

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ № 17

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

на компетентнісному підході

за СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2023

Професія: Офіціант

Код: 5123

Професійні кваліфікації: Офіціант 3 розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Розглянуто і схвалено

педагогічною радою

Вищого професійного училища № 17

Голова педагогічної ради

_____ Микола ТЕРЕНТЬЄВ

(протокол № 19 від 29 травня 2025р)

Освітня програма вводиться

в дію з 01 вересня 2025 року

Директор ВПУ № 17

_____ Микола ТЕРЕНТЬЄВ

(наказ № _____ від 30 травня 2025 року)

Дніпро 2025

Освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5123 «Офіціант» СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2023, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13 грудня 2023 р. № 1515 на модульно-предметному підході та схвалена педагогічною радою протокол № 19 від 29 травня 2025 р.

Укладачі:

Тетяна КОСТИНА – заступник директора з НВР

Вікторія ШУТОВА – старший майстер

Анжела ГРАБАР – викладач спецдисциплін

Лариса ЧУПРИНА – майстер виробничого навчання

ЗМІСТ

Пояснювальна записка	4-5
Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам	6
Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам	7-11
Зміст професійних компетентностей	12-15
Навчальна програма з предмету «Основи маркетингу та менеджменту»	16-17
Навчальна програма з предмету «Виробнича санітарія і гігієна»	18-19
Навчальна програма з предмету «Організація обслуговування в ресторанах»	20-30
Навчальна програма з предмету «Основи товарознавства харчових продуктів»	31-33
Навчальна програма з предмету «Облік, калькуляція і звітність»	34-36
Навчальна програма з предмету «Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання»	37-39
Навчальна програма з предмету «Основи професійної етики»	40-42
Навчальна програма з предмету «Основні терміни іноземної мови»	43
Навчальна програма з предмету «Основи кулінарної характеристики страв»	44-46
Навчальна програма з предмету «Охорона праці, промислова і пожежна безпека»	47-49
Навчальна програма з «Професійно-практичної підготовки»	50-67
Приклад робочого навчального плану	68

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 5123 Офіціант розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 р. № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України 30.11.1999 № 918, та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

При складанні орієнтовної освітньої програми враховано сучасні технології виробництва, тенденції розвитку інформаційно-комунікаційних технологій, комп'ютерного обладнання та інформаційних систем.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається навчальним закладом.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні. Компетентність/компетентності – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, уміння, морально-етичні цінності та інші особистісні якості.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчальних полігонах, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Типова програма підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації визначає перелік навчальних модулів, перелік та зміст професійних компетентностей.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною

кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням з роботодавцями та органами управління освітою на основі типових навчальних планів та типових навчальних програм.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік навчального процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою.

Робочі навчальні програми для підготовки кваліфікованих робітників визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

Перелік основних засобів навчання за кожною професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів. Після завершення навчання кожен учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Умовні позначення, що використовуються в цьому СП(ПТ)О:

ЗПК – загально-професійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

ОФ 3 – офіціант 3-го розряду;

Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

№ п/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	ЗПК	ЗПК	ОФ.3. 1.	ОФ.3. 2.	Офіціант 3 розряд у
1.	Загально-професійна підготовка	8	8				8
1.1.	Основи маркетингу та менеджменту	8	8				8
2.	Професійно-теоретична підготовка	195	36	35	69	52	195
2.1.	Виробнича санітарія і гігієна	5	1		4		5
2.2.	Організація обслуговування в ресторанах (баз.)	86	4	4	42	36	86
2.3.	Основи товарознавства харчових продуктів	14	4	5	5		14
2.4.	Облік, калькуляція та звітність	12	4	4		4	12
2.5.	Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання	19	3	3	8	5	19
2.6.	Основи професійної етики	14	7			7	14
2.7.	Основні терміни іноземної мови	24	6	12	6		24
2.8.	Основи куланарної характеристики страв	14	4	5	5		14
2.9.	Охорона праці, промислова і пожежна безпека	7	3	2	2		7
3.	Професійно-практична підготовка	488			261	227	488
3.1.	Виробниче навчання в майстерні	180			114	66	180
3.2.	Виробнича практика	308			147	161	308
4.	Державна кваліфікаційна атестація	7				7	7
5.	Загальний обсяг навчального часу		44	35	330	286	691
6.	Консультації	200					200

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Загальнопрофесійний блок:

загально- професійна підготовка – 8 год.,

професійно-теоретична підготовка - 195 год.,

Професійно-теретична підготовка (навчальний модуль за професійними компетенціями):

ОФ.3.1. – 69 год.

ОФ.3.2. - 52 год.

Професійно-практична підготовка:

ОФ.3.1

виробниче навчання – 114 год.

виробнича практика – 147 год.

ОФ.3.2

виробниче навчання – 66 год.

