

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій громадського харчування Приватного закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Центр професійно-технічної освіти імені Егана Еде»

Протокол № 1 від 29 серпня 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»



З. ЧРПАК

Освітня програма за СП(ПТ)О 5123.I.56.10-23

затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від «13» грудня 2023 р. № 1515

Професія: : 5123 Офіціант

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна загальна середня освіта

Кваліфікація випускника: Офіціант 3 розряду

Загальний фонд навчального часу: 882 годин

Навчальна програма

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годи	
		Всього за I курс	з них ЛПР
1	Кількість тижнів		
2	Фізична культура	28	
2.2	Загальнопрофесійна підготовка	113	11
2.3	Основи трудового законодавства	17	
2.4	Основи галузевої економіки та підприємництва	17	
2.5	Інформаційні технології	17	6
2.6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	17	5
2.7	Професійна етика та основи психології	33	
3	Основи енергоефективності та екології	12	
3.1	Професійно-теоретична підготовка	200	20
3.2	Охорона праці	30	
3.3	Організація обслуговування в ресторанах	74	10
3.4	Товарознавство продовольчих товарів	20	
3.5	Торговельно-технологічне обладнання	23	7
3.6	Техніка обчислень, облік і звітність	12	3
3.7	Кулінарна характеристика страв	24	
4	Санітарія і гігієна, фізіологія харчування	17	
4.1	Професійно-практична підготовка	534	
4.2	Виробниче навчання	84	
4.3	Виробниче навчання на виробництві	72	
5	Виробнича практика	378	
5.1	Державна кваліфікаційна атестація	7	

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Орієнтовна освітня програма з професії 5123 «Офіціант» є підсумком роботи творчої групи викладачів та майстрів виробничого навчання Приватного закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Центр професійно-технічної освіти імені Егана Еде»

Орієнтовна освітня програма розроблена відповідно до:

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 р. № 1077;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

кваліфікаційної характеристики професії «Офіціант», довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України 30.11.1999;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року; інших нормативно-правових актів.

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

Відповідно до статті 34 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту»: «Освітня програма з навчального предмета – документ, що визначає зміст знань і умінь. Освітня програма з професійно-практичної підготовки – це документ, що визначає зміст професійних знань, умінь, навичок та способи і методи їх формування». Представлена орієнтовна освітня програма містить 14 освітніх програм з визначених творчою групою педагогів освітніх компонентів (навчальних предметів) та відповідні тематичні плани. Зкладам освіти рекомендується: виходячи з власного стану оснащення кабінетів та навчальних майстерень, лабораторій чи навчально-практичних центрів, скласти індивідуальний перелік необхідного навчального обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів з професії 5123 «Офіціант» за зразком, який надається.

План освітнього процесу з професії «Офіціант» передбачає послідовне опанування здобувачем освіти **2 результатів навчання за професійними компетентностями.**

Результати навчання з професії «Офіціант»

Державний освітній стандарт 5123.I.56.10-23

Перелік ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності
КК 1	Комунікативна компетентність
КК 2	Математична компетентність
КК 3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність
КК 4	Громадянсько-правова компетентність
КК 5	Підприємницька компетентність
КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність
КК 7	Цифрова компетентність

Опис ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентності	
		Знати	Уміти
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.
КК 2	Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності.	застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності.
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 її 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; відповідально 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.
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; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види	застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види

		та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів; порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.
КК 5	Підприємницька компетентність	сутність поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації); складання резюме; спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх, застосовувати спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.
КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність	основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм

		обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття, утилізації відходів.	у професійній діяльності та в побуті.
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»; використовувати мобільний додаток для офіціантів.

