

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-  
ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**ОРІЄНТОВНА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

з професії 5123 «Офіціант»

за ДОС 5123.І.56.10-23

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Професійна кваліфікація: офіціант 3,4 розряду

на компетентністному підході

Дніпро, 2024

Орієнтовна освітня програма з професії 5123 «Офіціант» складена на основі ДОС 5123.І.56.10-23, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 12 грудня 2023 р. № 1515 на компетентнісному підході.

**Укладачі:**

- Тереса БАБИЧ, методист НМЦ ПТО у Дніпропетровській області;
- Олена ТЮМЕНЦЕВА, в.о заступника директора з навчально-виробничої роботи ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу»;
- Ольга ОРЕЛ, викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу»;
- Олена Міліогло, майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу»;
- Катерина Адаменко, майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу»;
- Вера Новіченко, викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Криворізький центр професійної освіти робітничих кадрів торгівлі та ресторанного сервісу»;

Рекомендована до впровадження в ЗП(ПТ)О Дніпропетровської області  
НМР Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у  
Дніпропетровській області

Протокол №4 від 26.04.2024

## ЗМІСТ

### **Пояснювальна записка**

- 1. Зведена таблиця за результатами навчання, компетентностями та предметами**
- 2. Таблиця відповідності ключових та загальних компетентностей навчальним предметам**
- 3. Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**
- 4. Навчальні програми загальнопрофесійної підготовки:**
  - 4.1. Основи інформаційних технологій
  - 4.2. Основи галузевої економіки і підприємництва
  - 4.3. Основи трудового законодавства
  - 4.4. Основи маркетингу та менеджменту
- 5. Навчальні програми професійно-теоретичної підготовки**
  - 5.1. Виробнича санітарія і гігієна
  - 5.2. Організація обслуговування в ресторанах
  - 5.3. Основи товарознавства харчових продуктів
  - 5.4. Основи професійної етики та етикету
  - 5.5. Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання
  - 5.6. Облік, обчислення, калькуляція і звітність
  - 5.7. Основи кулінарної характеристики страв
  - 5.8. Іноземна мова за професійним спрямуванням
  - 5.9. Охорона праці, промислова і пожежна безпека
- 6. Навчальні програми професійно-практичної підготовки**
  - 6.1. Навчальна програма з виробничого навчання
  - 6.2. Навчальна програма з виробничої практики

# ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до орієнтовної освітньої програми

на основі компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на другому ступені навчання з числа осіб, які мають повну загальну середню освіту з професії 5123 «Офіціант» за ДОС 5123.І.56.10-23  
Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник  
Професійна кваліфікація: офіціант 3,4 розряду

Орієнтовна освітня програма складена відповідно до державного освітнього стандарту з професії 5123 «Офіціант» (ДОС 5123.І.56.10-23), затвердженого наказом МОН від 13.12.2023р. № 1515, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»; постанови Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630 «Про затвердження Положення про Міністерство освіти і науки України»; постанови Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 року № 1077 «Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти»; Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року.

Дана програма розроблена з метою дотримання закладами професійної (професійно-технічної) освіти єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної(професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу.

Пакет містить зведену таблицю по розрядах, за результатами навчання, компетентностях та предметах; таблицю відповідності компетентностей навчальним предметам; навчальні програми з предметів професійно-теоретичної підготовки, професійно-практичної підготовки.

Структурування змісту орієнтовної освітньої програми базується на результатах навчання та включає перелік компетентностей та їх зміст. Набуття результату навчання може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом професійної (професійно-технічної) освіти, підприємством, установою чи організацією, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

Максимальна кількість годин за кваліфікацією «Офіціант» 3-4 розрядів – **1337 годин.**

Кількість годин на загально-професійну підготовку становить - **27 год.** (Основи інформаційних технологій – 7 год.; Основи галузевої економіки і підприємництва – 6 год.; Основи трудового законодавства – 6 год.; Основи маркетингу та менеджменту - 8 год).

Для вивчення дисциплін професійно-теоретичної підготовки на 3-4 розряди відводиться **364 год.**, професійно-практична підготовка – **932 год.**

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки

складає: виробниче навчання – 6 год, виробнича практика – 7 год.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки: Виробнича санітарія і гігієна – 14год; Організація обслуговування в ресторанах – 170год; Основи товарознавства харчових продуктів -14год; Основи професійної етики та етикету - 14год; Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання - 36год; Облік, обчислення, калькуляція і звітність - 24год; Основи кулінарної характеристики страв - 26год; Іноземна мова за професійним спрямуванням - 36год; Охорона праці - 30год;

Робочий навчальний план містить план освітнього процесу, який встановлює співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою і забезпечує формування загальнопрофесійних, ключових та професійних компетентностей.

План освітнього процесу передбачає послідовне опанування 1-2 результатів навчання (далі - РН) на 3 розряд та РН – 3 на 4 розряд:

РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.

РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії « Офіціант» проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється навчальним закладом разом з роботодавцями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

За результатами здобуття професійної кваліфікації проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Присвоєння кваліфікації проводиться державною кваліфікаційною комісією відповідно до Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, що затверджене спільним наказом Міністерства праці та соціальної політики України і Міністерства освіти України від 31 грудня 1998 р. №201/469, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 1 березня 1999 р. за № 124/3417.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації.

Орієнтовна освітня програма з професії «Офіціант» рекомендована закладам

професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствам, установам та організаціям, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовку кваліфікованих робітників.

Орієнтовна освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5123 Офіціант

Кваліфікація: Офіціант 3, 4 розряду

**1. Зведена таблиця за результатами навчання, компетентностями та предметами**

№ п/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	КК	РН 1	РН 2	Офіційні розр	ЛПР	РН 3	Офіційні розр
<b>1.</b>	<b>Загально-професійна підготовка</b>	<b>27</b>	<b>27</b>			<b>27</b>			
1.1	Основи інформаційних технологій	7	7			7	2		
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	6	6			6			
1.3.	Основи трудового законодавства	6	6			6			
1.4.	Основи маркетингу та менеджменту	8	8			8			
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>364</b>				<b>232</b>		<b>132</b>	<b>132</b>
2.1.	Виробнича санітарія і гігієна	14		8		8		6	6
2.2.	Організація обслуговування в ресторанах	170		40	50	90		80	80
2.3.	Основи товарознавства харчових продуктів	14		14		14			
2.4.	Основи професійної етики та етикету	14		8	6	14			
2.5.	Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання	36		24		24		12	12
2.6.	Облік, обчислення, калькуляція і звітність	24		7	7	14		10	10
2.7.	Основи кулінарної характеристики страв	26		14		14		12	12
2.8.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	36		10	14	24		12	12
2.9.	Охорона праці	30		30		30			
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>932</b>				<b>588</b>		<b>344</b>	<b>344</b>
3.1.	Виробниче навчання в майстерні	18		12	6	18			
3.2.	Виробниче навчання на підприємствах	270		90	60	150		120	120
3.3.	Виробнича практика	644		210	210	420		224	224
<b>4.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>14</b>				<b>7</b>		<b>7</b>	<b>7</b>
<b>5.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу</b>	<b>1337</b>				<b>854</b>			<b>483</b>

6.	Консультації								
----	--------------	--	--	--	--	--	--	--	--

## Професійний базовий блок освітньої програми «Офіціант» 3,4 розрядів

Бюджет навчального часу – 1337 год.