виробнича практика – 161 год.

Код	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК-6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	Знати: основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. Уміти: раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання	Основи енергозбереження , торгово-технологічне обладнання	19
ЗПК-9	Оволодіння основами обліку, обчислень,	Знати: основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-	Облік, калькуляція та звітність	12

	калькуляції та звітності	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		
ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	Знати: загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; основи мікробіологічних знань; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів. Уміти: володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння	Охорона праці, промислова і пожежна безпека	7
ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог виробничої	Знати поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів;	Виробнича санітарія і гігієна	5

	санітарії та гігієги	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;		
ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	Знати: основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. Уміти: готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори	Організація обслуговування в ресторанах	86
ЗПК-12	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	Знати: технологію приготування страв з м'яса, риби, птиці технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв. Уміти: працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії	Основи кулінарної характеристики страв	14

ЗПК-4	Оволодіння основами професійної етики	<p>Знати: основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p> <p>Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта</p>	Основи професійної етики	14
ЗПК-10	Оволодіння основними термінами іноземної мови	<p>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.</p> <p>Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму</p>	Основні терміни іноземної мови	24
ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<p>Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів.</p> <p>Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів</p>	Основи товарознавства харчових продуктів	14
ЗПК-11	Оволодіння основами маркетингу та	<p>Знати: основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання;</p>	Основи маркетингу та менеджменту	8

	менеджменту	управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організувати рекламну діяльність		
			Теоретичне навчання	203
			Виробниче навчання	180
			Виробнича практика	308

ЗМІСТ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Код, навчальни й модуль	Професійні компетентно сті	Найменування навчального модуля та компетентності	Зміст компетентностей	Кількість годин	
ОФ-3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів					
				Ви роб · на вч ан ня	Ви роб · пр акт ик а

ОФ-3.1	ОФ-3.1.1	<p>Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами</p>	<p>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.</p> <p>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;</p> <p>розвивати творчу активність, займатися самоосвітою</p>	30	35
--------	----------	---	--	----	----

	ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	<p>Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;</p> <p>асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків.</p> <p>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;</p> <p>виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання</p>	18	21
	ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	<p>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</p> <p>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;</p> <p>пропонувати фірмові і особливі страви</p>	18	35

	ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, білизни, підготовка до обслуговування	Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни	24	14
	ОФ-3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	Знати: ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	24	42
ОФ-3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів					
ОФ-3.2	ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	Знати: основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо. Уміти: застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови	12	56
	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	18	28

	ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв та напоїв	<p>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.</p> <p>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</p>	24	49
	ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	<p>Знати: порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години.</p> <p>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 вносу</p>	6	21
	ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду, приборів	<p>Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.</p> <p>Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів</p>	6	7
Разом ОФ-3				180	308
Разом ОФ-3				488	

Навчальна програма з предмету
«Основи маркетингу та менеджменту»

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)		
ЗПК -11	Основи маркетингу і менеджменту	1
	Правила роздрібної торгівлі.	1
	Організація рекламної діяльності	2
Всього		4
Професійні компетенції (професійно-практична підготовка)		
ОФ 3.1.3	Загальні правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями.	2
	Загальні правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами.	2
Всього		4
Всього		8

Зміст

Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)

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.

Тема №3: Організація рекламної діяльності. Функції управління

Рекламою. Функції та види реклами . Мета та етапи проведення рекламної кампанії.

Професійні компетенції (професійно-практична підготовка)

Тема №1 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.

Тема №2 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.

Навчальна програма з предмету
«Виробнича санітарія і гігієна»

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально – професійні компетенції (професійно-теоретична підготовка)		
ЗПК -5	Основи санітарії і гігієни на виробництві	1
Всього		1
Професійні компетенції (професійно-практична підготовка)		
ОФ 3.1.1	Санітарні вимоги до устрою, устаткування, посуду та утримання закладів ресторанного господарства	1
	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, збереження та реалізації готової їжі	1
	Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства	1
	Заліковий урок	1
Всього		4
Всього		5

Тема 1. Основи санітарії і гігієни

Загальні відомості про органи санітарного нагляду. Гігієна праці та її рекомендації по створенню комфортних умов праці для працівників закладів ресторанного господарства. Санітарна грамотність працівників. Санітарний режим. Особиста гігієна працівників. Правила догляду за шкірою, руками, ротовою порожниною. Медичні огляди, терміни проходження. Особиста санітарна книжка. Санітарний мінімум.

Тема 2. Санітарні вимоги до устрою, устаткування та утримання закладів ресторанного господарства.

Санітарні вимоги до устрою, устаткування, утримання закладів ресторанного господарства.

Гігієнічні вимоги до устрою підприємств. Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць.

