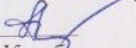




МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

Погоджено  
МК сфери ресторанного обслуговування  
  
Г.М.Корбут  
(протокол від 20.06.2018 №8)

Погоджено  
Директор ТВКП ФАГ  
  
В.І.Загарічук  
14271334 03 2018

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор училища  
  
М.В.Кирилюк  
(рішення педагогічної ради училища  
від 27.06.2018, протокол № 72)

**Освітня програма для підготовки кваліфікованих робітників  
за професією 5123 Офіціант 3,4 розряду**

## **Інформація про освітню програму**

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії офіціант, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12. 2017 № 1691 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від 28 червня 2018 року, протокол № 63.

Розробники освітньої програми:

Трубчинська Л.Л. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи

Ботук М.В. – старший майстер

Корбут Г.М. – голова методичної комісії сфери обслуговування

Федорович К.К. – голова методичної комісії харчового профілю

Белан М.І. – голова методичної комісії економічного профілю

Гуцул І.П. – голова методичної комісії гуманітарних дисциплін

Самборська Л.І. – голова методичної комісії природничих наук

Загарічук В.І. – представник роботодавців

Викладачі: Реус М.П., Дожук І.С., Погребенник В.В., Станко Г.В., Шевчук В.В., Швець А.В., Горук І.Р., Софранюк О.В.

## **II. Загальна характеристика**

Рівень кваліфікації – кваліфікований робітник – офіціант 3 розряду, офіціант 4 розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – офіціант

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – офіціант

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою – базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта.

Сфера професійної діяльності – КВЕД ДК 009:2010, тимчасове розміщування й організація харчування, діяльність із забезпечення стравами та напоями.

### III. Перелік освітніх компонентів (навчальних предметів) логічна послідовність.

Таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам  
(навчальним предметам)

**Професія: Офіціант**

**Рівень кваліфікації: 3 розряд**

**Професійний базовий навчальний модуль**

**Бюджет навчального часу 112 год.**

**Загальнопрофесійна підготовка 70 год.**

Основи трудового законодавства 10 год.

Основи галузевої економіки 10 год.

Основи інформаційних технологій 10 год.

Основи професійної етики і психології 10 год.

Охорона праці 30 год.

**Професійно-теоретична підготовка 42 год.**

Організація та етика обслуговування 8 год.

Товарознавство і кулінарна характеристика страв 6 год.

Облік і звітність 6 год.

Основи маркетингу 6 год.

Торговельне обладнання і енергозбереження 8 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням 8 год.

**Загальнопрофесійний блок**

**та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

<b>Позначення</b>	<b>Загальнопрофесійні компетентності</b>	<b>Зміст загальнопрофесійних компетентностей</b>	<b>Навчальні предмети</b>
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства;	Основи галузевої економіки 10 год.

		порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації)	
ЗПК-2	Оволодіння основами трудового законодавства	<b>Знати:</b> основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів	Основи трудового законодавства 10 год.
ЗПК-3	Оволодіння основами інформаційних технологій	<b>Знати:</b> системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення <b>Уміти:</b> користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення	Основи інформаційних технологій 10 год.
ЗПК-4	Оволодіння основами професійною етикою	<b>Знати:</b> основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. <b>Уміти:</b> визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта	Основи професійної етики і психології 10 год.
ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<b>Знати:</b> 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	Охорона праці 30 год.

		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. <b>Уміти:</b> 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	
ЗПК6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<b>Знати:</b> основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання	Торговельне обладнання і енергозбереження 8 год.
ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	<b>Знати:</b> основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. <b>Уміти:</b> готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори	Організація та етика обслуговування 8 год.
ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<b>Знати:</b> задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів. <b>Уміти:</b> визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів	Товарознавство і кулінарна характеристика страв 6 год.
ЗПК-9	Оволодіння основами	<b>Знати:</b> основні поняття господарського обліку; скорочені	Облік і звітність 6 год.

