

Підбір квітів згідно свята. Підготовка квітів. Правила та складання композицій з квітів. Оформити стіл квітами.

Складати серветок простими та складними, креативними способами.

Виконати попередню сервіровку столу до сніданку, обіду, вечері.

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

ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування

Зустріч і розміщення гостей за столом. Подача відвідувачам меню і преїскуранту. Застосовувати діловий етикет та культуру спілкування.

Обслуговувати неофіційні банкети. Підбір посуду та приборів. Виконання попередньої сервіровки столів. Обрати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови.

ОФ – 3.2.2. Прийом та оформлення замовлення

Зустріч відвідувача. Прийом замовлення. . Оформлення замовлення і передача на виробництво.

Оформлення замовлення і передача на виробництво. Оформлення замовлення і передача в буфет.

Досервірування столу у відповідності із замовленням стравами і напоями. . Отримання буфетної продукції.

ОФ – 3.2.3. Отримання та подача страв та напоїв

Подача, способи подачі холодних та гарячих страв і закусок. Подача перших страв. Подача других страв. Подача гарнірів. Подача соусів. Подача солодких страв. Подача холодних і гарячих напоїв. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв.

ОФ – 3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами

Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. 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

ОФ – 3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів

Техніка і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.

Техніка і прийоми використовування сучасних засобів малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.

Приклади робіт

Прибирання та підготовка зали до обслуговування, естетичне оформлення декоративними елементами відповідно до тематики свята.

Розміщення меблів у торговельному та банкетному залах (залежно від виду обслуговування).

Отримання і підготовка столових приборів та посуду до обслуговування.

Отримання і підготовка столової білизни до обслуговування.

Накривання столів скатертинами.

Складання серветок простим і складним способами (залежно від виду обслуговування).

Попереднє та додаткове сервірування столів у відповідності до вимог і виду обслуговування з дотриманням послідовності.

Зустріч і прийом відвідувачів та розміщення їх за столом.

Подача меню, допомога при виборі страв, рекомендація напоїв до них.

Прийом та оформлення замовлення, передача його на виробництво для виконання.

Подавання страв і напоїв відповідно до послідовності, правил і технічних прийомів обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів за столом, порціонування, розкладання багатопорційних страв та напоїв.

Оформлення бланків рахунків і розрахунок за ними з відвідувачами в готівковій та безготівковій формі.

Заміна столового посуду, приборів та скатертин під час обслуговування відвідувачів.

Прибирання використаного посуду та приборів за допомогою засобів малої механізації.

Прибирання столів та залів після обслуговування, наприкінці зміни.