Санітарні вимоги до утримання приміщень. Способи та засоби прибирання приміщень. Правила користування миючими та дезінфікуючими засобами, способи їх приготування. Інвентар для прибирання приміщень.

Боротьба з комахами (дезінсекція). Фізичні та хімічні засоби боротьби з ними. Методи та засоби боротьби з гризунами (дератизація).

Санітарні вимоги до устаткування та інвентарю. Неприпустимість використання обробних дощок не за призначенням.

Лабораторний контроль санітарного стану підприємств громадського харчування.

Тема 3. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізації готової їжі

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки.

Санітарні вимоги до нарізування хліба, приготування фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів. Значення дотримання температурного режиму та тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Санітарні вимоги до обробки яєць, меланжу, яєчного порошку, сиру. Використання ароматичних речовин та харчових барвників.

Тема 4. Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства.

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

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

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.

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

Особиста санітарна книжка працівника, порядок її заповнення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

Навчальна програма з предмету
«Організація обслуговування в ресторанах»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (загально - професійна підготовка)				
ЗПК - 7		Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	4	
Вступ			1	
		Основні типи закладів ресторанного господарства	3	
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК- 7		Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	4	
		Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	2	
		Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання	2	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
ОФ – 3		Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів		

ОФ – 3.1	ОФ – 3.1.1 Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	<p>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.</p> <p>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;</p> <p>розвивати творчу активність, займатися самоосвітою</p>	8	
----------	--	--	---	--

<p>ОФ – 3.1.2 Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>12</p>	<p>3</p>
<p>ОФ – 3.1.3 Вивчення меню і прейскурантів</p>	<p>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</p> <p>Уміти: враховувати відповідність асортименту виноградних 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</p>	<p>7</p>	<p>2</p>

	ОФ – 3.1.4 Отримання посуду, приборів, білизни, підготовка до обслуговування	Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни	4	1
	ОФ – 3.1.5 Здійснення попередньої сервіровки столів	Знати: ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	11	4
		Підсумкове заняття	1	
	Всього по ОФ – 3.1		42	10
ОФ – 3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.				
ОФ – 3.2	ОФ – 3.2.1 Організація процесу обслуговування	Знати: основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо. Уміти: застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови	12	2

<p>ОФ – 3.2.2 Прийом та оформлення замовлення</p>	<p>Знати: назви страв, напоїв в оригіналі. Уміти: приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і виногорілчаних 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>6</p>	
<p>ОФ – 3.2.3 Отримання та подача страв і напоїв</p>	<p>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</p>	<p>14</p>	<p>6</p>
<p>ОФ – 3.2.4 Здійснення розрахунку з відвідувачами</p>	<p>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 вносу</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

	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	2	1
		Підсумкове заняття	1	
Всього по ОФ – 3.2			36	10
Всього по «Офіціант» - 3 розряду			86	20

Зміст

ЗПК – 7 Загальнопрофесійна підготовка

Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах

Тема 1. Вступ

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Заклади ресторанного господарства, їх основні завдання, перспектива розвитку. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою і програмою з професії. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії. Вимоги до офіціанта.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусточних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи заклади ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

ЗПК – 7 Професійно - теоретична підготовка

Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

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

Тема 4. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання

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

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

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

Банкетна зала, її характеристика.

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.

Професійно - теоретична підготовка

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

ОФ – 3.1.1

Тема 5. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

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

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

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ.

ОФ – 3.1.2

Тема 6. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни.

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

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

ОФ – 3.1.3

Тема 7. Вивчення меню і преїскурантів.

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

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

ОФ – 3.1.4

Тема 8 Отримання посуду, приборів, білизни, підготовка до обслуговування.

Правила отримання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості.

Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовою білизною, посудом і приборами. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Розрахунок та підбір необхідної кількості столової білизни, посуду і приборів.

ОФ – 3.1.5

Тема 9 Здійснення попередньої сервіровки столів.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах карточок меню і преїскурантів. Схеми сервіровки столів.

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

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

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

Лабораторно-практичні роботи:

1. Сервірування столів. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок. Схематичне зображення сервіровки столів.
2. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

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

ОФ – 3.2.1

Тема 10. Організація процесу обслуговування

Види банкетів: банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний банкет), банкет-чай.

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлення, підготовка до проведення банкету. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервіровка банкетного столу. гостей за банкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави.

Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлень, підготовка до проведення банкетів. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Сервіровка банкетного столу. Розміщення гостей за банкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів.

Банкет-чай. Особливості банкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування прийомів: фуршет, коктейль. Їх призначення, особливості і переваги. Підготовка приміщення до проведення прийому.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торгівельної зали, розміщення меблів, сервірування столів. Складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування учасників з'їздів і нарад. Складання меню. Режим роботи ресторану при обслуговуванні різних заходів.
Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни.

Лабораторно-практична робота .

Організація та проведення банкетів та прийомів.