	обліку, обчислень, калькуляції та звітності	прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, порядок проведення інвентаризації на виробництві. <b>Уміти:</b> користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією	
ЗПК-10	Оволодіння основними термінами іноземної мови	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму	Іноземна мова за професійним спрямуванням 8 год.
ЗПК-11	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	<b>Знати:</b> основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організувати рекламну діяльність	Основи маркетингу 6 год.
ЗПК-12	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії	Обеднано з товарознавством

### НАВЧАЛЬНІ МОДУЛІ

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

**ОФ – 3.1 Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства**  
Бюджет навчального часу 427 год.

**Професійно-теоретична підготовка 77 год.**

**Організація та етика обслуговування 32 год.**

**Товарознавство і кулінарна характеристика страв 10 год.**

Іноземна мова за професійним спрямуванням **10 год.**

Гігієна і санітарія **5 год.**

Торговельне обладнання і енергозбереження **10 год.**

Облік і звітність **10 год.**

**Професійно-практична підготовка 350 год.**

**Виробниче навчання 126 год.**

**Виробнича практика 224 год.**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Навчальні предмети
ОФ - 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	<p><b>Знати:</b> правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування.</p> <p><b>Уміти:</b> 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</p>	Організація та етика обслуговування <b>12 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>2 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 24 год.</b> <b>Виробнича практика 42 год.</b>
ОФ - 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	<p><b>Знати:</b> сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків.</p> <p><b>Уміти:</b> експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого</p>	Організація та етика обслуговування <b>6 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>2 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b>

		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	Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 24 год.</b> <b>Виробнича практика 42 год.</b>
ОФ - 3.1.3	Вивчення меню і Прейскурантів	<b>Знати:</b> види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами <b>Уміти:</b> враховувати відповідність асортименту виногорілчанних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультиувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	Організація та етика обслуговування <b>4 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>2 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 24 год.</b> <b>Виробнича практика 42 год.</b>
ОФ - 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	<b>Знати:</b> правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. <b>Уміти:</b> полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни	Організація та етика обслуговування <b>4 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>2 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 24 год.</b>



			<b>Виробнича практика 49 год.</b>
ОФ - 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	<p><b>Знати:</b> ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.</p> <p><b>Уміти:</b> складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами</p>	<p>Організація та етика обслуговування <b>6 год.</b></p> <p>Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>2 год.</b></p> <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b></p> <p>Гігієна і санітарія <b>1 год.</b></p> <p>Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b></p> <p>Облік і звітність <b>2 год.</b></p> <p><b>Виробниче навчання 30 год.</b></p> <p><b>Виробнича практика 49 год.</b></p>

### **ОФ 3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів**

**Бюджет навчального часу 294 год.**

**Професійно-теоретична підготовка 56 год.**

Організація і етика обслуговування **16 год.**

Товарознавство і кулінарна характеристика страв **5 год.**

Іноземна мова за професійним спрямуванням **10 год.**

Гігієна і санітарія **5 год.**

Торговельне обладнання і енергозбереження **10 год.**

Облік і звітність **10 год.**

**Професійно-практична підготовка 238 год.**

**Виробниче навчання 84 год.**

**Виробнича практика 154 год.**

ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування	<p><b>Знати:</b> основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати</p>	<p>Організація та етика обслуговування <b>4 год.</b></p> <p>Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>1 год.</b></p> <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p>
------------	------------------------------------	---	--

		<p>позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови</p>	<p><b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 18 год.</b> <b>Виробнича практика 35 год.</b></p>
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	<p><b>Знати:</b> назви страв, напоїв в оригіналі. <b>Уміти:</b> 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</p>	<p>Організація та етика обслуговування <b>4 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>1 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 18 год.</b> <b>Виробнича практика 35 год.</b></p>
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	<p><b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> 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</p>	<p>Організація та етика обслуговування <b>4 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>1 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b></p>

			<b>Виробниче навчання 18 год.</b> <b>Виробнича практика 35 год.</b>
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	<b>Знати:</b> порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години. <b>Уміти:</b> 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 вносу	Організація та етика обслуговування <b>2 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>1 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 18 год.</b> <b>Виробнича практика 35 год.</b>
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	<b>Знати:</b> правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. <b>Уміти:</b> використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів	Організація та етика обслуговування <b>2 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>1 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>2 год.</b> Гігієна і санітарія <b>1 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>2 год.</b> Облік і звітність <b>2 год.</b> <b>Виробниче навчання 12 год.</b> <b>Виробнича практика 14 год.</b>

**Всього**Організація і етика обслуговування **48 год.**Товарознавство і кулінарна характеристика страв **15 год.**Іноземна мова за професійним спрямуванням **20 год.**Гігієна і санітарія **10 год.**Торговельне обладнання і енергозбереження **20 год.**Облік і звітність **20 год.****Професійно-практична підготовка 588 год.****Виробниче навчання 210 год.****Виробнича практика 378 год.****Таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам (навчальним предметам)****Професія: Офіціант****Рівень кваліфікації: 4 розряд****Бюджет навчального часу 469 год.****Професійно-теоретична підготовка 119 год.**

Організація та етика обслуговування 71 год.