Загально-професійна підготовка – 27 год.

Основи галузевої економіки і підприємництва	6
Основи інформаційних технологій	7
Основи трудового законодавства	6
Основи маркетингу та менеджменту	8

- Професійно – теоретична підготовка – 364 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням	36
Охорона праці	30
Виробнича санітарія та гігієна	14
Облік, обчислення, калькуляція і звітність	24
Організація обслуговування в ресторанах	170
Основи товарознавства харчових продуктів	14
Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання	36
Основи кулінарної характеристики страв	26
Основи професійної етики та етикету	14

- Професійно – практична підготовка – 932 год.
  - Офіціант (3 розряд) – 168 год.;
  - Виробнича практика – 420 год.;
  - Офіціант (4 розряд) – 120 год.
  - Виробнича практика – 224 год.;

## 2. Таблиця відповідності ключових та загальних компетентностей навчальним предметам

**Професія: Офіціант**

**Кваліфікація: кваліфікований робітник 3, 4 розряд**

Код	Професійні та ключові компетентності	Зміст компетентностей		Назви предметів	Кількість годин
		Знати	Уміти		
КК1	Комунікативна компетентність	правила професійної лексики та термінології та іноземну мову за професійним спрямуванням	використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням в тому числі іноземною мовою при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами;	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	22
		правила професійної етики та етикету;	слухати та висловлювати власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності;		
КК2	Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок необхідних матеріалів	застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності	<b>Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання</b>	4
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства та клієнтами;  основні поняття про особистість, риси характеру, темперамент;  індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;	працювати в команді;  відповідально ставитися до професійної діяльності;  самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях;  планувати трудову діяльність;  знаходити та набувати нових	<b>Основи професійної етики та етикету</b>	8

		<p>причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі, способи їх уникнення;</p> <p>підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі</p>	<p>знань, умінь і навичок;</p> <p>визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;</p> <p>оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;</p> <p>дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;</p> <p>запобігати виникненню конфліктних ситуацій</p>		
<b>КК4</b>	Громадянсько-правова компетентність	<p>основні трудові права та обов'язки працівників;</p> <p>основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;</p> <p>положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;</p> <p>соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;</p> <p>порядок розгляду і способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;</p>	<p>застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників;</p> <p>основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;</p> <p>положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту);</p> <p>соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів;</p> <p>порядку розгляду та способів вирішення трудових спорів;</p>	<b>Основи трудового законодавства</b>	<b>6</b>

		основи законодавства про захист прав споживачів.	дотримуватись законодавства про захист прав споживачів.		
<b>КК5</b>	Підприємницька компетентність	<p>види заробітної плати;</p> <p>види мотивації та стимулювання праці персоналу підприємств;</p> <p>порядок створення приватного підприємства;</p> <p>порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);</p> <p>порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;</p> <p>порядок ліквідації підприємства;</p> <p>поняття «конкуренція», її види та прояви;</p> <p>основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації);</p>	<p>користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;</p> <p>розробляти стислий бізнес-план;</p> <p>проводити аналіз роботи за певний період часу.</p>	<b>Основи маркетингу та менеджменту</b>	<b>8</b>
<b>КК 6</b>	Екологічна та енергоефективна	<p>основи енергоефективності;</p> <p>нормативно-правові акти сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній</p>	<p>раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті;</p> <p>використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися</p>	<b>Основи енергозбереження та торгово-технологічне обладнання</b>	<b>10</b>

		<p>діяльності та у побуті;</p> <p>способи енергозаощадження;</p> <p>нормативно-правові акти в сфері екології;</p> <p>основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;</p> <p>способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;</p> <p>правила сортування сміття, утилізація відходів</p>	<p>екологічних норм у професійній діяльності та в побуті;</p> <p>пропагувати в своїй професійній діяльності цінності щодо захисту екології;</p> <p>проводити збір усіх відходів, що утворилися, роздільно по видах і в тару;</p> <p>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів</p>		
<b>КК7</b>	Цифрова компетентність	<p>інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; збереження, обробка, передача та способи пошуку інформації професійного спрямування в Інтернеті;</p> <p>мобільний додаток для офіціантів.</p>	<p>використовувати інформаційно-комунікаційні засоби;</p> <p>здійснювати обробку, передачу та пошук інформації професійного спрямування в Інтернеті;</p> <p>мобільний додаток для офіціантів.</p>	<b>Основи інформаційних технологій</b>	<b>7</b>
<b>ЗК</b>	Загальні знання та вміння за професією	<p>загальні відомості про професію та професійну діяльність;</p> <p>правила організації робочого місця;</p> <p>основи трудового права завдання та обов'язки працівників;</p> <p>основні нормативні акти у професійній діяльності;</p> <p>загальні правила охорони праці</p>	<p>застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;</p> <p>застосовувати загальні правила виробничої санітарії та гігієни;</p> <p>застосовувати первинні засоби пожежогасіння;</p> <p>діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;</p>	<b>Охорона праці</b>	<b>30</b>

	<p>у професійній діяльності;</p> <p>загальні правила пожежної безпеки;</p> <p>загальні правила електробезпеки;</p> <p>загальні правила виробничої санітарії та гігієни у професійній діяльності;</p> <p>причини виникнення нещасних випадків на підприємстві;</p> <p>план попередження та ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;</p> <p>правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків;</p>	<p>організувати робоче місце;</p> <p>правильно підбирати робочий одяг;</p> <p>перевіряти обладнання та інструмент на справність перед використанням;</p> <p>правильно підбирати та застосовувати засоби індивідуального та колективного захисту під час виконання робіт;</p> <p>забезпечувати особисту безпеку праці в процесі виконання робіт;</p> <p>надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків;</p>		
--	--	---	--	--

### 3. Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей		Назви предметів	Кількість годин
		Знати:	Уміти:		
<b>Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду</b>					
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів	ПК 1. Здатність організувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами.	кваліфікаційну характеристику та особливості професії «Офіціант»; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику закладів	виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно до типу та класу закладів ресторанного господарства; оформляти букети, квіткові композиції,	Охорона праці	30
				Виробниче навчання	102