ОФ – 3.2.2

Тема 11. Прийом та оформлення замовлення

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Прийом замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення.

ОФ – 3.2.3

Тема 12 Отримання та подача страв і напоїв.

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Прийом замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

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.

Подача вино-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в ресторанах

ОФ – 3.2.4

Тема 13 Здійснення розрахунку з відвідувачами

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

Лабораторно-практичні роботи:

1. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем.
2. Розрахунок з відвідувачами.

ОФ – 3.2.5

Тема 14 Збирання використаного посуду, приборів

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

Лабораторно-практичні роботи:

1. Прибирання використаного посуду та приборів.

Навчальна програма з предмету
«Основи товарознавства харчових продуктів»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)			
ЗПК-8		1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів, задачі товарознавства. Хімічний склад харчових продуктів.	1
		2. Споживні властивості харчових продуктів.	1
		3. . Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти	1

		4. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів.	1
Всього ЗПК			4
Загально-професійні –компетенції (професійно-теоретична підготовка)			
ЗПК-8		5. Споживні властивості фруктово-овочевих.	1
		6. Споживні властивості молока і молочних товарів, жирових продуктів та яєць і яєчних товарів.	1
		7. Споживні властивості м'яса і м'ясних товарів та риби і рибних товарів.	2
		8. Споживні властивості зерно борошняних товарів. Кондитерські вироби, крохмаль, цукор, мед..	1
Всього ЗПК			5
Модулі та професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)			
ОФ 3.1.	ОФ-3.1.2.	9. Смакові товари. Залікове заняття.	4 1
Всього МПК			5
Всього			14

Зміст

ЗПК-8

Тема №1 Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів.

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

Тема №2 Споживні властивості харчових продуктів.

Споживна цінність харчових продуктів. Показники збалансованого та повноцінного харчування .

Тема №3 . Класифікація продовольчих товарів.

Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти

Тема №4 Стандартизація продовольчих товарів.

Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів. Штрихове кодування продовольчих товарів

ЗПК-8

Тема №5 Споживні властивості фруктових-овочевих та смакових товарів

Властивості фруктів і овочів, їх поживна цінність. Класифікація фруктів і овочів, характеристика окремих груп. Пакування та умови зберігання фруктів і овочів. Продукти переробки фруктів і овочів.

Тема №6 Споживні властивості молока і молочних товарів, жирових продуктів та яєць і яєчних товарів.

Споживні властивості молока і молочних товарів. Класифікація та асортимент молока і молочних товарів. Показники якості та умови зберігання молока і молочних товарів. Роль жирів у харчуванні. Склад, властивості, класифікація жирів і жирових продуктів. Яйця, склад яєць, класифікація і вимоги до їхньої якості. Продукти переробки яєць.

Тема №7 Споживні властивості м'яса і м'ясних товарів та риби і рибних товарів.

Споживні властивості м'ясних товарів. М'ясо забійних тварин та птиці, класифікація за видами, віком, вгодованістю, термічним станом. М'ясні субпродукти, класифікація.

Споживні властивості риби. Характеристика основних промислових родин риб. Характеристика основних груп риби живої і консервованої. Класифікація морепродуктів, їх споживні властивості, асортимент.

Тема №8 Споживні властивості зерно-борошняних товарів. Кондитерські вироби, крохмаль, цукор, мед.

Споживні властивості зерно-борошняних продуктів, класифікація круп, їх відмінні особливості. Борошно, сорти, їх відмінні особливості.

Характеристика хлібобулочних виробів.

Кондитерські вироби. Споживні властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів.

Крохмаль і крохмалопродукти. Види крохмалю, його основні властивості.

Цукор, його відмінні особливості.

Мед. Споживні властивості. Класифікація.

ОФ – 3.1.2.

Тема №9 Смакові товари.

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

Залікове заняття.

Навчальна програма з предмету «Облік, калькуляція та звітність»

Навчальний модуль, позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (загально - професійна підготовка)				
ЗПК - 9		Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	4	
		Вступ. Скорочені прийоми усного підрахунку.	2	

		Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення.	2	
Загально-професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)				
ЗПК- 9		Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	4	
		Документація торгових операцій	2	
		Інвентаризація продуктів , тари, столової білизни та посуду.	2	1
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
ОФ – 3	Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів			
ОФ – 3.2	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.			
ОФ – 3.2	ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	4	1
		Облік касових операцій	3	1
		Підсумкове заняття	1	
Всього по Офіціант 3 розряду			12	2

Зміст

ЗПК – 9 Загально - професійна підготовка

Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності

Тема 1. Вступ. Скорочені прийоми усного підрахунку.

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

Тема 2. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення.

Поняття про ціну та ціноутворення. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Призначення торгових знижок (націнок), Процентні обчислення. Правила проведення процентних обчислень.

