

<p>РОЗГЛЯНУТО</p> <p>на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професії ресторанних справ Професійного центру освіти ім. Еган Еде</p> <p>Протокол № 1 від 28 серпня 2024 р.</p>	<p>ПОГОДЖЕНО</p> <p>Директор ТОВ “ЗАХІД ФЕР-ТРЕЙД”</p> <p>_____ Л.Й. Чотарі</p> <p>_____ 2024 р.</p>	<p>ЗАТВЕРДЖУЮ</p> <p>Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II</p> <p>Ректор _____ С.Черничко</p> <p>2024 р.</p>
--	---	--

**Освітньо-професійна програма
з підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 5123 «Офіціант»

Кваліфікація - Офіціант 3-го розряду

Берегове, 2024

Загальні положення

Освітньо-професійна програма для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії «Офіціант» 3 розряд розроблено відповідно до постанов Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 «Про затвердження Державного стандарту професійно-технічної освіти» та від 16 листопада 2011 р. №1238 «Про утворення міжвідомчої робочої групи з питань розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти», ст.32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» і є обов'язковим для виконання усіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

У професійно-технічних навчальних закладах першого атестаційного рівня тривалість професійного навчання на 3 розряд складає 831 годину.

У професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, яку набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики професії «Офіціант» (Випуск 65 „Торгівля і громадське харчування” Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20 серпня 1999 року № 918), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик включено, передбачені п. 7. „Загальних положень”, Випуск 1 «Професій працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004р. №336 .

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

1. Професія: 5123 “Офіціант”

2. Кваліфікація : 3 розряд

3. Кваліфікаційні вимоги:

Повинен знати: асортимент всіх видів меню ресторану (основного, барного, сезонного, від Шефа та інш.), рецептури (склад блюд за продуктами), технологію виготовлення страв і напоїв; повну назву та кулінарну характеристику страв і напоїв (в т.ч. особливості властивостей продукту(запах, вміст білків, жирів та вуглеводів); час та спосіб (специфіку) їх приготування, правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу; порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства (в т.ч. історію, особливості та традиції закладу ресторанного господарства, назву всіх його залів, їх переваги, кількість місць в них, можливості музикального супроводження); санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної і корпоративної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи психології поводження з клієнтом; основи комунікації; види юридичної відповідальності; основи технологій вирішення конфліктів.

Повинен уміти: готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати посуд, прибори; складати серветки різними способами; здійснювати попередню сервіровку столів; приймати замовлення від споживачів; отримувати страви в роздавальні та в буфеті; подавати страви і напої; обслуговувати бенкети; оформляти рахунки і

розраховуватися по них із споживачами; прибирати використаний посуд та прибори; замінювати столову білизну.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- 1) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- 2) дотримуватися норм технологічного процесу;
- 3) не допускати браку в роботі;
- 4) знати виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- 5) використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені, тощо);

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти:

Повна загальна середня освіта. Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника:

Заклади ресторанного господарства.

7. Специфічні вимоги

- 7.1 Вік: після закінчення терміну навчання не менше 18 років.
- 7.2 Стать: жіноча, чоловіча.
- 7.3 Медичні обмеження.

Типовий навчальний план

Професія: 5123 “Офіціант”

Кваліфікація: 3 розряд

Загальний фонд навчального часу : 851 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	74	10
1.1.	Інформаційні технології	17	4
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
1.3.	Основи правових знань	17	
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
1.5.	Резерв часу	15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	280	30
2.1.	Санітарія і гігієна	17	
2.2.	Організація обслуговування в ресторанах	70	16
2.3.	Товарознавство продовольчих товарів	20	2
2.4.	Професійна етика і психологія	28	
2.5.	Технологічне обладнання	28	6
2.6.	Техніка обчислень, облік і звітність	28	2
2.7.	Кулінарна характеристика страв	27	4
2.8.	Охорона праці	30	
2.9.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	32	
3.	Професійно-практична підготовка	470	
3.1	Виробниче навчання в майстерні	60	
	Виробниче навчання на виробництві	186	
3.2.	Виробнича практика	224	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4):	831	34

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;

- предмет «Інформаційні технології», «Правила дорожнього руху» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія:	Офіціант
Код:	5123
Кваліфікація:	3 розряд

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. нормативно-правові акти; положення, інструкції, інші керівні матеріали і документи стосовно продукції, яка реалізується в закладах ресторанного господарства;
2. основи законодавства про працю;
3. кулінарну характеристику страв і напоїв;
4. товарознавчу характеристику продуктів та напоїв;
5. форми складання серветок;
6. правила оформлення столу;
7. види меню, порядок запису страв і напоїв в меню;
8. правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури;
9. відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв;
10. порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами;
11. види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
12. правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
13. правила роботи закладів ресторанного господарства;
14. санітарні правила для закладів ресторанного господарства;
15. правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
16. основи психології та конфліктології ;

17. принципи професійної етики;
18. іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
19. правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
20. економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків;

ВМІЄ:

1. організовувати робоче місце;
2. дотримуватися вимог безпеки праці при виконанні робіт;
3. складати різні види меню;
4. підбирати посуд та прибори для подачі закусок, страв, напоїв;
5. готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, прибори, столову білизну;
6. полірувати посуд, прибори;
7. складати серветки різними способами;
8. здійснювати попередню сервіровку столів;
9. здійснювати додаткове сервірування столу згідно замовлення;
10. приймати замовлення від споживачів та проводити розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, з новими типами РРО;
11. спілкуватися з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою;
12. отримувати страви в роздавальні та в буфеті (барі);
13. подавати страви і напої різними способами;
14. подавати алкогольні та безалкогольні напої;
15. оформляти рахунки і розраховуватися по них із споживачами;
16. прибирати використаний посуд та прибори;
17. замінювати столову білизну.