ресторанного господарства.		<p>ресторанного господарства;</p> <p>класи закладів ресторанного господарства;</p> <p>основні нормативні акти у професійній діяльності;</p> <p>види послуг, які надають заклади ресторанного господарства;</p> <p>основні характеристики торговельних та виробничих приміщень;</p> <p>правила роботи закладів ресторанного господарства;</p> <p>правила і норми охорони праці; протипожежного захисту;</p> <p>загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП);</p> <p>вимоги санітарії та гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей;</p> <p>вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей;</p> <p>основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів;</p> <p>правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики;</p> <p>правила підготовки торговельних залів до обслуговування;</p>	<p>використовувати елементи декору, тощо;</p> <p>проводити підготовку спецій і приправ;</p> <p>застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху;</p> <p>розвивати творчу активність, займатися самоосвітою;</p> <p>застосовувати передові, інноваційні методи та форми організації праці;</p> <p>загальні відомості про фізіологію харчування.</p>	<b>Виробнича практика</b>	<b>210</b>
				<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>10</b>
				<b>Виробнича санітарія і гігієна</b>	<b>10</b>
				<b>Облік, обчислення, калькуляція і звітність</b>	<b>3</b>

		структуру управління закладами ресторанного господарства.			
КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та їх поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта; причина і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі; стрес у роботі, способи саморегуляції психічних станів.	працювати в команді; відповідно ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення, діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.	<b>Основи професійної етики та етикету</b>	<b>8</b>	
КК 4. Громадянсько-правова компетентність	основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;	застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, змісту, форм, термінів укладання та підстав припинення трудово-	<b>Основи трудового законодавства</b>	<b>6</b>	

		соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду і способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	го договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів; порядку розгляду та способів вирішення трудових спорів; дотримуватись законодавства про захист прав споживачів.		
	КК 1. Комунікативна компетентність.	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету.	використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності.	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>10</b>
	ПК 2. Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання.	матеріально-технічну та інформаційну базу обслуговування; торгово-технологічне холодильне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, способи їх раціонального викорис-	експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-кеерер, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірвальні прилади; визначати види	<b>Виробнича санітарія і гігієна</b>	<b>4</b>
<b>Облік, обчислення, калькуляція і звітність</b>				<b>4</b>	

		<p>тання, ЕККА, R- keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів,</p> <p>види та асортимент столового посуду, столових приборів, його призначення, правила зберігання;</p> <p>види та асортимент одноразового посуду для пакування їжі на винос з різних матеріалів;</p> <p>види столової білизни, правила її зберігання ;</p> <p>види меблів, їх характеристику.</p>	<p>посуду, приборів, столової білизни, його призначення;</p> <p>вміти розрізняти меблі за видами, знати їх характеристику.</p>	<p><b>Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання</b></p>	<p><b>14</b></p>
		<p>основи енергозбереження;</p> <p>принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання;</p> <p>основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів.</p>	<p>раціонально використовувати електроенергію, витратні матеріали у професійній діяльності та в побуті;</p> <p>раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання;</p> <p>дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.</p>	<p><b>Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання</b></p>	<p><b>10</b></p>
	<p>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</p>				
	<p>ПК 3. Здатність вивчення меню і прейс-курантів</p>	<p>види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства;</p> <p>порядок запису страв і напоїв у меню;</p> <p>структуру меню різних видів;</p> <p>загальні відомості про</p>	<p>надавати вичерпну інформацію стравам і напоям з меню.</p>	<p><b>Організація обслуговування в ресторанах</b></p>	<p><b>8</b></p>
				<p><b>Основи товарознавства харчових продуктів</b></p>	<p><b>14</b></p>
				<p><b>Основи кулінарної характеристики страв</b></p>	<p><b>14</b></p>

		товарознавчу характеристику сировини і покупних товарів; кулінарну характеристику страв і напоїв.			
	КК 7. Цифрова компетентність.	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; збереження, обробка, передача та способи пошуку інформації професійного спрямування в Інтернеті; мобільний додаток для офіціантів.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; здійснювати обробку, передачу та пошук інформації професійного спрямування в Інтернеті; мобільний додаток для офіціантів.	<b>Основи інформаційної технології</b>	7
	ПК 4. Здатність отримувати столовий посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування.	правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування; вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни.	полірувати прибори, посуд; проводити підготовку столової білизни; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів та столової білизни.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	6
	ПК 5. Здатність здійснювати сервірування столів.	складання серветок різними формами; правила, види та послідовність сервірування столів, сервірування столів за різною тематикою.	складати серветки різними формами; виконувати сервірування столів; виконувати сервірування столів за різною тематикою.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	8
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	ПК 1. Здатність здійснювати зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення	порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення, в тому числі навінос; правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом; правила подачі меню: і	зустрічати гостей, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць, розсаджувати їх за столом; приймати замовлення та передавали його на виробництво;	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	14
				<b>Виробниче навчання</b>	66
				<b>Виробнича практика</b>	210
				<b>Організація</b>	18

		<p>прейскуранту; правила приймання замовлення та передачі його на виробництво; знання використання старт-листа та стоп-листа; правила ресторанного етикету при зустрічі та привітанні гостей, розміщенні гостей за столом; правила підбору виногорілчаних виробів до страв; інформацію щодо ігредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, тощо.</p>	<p>використовувати старт-лист та стоп- лист; використовувати правила підбору виногорілчаних виробів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, тощо; досервіровувати стіл згідно замовлення; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.</p>	<b>обслуговування в ресторанах</b>	
	КК 1. Комунікативна компетентність	<p>професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету.</p>	<p>використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухами та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.</p>	<b>Основи професійної етики та етикету</b>	<b>6</b>
	КК5. Підприємницька компетентність	<p>«ринкова економіка» та принципи на яких вона будується; положення основних документів, що регламентують підприєм-</p>	<p>Користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани; користуватися до-</p>	<b>Основи маркетингу та менеджменту</b>	<b>8</b>

		ницьку діяльність; поняття «конкуренція», її види та прояви; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації);	кументами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх, застосовувати спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.		
	ПК 2. Здатність отримувати та подавати страви і напої.	правила отримання і подачі страв та напоїв; вимоги до їх оформлення і температури подачі; основні способи подачі страв і напоїв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; етикет споживання окремих страв; правила і техніки прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни; правила і техніки обслуговування неофіційних банкетних заходів; правила ресторанного етикету при обслуговуванні гостей.	використовувати техніки подавання страв і напоїв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика (техніка роботи з тацею); подавати страви і напої при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; прибирати використаний посуд, прибори та здійснювати заміну столової білизни; обслуговувати неофіційні банкетні заходи; дотримуватися вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності в процесі обслуговування споживачів.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>16</b>
	ПК 3. Здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами.	порядок оформлення бланків рахунків; правила подачі рахунків; готівковий та безготівковий розрахунок; правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в встановленому порядку;	оформляти бланки рахунків і проводили розрахунок через РРО, через комп'ютерно-касові система в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в встановленому	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>16</b>
				<b>Облік, обчислення калькуляція і звітність</b>	<b>7</b>
				<b>Державна</b>	<b>7</b>