Тема 3. Документація торгових процесів.

Значення документів. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів.

Поняття про масу бруто і нетто.

Тема 4. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.

Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Поняття про інвентаризацію Мета та завдання інвентаризації. Види інвентаризації. Терміни та порядок проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Практична робота

Заповнити супроводжуючі документи інвентаризації.

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

Тема 5. Облік касових операцій

Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними картками.

Закон України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі громадського харчування та послуг".

Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок.

Складання звіту про використання розрахункових операцій.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Складання покупного опису.
2. Оформлення здавання виручки в каси готівкових та безготівкових коштів.

Навчальна програма з предмету
"Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання"

Навчальний модуль позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Кількість годин	З них ЛПР
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)				
ЗПК-6		Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торгівельно - технологічного обладнання	3	
		Вступ (мета та завдання предмета)	1	

		Основи енергозбереження; класифікація торгово-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	2	
Загально-професійні компетенції (професійно-теоретична підготовка)				
ЗПК-6		Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торгівельно-технологічного обладнання	3	
		Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів; апаратура управління, контролю та захисту торгівельно-технологічного обладнання	1	
		Загальні відомості про обладнання і механізми; загальні правила експлуатації торгівельно-технологічного обладнання	2	
Модулі та професійні компетенції (професійно-теоретична підготовка)				
ОФ-3.1.	ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	6	
		Механічне обладнання	1	
		Теплове обладнання	1	
		Холодильне обладнання	1	
		Ваговимірвальні прилади	1	
		Електронні контрольно-касові апарати	2	
ОФ-3.2	ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	3	
		Розрахунок через РРО, через комп'ютерно-касові системи	3	
Всього			15	

**Зміст
ЗПК-6**

Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торгівельно-технологічного обладнання

Тема 1. Вступ.

Мета та завдання предмета

Тема 2. Основні напрямки основ енергозбереження.

Основні напрямки енергозбереження; раціональне використання електроенергії

Тема 3. 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 торгівельно – технологічного обладнання.

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

Тема 3. Механічне обладнання

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Машини для натирання посуду – будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці

Тема 4. Теплове обладнання

Поняття про ЗВЧ та ІЧ обігрів. Мікрохвильові печі. Індукційні електричні плити. Електротостери. Призначення, принцип роботи, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 5. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-технологічне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки –вітрини. Льодогенератори. Правила експлуатації, принцип дії, технічні характеристики.

Тема 6. Ваговимірювальні прилади

Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації.

Тема 7. Електронні контрольно – касові апарати

Сучасні контрольно касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації контрольно-касових апаратів.

ОФ-3.2.4 Здійснення розрахунку з відвідувачами

Проведення розрахунку з відвідувачами через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку за допомогою пластикових та кредитних карток.

Лабораторно-практичні роботи:

1.Проведення розрахунку з відвідувачами через РРО, через комп'ютерно – касові системи

Навчальна програма з предмету «Основи професійної етики»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально-професійні –компетенції (професійно-теоретична підготовка)			
ЗПК-4		1. Основні поняття професійної етики та психології.	1
		2. Індивідуальні психічні властивості особистості.	2
		3. Психологія та етика різних видів ділової комунікації.	1
		4. Психологічні властивості поведінки людини.	2
		Конфліктологія.	1

		5. Основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта, підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	
		Всього ЗПК	7
Модулі та професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)			
ОФ 3.2.	ОФ-3.2.1.	6. Основні принципи професійної поведінки працівників ГРК. 7. Професійна етика. 9. Поняття, зміст і структура моральної культури особистості. 10. Професійна самореалізація особистості. 11. Залікове заняття	1 2 2 1 1
Всього МПК			7
Всього			14

Зміст ЗПК – 4

Тема №1. Основні поняття професійної етики та професійної психології.

Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей.

Тема №2. Основні психологічні властивості людини. Темперамент, характер, здібності.

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. Конфліктологія.

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

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

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

Професійні обов'язки. Дотримання моральних вимог професійної відповідальності.

ОФ 3.2.1.

Тема №7. Основні принципи професійної поведінки працівників ГРК.

Професійна поведінка. Професійна мораль. Професійна діяльність.

Умови виникнення і призначення професійної етики. Виникнення професійної етики

Тема №8.Професійна етика.

Етика в професійній діяльності.

Ділова бесіда, правила побудови ділової бесіди.

Тема №9. Поняття, зміст і структура моральної культури особистості.

Сукупність норм і принципів моралі. Моральна культура посадової особи та її формування. Формування колективу та норми відносин.

Тема №10. Професійна самореалізація особистості.

Професійна самореалізація, професійне становлення особистості, професійне визначення.

Внутрішні конфлікти та вчинки особистості в формуванні команди.