Товарознавство і кулінарна характеристика страв 12 год.

Облік і звітність 12 год.

Торговельне обладнання і енергозбереження 12 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням 12 год.

**Професійно-практична підготовка 343 год.****Виробниче навчання 126****Виробнича практика 217****ДКА 7****ОФ-4. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів**

<b>Позначення</b>	<b>Професійні компетентності</b>	<b>Зміст професійних компетентностей</b>	<b>Навчальні предмети</b>
ОФ – 4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування	<b>Знати:</b> новітню техніку і технології клінінгових операцій; сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні; міжнародні стандарти обслуговування	Організація та етика обслуговування <b>29 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв

		<p>відвідувачів; роботу кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).</p> <p><b>Уміти:</b> готувати залу до обслуговування; організувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів;</p> <p>використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу</p>	<p><b>4 год.</b> Облік і звітність</p> <p><b>4 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження</p> <p><b>4 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p><b>4 год.</b> <b>Виробниче навчання 42 год.</b> <b>Виробнича практика 70 год.</b></p>
ОФ – 4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	<p><b>Знати:</b> асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.</p> <p><b>Уміти:</b> отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби</p>	<p>Організація та етика обслуговування</p> <p><b>12 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв</p> <p><b>4 год.</b> Облік і звітність</p> <p><b>4 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження</p> <p><b>4 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p><b>4 год.</b> <b>Виробниче навчання 42 год.</b> <b>Виробнича практика 70 год.</b></p>

<p>ОФ – 4.1.3</p>	<p>Обслуговування відвідувачів у торговельній залі</p>	<p><b>Знати:</b> особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функції фумельє, сомельє, бариста; сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.</p> <p><b>Уміти:</b> обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;</p> <p>надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Сogavin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком</p>	<p>Організація та етика обслуговування <b>30 год.</b> Товарознавство і кулінарна характеристика страв <b>4 год.</b> Облік і звітність <b>4 год.</b> Торговельне обладнання і енергозбереження <b>4 год.</b> Іноземна мова за професійним спрямуванням <b>4 год.</b> <b>Виробниче навчання 42 год.</b> <b>Виробнича практика 70 год.</b></p>
-----------------------	--	---	---

#### IV. Перелік компетентностей

##### Перелік ключових компетентностей

Оперативність прийняття правильних рішень у при виникненні нестандартних ситуацій під час роботи.

Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.

Знання професійної лексики та термінології.

Здатність працювати в команді.  
 Дотримання професійної етики.  
 Запобігання конфліктних ситуацій.

### Загальнопрофесійні компетентності

Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p><b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації)</p>
Оволодіння основами трудового законодавства	<p><b>Знати:</b> основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів</p>
Оволодіння основами інформаційних технологій	<p><b>Знати:</b> системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення  <b>Уміти:</b> користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення</p>
Оволодіння основами професійною етикою	<p><b>Знати:</b> основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.  <b>Уміти:</b> визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта</p>
Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<p><b>Знати:</b> 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.  <b>Уміти:</b> володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними</p>

	засобами пожежогасіння
Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<b>Знати:</b> основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання
Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	<b>Знати:</b> основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. <b>Уміти:</b> готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори
Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<b>Знати:</b> задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів. <b>Уміти:</b> визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів
Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією
Оволодіння основними термінами іноземної мови	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму
Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	<b>Знати:</b> основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організувати рекламну діяльність
Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії



## Професійно-теоретичні компетентності

### 3 розряд

Знати: правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування.

Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;

асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків.

Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами

Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни;

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

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

Знати: основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.

Знати: назви страв, напоїв в оригіналі.

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.

Знати: порядок оформлення рахунків;

діючі програми знижок у певні дні або години.

Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.

### 4 розряд

Знати: новітню техніку і технології клінінгових операцій; сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні; міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів; роботу кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).

Знати: асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.

Знати: особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функції фумельє, сомельє, бариста; сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.

## Професійно-практичні компетентності

### 3 розряд

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

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

Уміти: враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами;

консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню;

пропонувати фірмові і особливі страви

Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни

Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами

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

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

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

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 вивозу

Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

### 4 розряд

Уміти: готувати залу до обслуговування; організовувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів;

використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організовувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу

Уміти: отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби

Уміти: обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи;

відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Coravin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком

#### ***V. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти***

– Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і залік

державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.

– Вимоги до пробної кваліфікаційної роботи \*\*