		іноземну мову в межах професійного мінімуму.	порядку; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначеві для вносу; володіти іноземною мовою в межах професійного мінімуму.	<b>кваліфікаційна атестація</b>	
<b>Професійна кваліфікація: офіціант 4-го розряду</b>					
РНЗ. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів	ПК 1.Здатність скласти меню, карти вин, спеціальні карти	призначення меню - газети, електронного меню, тематичного меню, бенкетного меню, карт вин, спеціальних карт.	скласти меню - газети, тематичне меню, бенкетне меню, карти вин, спеціальні карти.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>14</b>
				<b>Облік, обчислення, калькуляція і звітність</b>	<b>10</b>
				<b>Виробниче навчання</b>	<b>120</b>
				<b>Виробнича практика</b>	<b>224</b>
	КК 1. Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету.	використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>12</b>
ПК 2. Здатність про-	правила отримання і по-	підготувати залу до	<b>Організація обслу-</b>	<b>14</b>	

	<p>водити підготовку торговельної зали до обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.</p>	<p>дачі страв та підготовку торговельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; Private Dining.</p>	<p>обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; Private Dining</p>	<p><b>говування в ресторанах</b></p>	
	<p>ПК 3. Здатність обслуговування відвідувачів в торговельній залі</p>	<p>сучасні види послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг; асортимент і призначення спеціального посуду; траншування; фламбування; доготування, приготування страв та десертів на столі герідон; особливості подачі окремих видів закусок: сирне плато, фондю, види, приготування та правила подачі; використання Smoking Gun при подачі страв; використання системи зберігання вина соgavin; відповідність асортименту виногорілчаних виробів характеру страв; подача вин та інших алкогольних напоїв з столу герідон, декантування вин; обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; методи збільшення продажів в ресторані; міжнародні стандарти</p>	<p>використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар; розраховувати кількість посуду, приборів та столової білизни відповідно до потреби; виконувати: траншування страв; фламбування страв; приготування страв на столі герідон; подачу окремих видів закусок - сирне плато; подачу фондю; декантування вин; подачу вин та інших алкогольних напоїв зі столу герідон; виконувати підбір виногорілчаних виробів до страв; надавати додаткові послуги згідно з переліком.</p>	<p><b>Виробнича санітарія і гігієна</b></p>	<p><b>6</b></p>
				<p><b>Організація обслуговування в ресторанах</b></p>	<p><b>18</b></p>
				<p><b>Основи енергозбереження, торговельно-технологічне обладнання</b></p>	<p><b>8</b></p>
				<p><b>Основи кулінарної характеристики страв</b></p>	<p><b>12</b></p>

		обслуговування відвідувачів.			
	КК 2. Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності.	застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності	<b>Основи професійної етики</b>	<b>4</b>
	ПК 4. Здатність обслуговувати банкети і прийоми.	види бенкетів, бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай; бенкет - фуршет, бенкет - коктейль, бенкет - паті, комбіновані бенкети.	виконувати обслуговування бенкетів: бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами; бенкет-чай, бенкет - фуршет; бенкет - коктейль, бенкет - паті, комбіновані бенкети.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>16</b>
	ПК 5. Здатність здійснювати спеціальні види обслуговування.	спеціальні види обслуговування: організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі, свят, обслуговування весільних та інших святкових вечорів; організацію обслуговування по типу «шведський стіл», кава-брейк, обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій, обслуговування, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах ресторанного господарства; правил кейтерингового обслуго-	виконувати обслуговування: осіб, які проживають в готелях; обслуговування в дні свят; обслуговування весільних та інших святкових вечорів; обслуговування по типу «шведський стіл»; кава-брейк, обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій, кейтерингове обслуговування.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>18</b>
				<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>

**1. Навчальні програми загально-професійної підготовки**  
**1.1 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Основи інформаційних технологій**

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

**Тематичний план**

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК7	Використання інформаційно-комунікаційних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу.	1	
		Програмні засоби ПК.	2	2
		Використання електронних таблиць.	2	2
		Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.	2	2
<b>Разом:</b>			<b>7</b>	<b>6</b>

**Зміст**

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)
		Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК7	<b>Тема 1. Використання інформаційно-комунікаційних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу.</b>
		Поняття про інформацію та інформаційні технології. Використання інформаційних технологій та їх складових в галузі. Система «Ресторан». Мобільний додаток для офіціантів.
		<b>Тема 2. Програмні засоби ПК.</b>
		Програмне забезпечення ПК. Текстовий редактор MS Word. Робота з меню «Таблиця». Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою MS Power Point або Google Презентацій. <b>Лабораторно-практична робота №1.</b> Робота з документами, що містять таблиці. <b>Лабораторно-практична робота № 2.</b> Створення презентації.

		<p align="center"><b>Тема 3. Використання електронних таблиць.</b></p> <p>Програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор MS Excel для Windows.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота № 3.</b> Форматування таблиць в MS Excel</p> <p><b>Лабораторно-практична робота № 4.</b> Виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.</p>
		<p align="center"><b>Тема 4. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі</b></p> <p>Локальні та глобальні мережі, Інтернет. Електронна пошта: історія виникнення, призначення, застосування.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота № 5.</b> Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота № 6.</b> Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.</p>

**1.2 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Основи галузевої економіки і підприємництва**

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

**Тематичний план**

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК5	Економічна наука та її роль у ресторанному господарстві України.	1	
		Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.	1	
		Господарський облік на виробництві.	1	
		Порядок створення приватного підприємства.	2	1
		Поняття «конкуренція» у сфері ресторанного господарства.	1	
<b>Разом:</b>			<b>6</b>	<b>1</b>

**Зміст**

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<p>РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.</p>	<p align="center">КК5</p>	<p align="center"><b>Тема 1. Економічна наука та її роль у ресторанному господарстві України.</b></p> <p>Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства. Поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується.</p>
		<p align="center"><b>Тема 2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.</b></p> <p>Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку, організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність. Положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність. Процедури відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план».</p>
		<p align="center"><b>Тема 3. Господарський облік на виробництві.</b></p> <p>Основні поняття про господарський облік. Види та порядок ціноутворення. Види заробітної плати. Види стимулювання праці персоналу підприємств.</p>
		<p align="center"><b>Тема 4. Порядок створення приватного підприємства.</b></p> <p>Порядок створення приватного підприємства. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства. Порядок проведення інвентаризації. Порядок ліквідації підприємства.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота № 1.</b> Порядок проведення інвентаризації.</p>
		<p align="center"><b>Тема 5. Поняття «конкуренція» у сфері ресторанного господарства.</b></p> <p>Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері ресторанного господарства. Основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).</p>

### 1.3 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

#### Основи трудового законодавства

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

#### Тематичний план

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК4	Система трудового права в Україні.	2	
		Основні трудові права і обов'язки працівників ресторанного господарства та їх захист.	4	
<b>Разом:</b>			<b>6</b>	

#### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)
		Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК4	<b>Тема 1. Система трудового права в Україні.</b> Система трудового права в Україні. Конституція України, що визначає принципи правового регулювання трудових відносин. Основні трудові права та обов'язки працівників.
		<b>Тема 2. Основні трудові права та обов'язки працівників та їх захист.</b> Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту). Підстави припинення трудового договору (контракту). Нормативні правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток. Умови та порядок розгляду, способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.