Залікове заняття

Навчальна програма з предмету
«Основні терміни іноземної мови»

Навчальний модуль позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)				
ЗПК-10		Мета та завдання предмету. Форми звертання.	6	1
Загально-професійні –компетенції (професійно-теоретична підготовка)				
ЗПК-10		Обслуговування іноземних відвідувачів	12	
Модулі та професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)				

ОФ-3.1.1		Прийом і оформлення замовлення	6	1
Всього			24	2

Зміст

Тема 1. Мета та завдання предмету. Форми звертання.

Лесика: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.

Тема 2. Обслуговування іноземних відвідувачів

Лексика: У ресторані. Загальноповживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів сервіровки. Прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування; прийом замовлення; розрахунок з відвідувачами; складові меню.

Тема 3. Прийом і оформлення замовлення.

Лесика: Назви страв, напоїв. Використання іноземної мови в професійній діяльності.

Лабораторно-практична робота

1: Прийом і оформлення замовлення іноземних відвідувачів.

Навчальна програма з предмету «Основи кулінарної характеристики страв»

Навчальний модуль, позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)				
ЗПК-12		Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	4	1
		Вступ	1	

		Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	3	1
Загально-професійні –компетенції (професійно-теоретична підготовка)				
ЗПК-12		Кулінарна характеристика перших страв	2	
		Кулінарна характеристика страв з овочів	1	
		Кулінарна характеристика рибних гарячих страв	2	
Модулі та професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)				
ОФ 3	ОФ-3.1.3.	Вивчення меню і преїскурантів	5	1
		Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса, птиці та субпродуктів	3	1
		Кулінарна характеристика соусів	2	
Всього			14	2

Зміст

ЗПК-12

Тема1. Вступ. Загальні відомості про предмет. Поняття про технологічний процес.

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

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

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

Лабораторно-практична робота:

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

ЗПК-12

Тема 3. 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. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 4. 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 5. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

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

ОФ 3.1.3

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса, птиці та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, нарізаного 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).

Лабораторно-практична робота:

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

Тема 7. 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 (майонез), овочеві маринади і заправки. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Навчальна програма з предмету «Охорона праці, промислова і пожежна безпека»

Навчальний модуль позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)				
ЗПК-5		Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни.	3	
		Правові та організаційні основи охорони праці	1	
		Основи безпеки праці в галузі	2	
Загально-професійні компетенції (професійно-теоретична підготовка)				

ЗПК-5		Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни.	2	
		Основи пожежної безпеки	1	
		Основи електробезпеки	1	
Модулі та професійні компетенції (професійно-теоретична підготовка)				
ОФ-3.1.	ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	2	
		Основи гігієни праці та виробничої санітарії	1	
		Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	1	
Всього			7	

Зміст

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

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття "Охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

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 машин, механізмів, обладнання та устаткування. Зони небезпеки та їх огороження. Світлова та звукова сигналізація. Попереджувальні написи, сигнальне фарбування. Знаки безпеки.

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

Тема 3. Основи пожежної безпеки

Характерні причини виникнення пожеж.

Вогнегасильні речовини та матеріали, їх характеристика. Первинні засоби пожежегасіння: 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.

Методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Надання першої медичної допомоги.

ОФ – 3.1

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

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 запорощуванні очей, пораненнях, вивихах, переломах.

Освітня навчальна програма

складена на основі стандарту і професійно-технічної освіти з професії "Офіціант" СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017

Виробниче навчання та виробнича практика"

Професійна кваліфікація: Офіціант- 3 розряду

Типова програма з підготовки за професією Офіціант 3- розряду

(Зміст професійних компетентностей).

Позначення	Професійна компетентність	Кількість годин
Виробниче навчання		
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	36
ОФ-3.1.2.	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	18
ОФ-3.1.3.	Вивчення меню і преїскурантів	18
ОФ-3.1.4.	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	24
ОФ 3.1.5.	Здійснення попередньої сервіровки столів.	30
Всього		126
ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.		

ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	12
ОФ-3.2.2.	Прийом і оформлення замовлення	18
ОФ-3.2.3.	Отримання та подача страв і напоїв	30
ОФ-3.2.4.	Здійснення розрахунку з відвідувачами	6
ОФ-3.2.5.	Збирання використаного посуду і приборів	6
Всього		72
Разом		198
Виробнича практика		
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	35
ОФ-3.1.2.	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	14
ОФ-3.1.3.	Вивчення меню і преїскурантів	28
ОФ-3.1.4.	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	14
ОФ 3.1.5.	Здійснення попередньої сервіровки столів.	28
Всього		119
ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.		
ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	14
ОФ-3.2.2.	Прийом і оформлення замовлення	28
ОФ-3.2.3.	Отримання та подача страв і напоїв	28
ОФ-3.2.4.	Здійснення розрахунку з відвідувачами	7
ОФ-3.2.5.	Збирання використаного посуду і приборів	7
Всього		84
Разом		203
Разом		401