## 1.4 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

### Основи маркетингу та менеджменту

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

#### Тематичний план

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	КК5	Основи маркетингу і менеджменту	1	
		Правила роздрібної торгівлі	1	
		Організація рекламної діяльності	2	
		Загальні правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями	2	
		Загальні правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами	2	
<b>Разом:</b>			<b>8</b>	

#### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)
		Зміст навчального матеріалу
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	КК5	<b>Тема 1. Основи маркетингу та менеджменту</b> Поняття та предмет маркетингу та менеджменту. Сутність і особливості менеджменту та маркетингу в сфері послуг. Ціль і завдання менеджменту у сфері послуг.
		<b>Тема 2. Правила роздрібної торгівлі</b> Основні функції роздрібної торгівлі. Класифікація роздрібної торгівлі. Джерела постачання товарів для торгівлі.

		<p align="center"><b>Тема 3. Організація рекламної діяльності</b></p> <p>Функції управління рекламою. Функції та види реклами. Мета та етапи проведення рекламної кампанії.</p>
		<p align="center"><b>Тема 4. Загальні правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями</b></p> <p>Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв». Порядок проведення торгової діяльності алкогольними напоями</p>
		<p align="center"><b>Тема 5. Загальні правила роздрібною торгівлі кондитерськими виробами</b></p> <p>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.</p>

## 2. Навчальні програми професійно-теоретичної підготовки

### 2.1 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

#### Виробнича санітарія і гігієна

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3-4 розряди

#### Тематичний план

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного	ПК 1.	Особиста гігієна працівників підприємств харчування за системою ХА-ССП.	4	
	ПК 2.	Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання.	4	

господарства.				
<b>Разом на 3 розряд:</b>			<b>8</b>	
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.	ПК 2.	Здатність проводити підготовку торговельної зали до обслуговування спеціальних видів бенкетів і прийомів.	6	
<b>Разом на 4 розряд:</b>			<b>6</b>	
<b>Разом:</b>			<b>14</b>	

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	<b>Тема1. Особиста гігієна працівників підприємств харчування за системою HACCP.</b> Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (HACCP). Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.
	ПК 2.	<b>Тема 2. Санітарні вимоги до торговельної зали, меблів, посуду, приборів, білизни, необхідного обладнання.</b> Вимоги санітарії і гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей. Вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей. Гігієнічні вимоги до торговельної зали, меблів, посуду, приборів, білизни, обладнання згідно вимогам системи HACCP (HACCP).
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.	ПК 2.	<b>Тема 3. Обслуговування спеціальних видів бенкетів і прийомів.</b> Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення знезаражуючих розчинників. Боротьба з гризунами і тарганами сучасними засобами.

**2.2 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Організація обслуговування в ресторанах**

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3-4 розряди

**Тематичний план**

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПП
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Підготовка залів до обслуговування згідно з вимогами.	10	
	ПК 2.	Використання меблів, посуду, приборів білизни, необхідного обладнання.	8	
	ПК 3.	Вивчення меню і преїскурантів.	8	
	ПК 4.	Отримання столового посуду, приборів, столової білизни, Підготовка до обслуговування.	6	
	ПК 5.	Оформлення та сервірування столів.	8	4
			<b>40</b>	<b>4</b>
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	ПК 1.	Зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення.	18	
	ПК 2.	Отримання та подавання страв і напоїв.	16	2
	ПК 3.	Здійснення розрахунків з відвідувачами.	16	2
			<b>50</b>	<b>4</b>
<b>Разом на 3 розряд:</b>			<b>90</b>	<b>8</b>
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування	ПК 1.	Складання меню, карт вин, спеціальних карт.	14	
	ПК 2.	Проведення підготовки торговельної зали до обслуговування	14	

спеціальних видів, бенкетів і прийомів.		спеціальних видів, бенкетів і прийомів.		
	ПК 3.	Обслуговування відвідувачів в торговельній залі.	18	6
	ПК 4.	Обслуговування бенкетів і прийомів.	16	4
	ПК 5.	Організація спеціальних видів обслуговування.	18	
<b>Разом на 4 розряд:</b>			<b>80</b>	<b>10</b>
<b>Разом:</b>			<b>170</b>	<b>18</b>

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	<b>Тема 1. Підготовка залів до обслуговування згідно з вимогами.</b> Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства. Класи закладів ресторанного господарства. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Основні характеристики торговельних та виробничих приміщень. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів. Правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики. Правила підготовки торговельних залів до обслуговування. Структура управління закладами ресторанного господарства.
	ПК 2.	<b>Тема 2. Використання меблів, посуду, приборів білизни, необхідного обладнання.</b> Види та асортимент столового посуду, столових приборів, його призначення, правила зберігання. Види та асортимент одноразового посуду для пакування їжі на винос з різних матеріалів. Види столової білизни, правила її зберігання. Види меблів, їх характеристика.
	ПК 3.	<b>Тема 3. Вивчення меню і преїскурантів.</b> Види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства. Порядок запису страв і напоїв у меню. Структура меню різних видів.
	ПК 4.	<b>Тема 4. Отримання столового посуду, приборів, столової білизни, Підготовка до обслуговування.</b> Правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування. Вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни.

		<p align="center"><b>Тема 5. Оформлення та сервірування столів.</b></p> <p>Складання серветок різними формами. Правила, види та послідовність сервірування столів. Сервірування столів за різною тематикою.</p> <p><b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Сервірування столів за різною тематикою. Вправи по складанню полотняних серветок. Попередня і додаткова сервіровка.</p>
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	ПК 1.	<p align="center"><b>Тема 6. Зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення.</b></p> <p>Порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення, в тому числі на винос. Правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом. Правила подачі меню і преїскуранту. Правила приймання замовлення та передачі його на виробництво. Використання старт-листа та стоп-листа. Правила ресторанного етикету при зустрічі та привітання гостей, розміщення гостей за столом. Правила підбору вино-горілчаних виробів до страв.</p>
	ПК 2.	<p align="center"><b>Тема 7. Отримання та подавання страв і напоїв.</b></p> <p>Правила отримання і подачі страв та напоїв, вимоги до оформлення і температури подачі. Основні способи подачі страв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика. Правила і техніки прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. Правила і техніки обслуговування неофіційних бенкетних заходів.</p> <p><b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Правила і техніки обслуговування неофіційних бенкетних заходів.</p>
	ПК 3.	<p align="center"><b>Тема 8. Здійснення розрахунків з відвідувачами.</b></p> <p>Порядок оформлення бланків рахунків. Правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий рахунок. Правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку.</p> <p><b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.</p>
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.	ПК 1.	<p align="center"><b>Тема 9. Складання меню, карт вин, спеціальних карт.</b></p> <p>Призначення меню-газети, електронного меню, тематичного меню, банкетного меню, карт вин, спеціальних карт.</p>
	ПК 2.	<p align="center"><b>Тема 10. Проведення підготовки торговельної зали до обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.</b></p> <p>Правила отримання і подачі страв та підготовку торговельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; Private Dining.</p>
	ПК 3.	<p align="center"><b>Тема 11. Обслуговування відвідувачів в торговельній залі.</b></p> <p>Сучасні види послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг.</p>