Освітня навчальна програма
Складена на основі стандарту професійно-технічної освіти з професії «ОФІЦІАНТ»
СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017

Позначення	Професійна компетентність	Кількість годин
	Виробниче навчання	
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	30
	Правила роботи закладів ресторанного господарства. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни.	6
	Виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів.	6
	Оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування.	6
	Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.	6

	Виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою.	6
	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	18
ОФ-3.1.2.	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання.	6
	Вивчення меню і преїскурантів	18
ОФ-3.1.3.	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. 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-горілчаних виробів характеру страв;	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Скласти меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами;	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	6
	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	24
ОФ-3.1.4.	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Правила отримання посуду, приборів, столової білизни.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною. Полірувати прибори, посуд.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду.	6

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. підбирати та розраховувати необхідну кількість білизни.	6
ОФ 3.1.5.	Здійснення попередньої сервіровки столів.	24
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір квітів згідно свята. Підготовка квітів. Правила та складання композицій з квітів.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Складати серветки креативними способами. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Оформити стіл квітами.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. виконати попередню сервіровку столу до сніданку, обіду.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. виконувати попередню сервіровку столу до вечері.	6
Всього		114
ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів		
ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	12
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Зустріч і розміщення гостей за столом. Подача відвідувачам меню і преїскуранту. Застосовувати діловий етикет та культуру спілкування.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Обслуговувати неофіційні банкети. Підбір посуду та приборів. Виконання попередньої сервіровки столів. Обрати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови.	6
ОФ-3.2.2.	Прийом і оформлення замовлення	18
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Зустріч відвідувача. Прийом замовлення. . Оформлення замовлення і передача на виробництво.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Оформлення замовлення і передача на виробництво. Оформлення замовлення і передача в буфет.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Досервірування столу у відповідності із замовленням стравами і напоями. . Отримання буфетної продукції.	6

ОФ-3.2.3.	Отримання та подача страв і напоїв	24
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача, способи подачі холодних страв і закусок. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача гарячих закусок.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача перших страв. Подача других страв.	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Організація та подача страв та напоїв під час банкету.	6
ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачем.	6
ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	6
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Прибирання використаного посуду.	6
Всього		66
Разом		180
Виробнича практика		
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	35
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання меню з урахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчанних напоїв	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір посуду та приборів. Послідовність розміщення в преїскуранті кондитерських виробів, тютюнових виробів.	7

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Накривання столів скатертинами.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи. Тематичне оцінювання.	7
	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	21
ОФ-3.1.2	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper,	7
	Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання виробничого інвентарю, ваговимірювальних приладів;	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримувати столову білизну, посуд, прибори. Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни. Застосовувати доцільні способи зберігання.	7
	Вивчення меню і преїскурантів	35
ОФ-3.1.3	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Ознайомлення із різними видами меню, преїскуранту та складання. Порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Врахувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Скласти меню різних видів. Використати професійну термінологію. Застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Скласти меню різних видів. Використати професійну термінологію. Застосовувати правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами.	7

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	7
ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	14
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу до роботи. Підбір посуду, приборів, білизни для обслуговування відвідувачів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду. Полірувати прибори, посуд. Розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизн.	7
ОФ 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів.	42
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу, засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підготовка офіціанта до роботи. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Накривання столів скатертинами. Складання полотняних серветок.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. Виконання попередньої сервіровки столів до сніданку. Підбір квітів згідно свята. Підготовка квітів. Правила та складання композицій з квітів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. Виконання попередньої сервіровки столів до обіду. Підбір квітів згідно свята. Підготовка квітів. Правила та складання композицій з квітів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. Виконання попередньої	7

	сервіровки столів до вечері. Підбір квітів згідно свята. Підготовка квітів. Правила та складання композицій з квітів.	
Всього		147
ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.		
	Організація процесу обслуговування	56
ОФ-3.2.1	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Обслуговування банкету. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Оформлення замовлення і передача в буфет. Отримання буфетної продукції.	7
	Подача, способи подачі холодних страв і закусок. Подача гарячих закусок.	7
	Подача перших страв. Подача других страв.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв. . Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду. Обслуговування фуршету, організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій.	7
	Обслуговування фуршету.	7
	Організація обслуговування свят, сімейних обідів.	7
	Організація обслуговування конференцій.	7
	Обслуговування неофіційних банкетів.	7
	Прийом і оформлення замовлення	28
ОФ-3.2.2	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання меню з урахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних напоїв, кондитерських виробів, тютюнових виробів.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Зустріч відвідувача. Прийом замовлення. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв. Використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання десертів.	7

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.	7
	Отримання та подача страв і напоїв	49
ОФ-3.2.3	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів. Зустріч відвідувача. Прийом замовлення. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Отримання буфетної продукції.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача, способи подачі холодних страв і закусок.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «порційно».	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «в обнос».	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «у стіл».	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика.	7
	Здійснення розрахунку з відвідувачами	21
ОФ-3.2.4	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка провення розрахунку з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО.	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка провення розрахунку з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток.	7
	Техніка естетичного та безпечного пакування готових страв та напоїв, призначених для вносу.	7

ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	7
	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка і прийоми використання сучасних засобів малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.	7
Всього		161
Разом		308
Разом		488

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
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 Тема 1. 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.