		Асортимент і призначення спеціального посуду. Траншування, фламбування, доготування, приготування страв та десертів на столі герідон. Особливості подачі окремих видів закусок: сирне плато, фондю, види приготування та правила подачі. Використання Smoking Gun при подачі страв. Використання системи зберігання вина coravin. Відповідність асортименту виногорітчаних виробів характеру страв, подача вин та інших алкогольних напоїв з столу герідон, декантування вин. Обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами. Методи збільшення продажів в ресторані. Міжнародні стандарти обслуговування <b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Траншування, фламбування, доготування, приготування страв та десертів.
	ПК 4.	<b>Тема 12. Обслуговування бенкетів і прийомів.</b> Види бенкетів, бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами; бенкет-чай, бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет-паті, комбіновані бенкети. <b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Організація та проведення банкетів та прийомів.
	ПК 5.	<b>Тема 13. Організація спеціальних видів обслуговування.</b> Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі, свят; обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Організація обслуговування по типу «шведський стіл», кава-брейк; обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій; обслуговування товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв в закладах ресторанного господарства. Правила кейтерингового обслуговування.

## 2.3 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

### Основи товарознавства харчових продуктів

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

#### Тематичний план

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПП
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до		Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів, задачі та мета товарознавства.	1	

обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	ПК 3	Споживні властивості продовольчих товарів згідно асортименту	13	
<b>Разом:</b>			<b>14</b>	

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	КК5	<p><b>Тема 1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів, задачі та мета товарознавства.</b></p> <p>Предмет та задачі товарознавства харчових продуктів. Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин. Якість харчових продуктів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості харчових продуктів. Класифікація продовольчих товарів. Поняття про асортимент, види, групи, сорти. Стандартизація та сертифікація продовольчих товарів.</p>
		<p><b>Тема 2. Споживні властивості продовольчих товарів згідно асортименту</b></p> <p>Споживні властивості фруктово-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.</p> <p>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.</p> <p>Споживні властивості м'ясних товарів. М'ясо забійних тварин та птиці, класифікація за</p>

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--	--

## 2.4 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

### Основи професійної етики та етикету

*Професія: офіціант*

*Рівень кваліфікації: 3 розряд*

#### Тематичний план

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПП
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	ККЗ	Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки	2	
	ККЗ	Психологічні процеси та їх вплив на діяльність	2	
	ККЗ	Конфліктологія	2	
	ККЗ	Способи саморегуляції психічних станів	2	

PH 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	KK1	Психологія та етика різних видів ділової комунікації	2	
	KK1	Поняття, зміст і структура моральної культури особистості.	2	
	KK1	Професійна етика	1	
	KK1	Основні принципи професійної поведінки працівників закладів ресторанного господарства	1	
<b>Разом:</b>			<b>14</b>	

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)
		Зміст навчального матеріалу
PH 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	KK3	<b>Тема 1. Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки</b> Поняття особистості. Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки. Темперамент. Характер. Здібності.
	KK3	<b>Тема 2. Психологічні процеси та їх вплив на діяльність</b> Основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта.
	KK3	<b>Тема 3. Конфліктологія</b> Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Причини та способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі. Методи управління конфліктом.
	KK3	<b>Тема 4. Способи саморегуляції психічних станів</b> Основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта. Стрес в роботі офіціанта. Способи саморегуляції психічних станів.

РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	КК1	<b>Тема 5. Психологія та етика різних видів ділової комунікації</b> 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.
	КК1	<b>Тема 6. Поняття, зміст і структура моральної культури особистості</b> Сукупність норм і принципів моралі. Моральна культура та її формування. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта.
	КК1	<b>Тема 7. Професійна етика</b> Етика в професійній діяльності. Ділова бесіда, правила побудови ділової бесіди. Особливості роботи в команді. Техніка ведення ділових індивідуальних бесід. Мистецтво слухати і переконувати.
	КК1	<b>Тема 8. Основні принципи професійної поведінки працівників закладів ресторанного господарства</b> Загальні принципи побудови поведінки людини. Психологічні особливості поведінки офіціанта та відвідувача. Моделі обслуговування.

## 2.5 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

### Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання

*Професія: офіціант*

*Рівень кваліфікації: 3 розряд*

#### Тематичний план

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного	КК6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно - технологічного обладнання	4	
	КК6	Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів; апаратура управління, контролю та захисту	5	

господарства		торгівельно-технологічного обладнання		
	КК6	Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів	1	
	ПК2	Вивчення торгово-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	11	
	ПК2	Порядок розрахунку з відвідувачами	3	
<b>Разом:</b>			<b>24</b>	

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	КК6	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно - технологічного обладнання.</b></p> <p>Вступ. Мета та завдання предмету. Поняття енергозбереження та енергозберігаючих технологій. Джерела енергії. Основні напрямки енергозбереження; раціональне використання електроенергії. Методи ощадного використання енергії.</p>
	КК6	<p style="text-align: center;"><b>Тема 2. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів; апаратура управління, контролю та захисту торговельно-технологічного обладнання</b></p> <p>Вимоги до сучасного торгово- технологічного обладнання. Класифікація торгово-технологічного обладнання. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Загальні відомості про машини та механізми. Апаратура управління, контролю та захисту торгово-технологічного обладнання. Загальні правила експлуатації обладнання. Раціональне та ефективне експлуатування торговельно – технологічного обладнання. Автоматизація та механізація виробничих процесів.</p>

	КК6	<p align="center"><b>Тема 3. Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів</b></p> <p>Первинні та вторинні енергоресурси. Поновлювані та неоновлювані джерела енергії. Екологічні проблеми, викликані видобуванням та використанням неоновлюваних ресурсів, способи їх розв'язання.</p>
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	ПК2	<p align="center"><b>Тема 4. Вивчення торгово-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Немеханічне торговельне обладнання та інвентар торговельних залів та підсобних приміщень.</p> <p>Механічне обладнання: машини для нарізання гастрономічних продуктів. Машини для натирання посуду. Кавомолки. Будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.</p> <p>Теплове обладнання: поняття про ЗВЧ та ІЧ обігрів. Мікрохвильові печі. Індукційні електричні плити. Електротостери. Призначення, принцип роботи, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.</p> <p>Холодильне обладнання. Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-технологічне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки –вітрини. Льодогенератори. Правила експлуатації, принцип дії, технічні характеристики.</p> <p>Ваговимірювальні прилади. Типи ваг, їх призначення. Електронне ваговимірювальне обладнання. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації.</p> <p>Електронні контрольно – касові апарати. Сучасні контрольно - касові апарати, R-keeper. Основні функціональні та технічні характеристики ЕККА. Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації контрольно-касових апаратів.</p>
	ПК2	<p align="center"><b>Тема 5. Порядок розрахунку з відвідувачами</b></p> <p>Проведення розрахунку з відвідувачами через РРО, через комп'ютерно-касові системи за готівку за допомогою пластикових та кредитних карток. Використання</p>

**2.5 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА****Основи енергозбереження, торгово-технологічне обладнання***Професія:* офіціант*Рівень кваліфікації:* 4 розряд**Тематичний план**

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів бенкетів і прийомів	КК2	Контрольно-касове обладнання	4	
	ПК3	Ваговимірювальне обладнання	4	
	ПК3	Теплове обладнання	4	
<b>Разом</b>			<b>12</b>	

**Зміст**

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)
		Зміст навчального матеріалу
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів бенкетів і прийомів	КК2	<b>Тема 1. Контрольно-касове обладнання</b>
		Сучасні типи РРО, правила експлуатації. Звітність. Програмування РРО. Реєстрація знижок і надбавок.
		<b>Тема 2. Ваговимірювальне обладнання</b>

	ПКЗ	Вибір типу ваговимірювального обладнання та визначення потреби в них. Електронне ваговимірювальне обладнання. Перевірка вимірювальних пристроїв. Порядок зважування, повірка та державний нагляд за ваговимірювальним обладнанням. Нові види ваговимірювального обладнання.
	ПКЗ	<b>Тема 3. Теплове обладнання</b> Сучасне теплове обладнання: електрогрилі, експрес-кавоварки, фондюшниця. Нові види теплового обладнання.

## 2.6 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Облік, обчислення, калькуляція і звітність

**Професія:** офіціант

**Рівень кваліфікації:** 3-4 розряди

### Тематичний план

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення.	3	
	ПК 2.	Облік касових операцій	4	2
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	ПК 3.	Проведення розрахунків з відвідувачами.	7	2

<b>Разом на 3 розряд:</b>			<b>14</b>	<b>4</b>
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.	ПК 1.	Складання меню, карти вин, спеціальні карти.	10	6
<b>Разом на 4 розряд:</b>			<b>10</b>	<b>6</b>
<b>Разом:</b>			<b>24</b>	<b>10</b>

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	<b>Тема 1. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення.</b> Основні нормативні акти у професійній діяльності. Скорочені прийоми усного підрахунку, ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення. Правила проведення процентних обчислень. Значення документів. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів. Поняття про масу брутто і нетто.
	ПК 2.	<b>Тема 2. Облік касових операцій .</b> Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Закон України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі ресторанного господарства та послуг". Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок. Складання звіту про використання розрахункових операцій. <b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Складання покупного опису. Оформлення здавання виручки в каси готівкових та безготівкових коштів.
	ПК 3.	<b>Тема 3. Проведення розрахунків з відвідувачами.</b> Порядок оформлення бланків рахунків. Правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий рахунок. Правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку. <b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.		

<p>РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.</p>	<p>ПК 1.</p>	<p><b>Тема 4. Складання меню, карти вин, спеціальні карти.</b>          Призначення меню-газети, електронного меню, тематичного меню, банкетного меню, карт вин, спеціальних карт.  <b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Складання меню-газети, електронного меню, тематичного меню, банкетного меню, карт вин, спеціальних карт.</p>
--	--------------	---

**2.7 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
 Основи кулінарної характеристики страв**

*Професія:* офіціант  
*Рівень кваліфікації:* 3-4 розряди

**Тематичний план**

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
<p>РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.</p>	<p>ПК 3.</p>	<p>Кулінарна характеристика страв і напоїв.</p>	<p>14</p>	<p>4</p>
<p><b>Разом на 3 розряд:</b></p>			<p><b>14</b></p>	<p><b>4</b></p>
<p>РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.</p>	<p>ПК 3.</p>	<p>Кулінарна характеристика страв та десертів.</p>	<p>12</p>	<p>4</p>

<b>Разом на 4 розряд:</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
<b>Разом:</b>	<b>24</b>	<b>8</b>

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 3.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Кулінарна характеристика страв і напоїв.</b></p> <p>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.</p> <p>Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочеве, рибне та м'ясне асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.</p> <p>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.</p> <p>Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочеве, голубці, перець та кабачки фаршировані, картопля "фрі", деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.</p> <p>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.</p> <p><b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Вивчення рецептур, асортименту страв і закусок. Особливості приготування та подавання. Вимоги до якості.</p>
РН 3. Виконувати процеси підготовки та	ПК 3.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 2. Кулінарна характеристика страв та десертів.</b></p> <p>Кулінарна характеристика приготування страв "траншування", "фламбування", доготування</p>

обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.		страв та десертів. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. <b>Лабораторно-практичні роботи:</b> Приготування страв “траншування”, “фламбування”, доготування страв та десертів.
--	--	---

## 2.8 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ Іноземна мова за професійним спрямуванням

**Професія:** офіціант

**Рівень кваліфікації:** 3-4 розряди

### Тематичний план

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПП
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК 1. ПК 1.	Мета та завдання предмету. Форми звертання.	10	
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	КК 1. ПК 1.	Обслуговування іноземних відвідувачів	14	
<b>Разом:</b>			<b>24</b>	
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування	КК 1. ПК 1.	Прийом і оформлення замовлення.	12	4

спеціальних видів, бенкетів і прийомів.				
<b>Разом на 4 розряд:</b>			<b>12</b>	<b>4</b>
<b>Разом:</b>			<b>36</b>	<b>4</b>

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	КК 1. ПК 1.	<b>Тема 1. Мета та завдання предмету. Форми звертання.</b> Професійна лексика та термінологія: зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання. Спілкування з керівництвом, колегами, гостями.
РН 2. Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів.	КК 1. ПК 1.	<b>Тема 2. Обслуговування іноземних відвідувачів</b> Професійна лексика та термінологія у ресторані. Загальноживані 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.
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.	КК 1. ПК 1.	<b>Тема 3. Прийом і оформлення замовлення.</b> Професійна лексика та термінологія: назви страв, напоїв. Використання іноземної мови в професійній діяльності. <b>Лабораторно-практична робота:</b> Прийом і оформлення замовлення іноземних відвідувачів.

## 2.9 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ

### Охорона праці

**Професія:** офіціант

**Рівень кваліфікації:** 3 розряд

### Тематичний план

Результат навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПП
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	Правові та організаційні основи охорони праці.	5	
		Основи охорони праці в галузі.	5	
		Основи пожежної безпеки.	5	
		Основи електробезпеки.	5	
		Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.	5	
		Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.	5	
<b>Разом:</b>			<b>30</b>	

### Зміст

Результати навчання	Код компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.	ПК 1.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці</b></p> <p>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.</p>
		<p style="text-align: center;"><b>Тема 2. Основи охорони праці в галузі</b></p> <p>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.</p>

### 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.

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

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

### Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Стислі основи анатомії людини. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Дії у важких випадках. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Перша допомога при запорошуванні очей, пораненнях, вивихах, переломах.