	<p>Тема 2. 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>
ОФ-3.1.2	<p>Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни</p> <p>Тема 3. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання.</p>
ОФ-3.1.3	<p>Вивчення меню і преїскурантів</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. 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-горілчаних виробів характеру страв.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Скласти меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви</p>
ОФ-3.1.4	<p>Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Правила отримання посуду, приборів, столової білизни.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною. Полірувати прибори, посуд.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду.</p>

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. підбирати та розраховувати необхідну кількість білизни.
ОФ 3.1.5	<p>Здійснення попередньої сервіровки столів</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір квітів згідно свята. Підготовка квітів. Правила та складання композицій з квітів.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Складати серветки креативними способами.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. виконати попередню сервіровку столу до сніданку, обіду.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. виконувати попередню сервіровку столу до вечері.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Оформити стіл квітами.</p>
ОФ-3.2	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів
ОФ-3.2.1	<p>Організація процесу обслуговування</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Зустріч і розміщення гостей за столом. Подача відвідувачам меню і преїскуранту. Застосовувати діловий етикет та культуру спілкування.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Обслуговувати неофіційні банкети. Підбір посуду та приборів. Виконання попередньої сервіровки столів. Обрати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови.</p>
ОФ-3.2.2	<p>Прийом і оформлення замовлення</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Зустріч відвідувача. Прийом замовлення. . Оформлення замовлення і передача на виробництво. Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта.</p> <p>Оформлення замовлення і передача на виробництво.</p> <p>Оформлення замовлення і передача в буфет.</p>

	Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Досервірування столу у відповідності із замовленням стравами і напоями. Отримання буфетної продукції.
ОФ-3.2.3	<p>Отримання та подача страв і напоїв</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача, способи подачі холодних страв і закусок.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача гарячих закусок.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача перших страв.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача других страв.</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв</p>
ОФ-3.2.4	<p>Здійснення розрахунку з відвідувачами</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем.</p> <p>Розрахунок з відвідувачем.</p>
ОФ-3.2.5	<p>Збирання використаного посуду і приборів</p> <p>Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Прибирання використаного посуду.</p>

Виробнича практика

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.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання меню з урахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних напоїв

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір посуду та приборів. Послідовність розміщення в преїскуранті кондитерських виробів, тютюнових виробів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Накривання столів скатертинами.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи. Тематичне оцінювання.

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

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання виробничого інвентарю.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, інструменту, ваговимірювальних приладів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Визначати види посуду, приборів, столової білизни.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримувати столову білизну, посуд, прибори.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Застосовувати доцільні способи зберігання.

ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Ознайомлення із різними видами меню, преїскуранту та складання. Порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Врахувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Скласти меню різних видів. Використати професійну термінологію. Застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта.

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

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу до роботи. Підбір посуду, приборів, білизни для обслуговування відвідувачів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Полірувати прибори, посуд.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизн.

ОФ 3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу, засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Накривання столів скатертинами.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Підготовка офіціанта до роботи.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до сніданку.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до обіду.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до вечері.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підбір квітів згідно свята.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Підготовка квітів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця. Правила та складання композицій з квітів.

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

ОФ-3.2.1 Організація процесу обслуговування 21 годин

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Обслуговування банкету. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Оформлення замовлення і передача в буфет. Отримання буфетної продукції. Подача, способи подачі холодних страв і закусок. Подача гарячих закусок. Подача перших страв. Подача других страв.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв. Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду. Обслуговування фуршету.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій

ОФ-3.2.2. Прийом і оформлення замовлення

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Складання меню з урахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних напоїв, кондитерських виробів, тютюнових виробів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Зустріч відвідувача. Прийом замовлення.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання напоїв.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Надати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання десертів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.

ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Зустріч відвідувача.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Прийом замовлення.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Отримання буфетної продукції.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Подача, способи подачі холодних страв і закусок.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «порційно».

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «в обнос».

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: «у стіл».

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка подачі страв: з використанням приставного (підсобного) столика.

ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка провення 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.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка естетичного та безпечного пакування готових страв та напоїв, призначених для виносу.

ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни.

Інструктаж з охорони праці. Організація робочого місця офіціанта. Техніка і прийоми використання сучасних засобів малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.