## 3. Навчальні програми професійно-практичної підготовки

### 3.1 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА з виробничого навчання в майстерні

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
	<b>Виробниче навчання у майстерні</b>	
РН – 1 Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу ЗРГ	Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	12
	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	6

	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	6
<b>РН-2</b> Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів	<b>Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.</b>	<b>6</b>
	Організація процесу обслуговування	6
<b>Всього</b>		<b>18</b>
<b>3.2 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА з виробничого навчання на підприємстві</b>		
<i>Професія:</i> офіціант		
<i>Рівень кваліфікації:</i> 3 розряд		
<b>РН - 1</b> Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу ЗРГ	<b>Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства</b>	<b>90</b>
	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	12
	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	18
	Вивчення меню і преїскурантів	18
	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	24
	Здійснення попередньої сервіровки столів.	18
<b>РН-2.</b> Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів	<b>Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.</b>	<b>60</b>
	Організація процесу обслуговування. Зустріч гостей та розсадка .	12
	Прийом і оформлення замовлення. Передача замовлення на виробництво.	6
	Використання старт-листа та стоп-листа.	6
	Правило підбору вино-горілчаних виробів до страв. Надання інформації відвідувачам щодо інгредієнтів та способу приготування, правила споживання страв.	18
	Здійснення розрахунку з відвідувачами. Збирання використаного посуду і приборів	12
	Використання різних видів мовного етикету та іноземну мову у професійній діяльності.	6
<b>Всього</b>		<b>150</b>
<b>Разом</b>		<b>168</b>
<b>Виробнича практика</b>		
<b>Модуль РН- 1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства</b>		

	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	35
	Вивчення необхідного обладнання, меблі, посуду, приборів, білизни.	49
	Вивчення меню і преїскурантів	28
	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	28
	Здійснення попередньої сервіровки столів.	70
<b>Всього</b>		<b>210</b>
<b>РН-2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів.</b>		
	Організація процесу обслуговування . Зустріч гостей та розсадка .	21
	Прийом і оформлення замовлення. Передача замовлення на виробництво.	49
	Використання старт-листа та стоп-листа.	70
	Правило підбору вино-горілчаних виробів до страв. Надання інформації відвідувачам щодо інгредієнтів та способу приготування, правила споживання страв.	21
	Здійснення розрахунку з відвідувачами. Збирання використаного посуду і приборів	28
	Збирання використаного посуду і приборів	14
	Використання різних видів мовного етикету та іноземну мову у професійній діяльності.	7
	Державна кваліфікаційна атестація	7
<b>Всього</b>		<b>210</b>
<b>Разом</b>		<b>420</b>
<b>Разом</b>		<b>588</b>

### 3.3 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА з виробничого навчання на підприємстві

*Професія:* офіціант

*Рівень кваліфікації:* 4 розряд

#### Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
<b>Виробниче навчання у майстерні</b>		
РН 3. Виконувати	Складання меню, карти вин, спеціальних карт	24

процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів,бенкетів та прийомів	Професійна етика та комунікативність	12
	Підготовка торгівельної зали до обслуговування спеціальних видів бенкетів та прийомів	18
	Облік та калькуляція в професійній діяльності	12
	Обслуговування відвідувачів в торгівельній залі ЗРГ.	24
	Обслуговування бенкетів та прийомів	18
	Спеціальні види обслуговування	12
<b>Разом:</b>		<b>120</b>

### Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності)
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів,бенкетів та прийомів	<b>Тема 1.Складання меню,карти вин,спеціальних карт</b> Складати меню-газети,тематичне меню,бенкетне меню, карти вин, спеціальні карти.
	<b>Тема 2.Професійна етика та комунікативність</b> Правила професійної етики та етикету. Використання професійної лексики,термінології у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням, вміння користуватися документами у професійній діяльності
	<b>Тема3.Підготовка торгівельної зали до обслуговування спеціальних видів бенкетів та прийомів</b> Виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів зі складним сервіруванням столів. Private Dining.
	<b>Тема 4.Облік та калькуляція в професійній діяльності</b> Облік і звітність. Застосування правил математичних розрахунків у професійній діяльності.
	<b>Тема 5.Обслуговування відвідувачів в торговельній залі ЗРГ.</b>

	Використання спеціального посуду, обладнання ,інвентарю. Розрахунок кількості посуду, приборів та столової білизни відповідно до потреби. Виконання траншування страв. Виконання фламбування страв. Приготування страв на столі герідон. подача окремих видів закусок-сирне плато, фондю. Декантація вин. Підбір вино-горілчаних виробів до страв. подача вин та інших алкогольних напоїв зі столу герідон.
	<b>Тема 6.Обслуговування бенкетів та прийомів</b>
	Виконання обслуговування бенкетів-прийомів з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет-паті, комбіновані бенкети.
	<b>Тема 7.Спеціальні види обслуговування</b>
	Обслуговування в готелях, обслуговування свят,весінь та інших святкових вечорів. Обслуговування по типу “шведський стіл”, кава-брейк. Обслуговування учасників з’їздів,нарад,конференцій. Кейтерингове обслуговування.

### 3.3 НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА з виробничої практики

**Професія:** офіціант

**Рівень кваліфікації:** 4 розряд

#### Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
РН 3. Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів,бенкетів та прийомів	Ознайомлення з підприємством. Вступний інструктаж.	7
	Складання меню,карти вин,спеціальних карт	42
	Професійна етика та комунікативність	14
	Підготовка торгівельної зали до обслуговування спеціальних видів бенкетів та прийомів	35
	Облік та калькуляція в професійній діяльності	14
	Обслуговування відвідувачів в торгівельній залі ЗРГ.	56

	Обслуговування бенкетів та прийомів	28
	Спеціальні види обслуговування	21
	Державна кваліфікаційна атестація	7
<b>Разом:</b>		<b>224</b>

## Кваліфікаційна атестація

### Приклади робіт:

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.

Організація робочого місця офіціанта. Підбір білизни до обслуговування відвідувачів, одержання та актування.

Організація робочого місця офіціанта. Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання.

Організація робочого місця офіціанта. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду.

Організація робочого місця офіціанта. Накривання столів скатертинами.

Організація робочого місця офіціанта. Складання полотняних серветок.

Організація робочого місця офіціанта. Підготовка офіціанта до роботи.

Організація робочого місця. Сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до сніданку.

Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до обіду.

Організація робочого місця. Виконання попередньої сервіровки столів до вечері.

Організація робочого місця. Підбір квітів згідно свята.

Організація робочого місця. Підготовка квітів.

Організація робочого місця. Правила та складання композицій з квітів.

Подача, способи подачі холодних страв і закусок.

Організація робочого місця офіціанта. Подача гарячих закусок.

Організація робочого місця офіціанта. Подача перших страв.

Організація робочого місця офіціанта. Подача других страв.

Організація робочого місця офіціанта. Подача солодких страв і напоїв