2.3. Загальні знання та вміння за професією

Знати	Вміти
загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП); загальні відомості про фізіологію харчування; загальні відомості про організацію обслуговування у закладах ресторанного господарства; іноземну мову в межах професійного мінімуму; загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини; продукти алергени, кулінарну характеристику страв; норми професійної етики; психологічні особливості ділового спілкування у професійній діяльності; загальні правила охорони праці у професійній діяльності; загальні правила пожежної безпеки; загальні правила електробезпеки;	дотримуватись професійної етики офіціанта; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків; адаптуватися до змін організації праці та бути професійно мобільним; працювати в команді, спілкуватись з колегами, керівництвом і гостями; нести відповідальність за результати своєї праці; використовувати інформаційно-комунікаційні технології в професійній діяльності.

правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.
--

**Перелік результатів навчання
для первинної професійної підготовки
Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду**

Результати навчання
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

Здобуття особою результатів навчання 1-2 на 3-й розряд, 3-го результату навчання що визначені Стандартом.

Стандартом визначені загальні компетентності (знання і вміння), що в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання.

До першого результату навчання при первинній професійній підготовці включаються такі ключові компетентності як «Особистісна, соціальна й навчальна», «Громадянсько-правова компетентність», «Комунікативна компетентність», «Цифрова компетентність», «Екологічна та енергоефективна компетентність», «Математична компетентність».

«Підприємницьку компетентність» сформулюється на всіх етапах навчання.

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.

Розподіл годин за розрядами та освітніми компонентами

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього за I курс	з них ЛПР
Офіціант 3 розряду			
1	Фізична культура	28	
2	Загальнопрофесійна підготовка	113	11
2.1	Основи трудового законодавства	17	
2.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	17	
2.3	Інформаційні технології	17	6
2.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	17	5
2.5	Професійна етика та основи психології	33	
2.6	Основи енергоефективності та екології	12	
3	Професійно-теоретична підготовка	200	20
3.1	Охорона праці	30	
3.2	Організація обслуговування в ресторанах	74	10
3.3	Товарознавство продовольчих товарів	20	
3.4	Торговельно-технологічне обладнання	23	7
3.5	Техніка обчислень, облік і звітність	12	3
3.6	Кулінарна характеристика страв	24	
3.7	Санітарія і гігієна, фізіологія харчування	17	

4.	Професійно-практична підготовка	534	
4.1	Виробниче навчання	84	
4.2	Виробниче навчання на виробництві	72	
4.3	Виробнича практика	378	
5	Державна кваліфікаційна атестація	7	

Зведена таблиця за результатами навчання, компетентностями та предметами

Професія: 5123 «Офіціант»

Кваліфікація: офіціант 3 розряду

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Кількість годин	Із них ЛПР	Обсяг часу за результатами навчання	
				РН1	РН2
1	Фізична культура	28		18	10
1.1	Загальнопрофесійна підготовка	113	11	90	23
1.2	Основи трудового законодавства	17		14	3
1.3	Основи галузевої економіки та підприємництва	17		14	3
1.4	Інформаційні технології	17	6	14	3
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	17	5	9	8
1.6	Професійна етика та основи психології	33		27	6
1.7	Основи енергоефективності та екології	12		12	
2	Професійно-теоретична підготовка	200	20	112	88
2.1	Охорона праці	30		24	6
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	74	10	22	52
2.3	Товарознавство продовольчих товарів	20		17	3
2.4	Торговельно-технологічне обладнання	23	7	13	10
2.5	Техніка обчислень, облік і звітність	12	3	9	3
2.6	Кулінарна характеристика страв	24		13	11
2.7	Санітарія і гігієна, фізіологія харчування	17		14	3
3	Професійно-практична підготовка	534		84	450
3.1	Виробниче навчання	84		54	30
3.2	Виробниче навчання на виробництві	72		30	42
3.3	Виробнича практика	378			378
4.	Державна кваліфікаційна атестація	7			7
5	Загальний обсяг навчального часу (без п. 6)	882	31		
6	консультації	14			

Таблиця відповідності загальних та ключових компетентностей навчальним предметам

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентності		Назви предметів	К-сть годин
		Знати:	Уміти:		
КК 1	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	Іноземна мова з професійним спрямуванням, Професійна етика та основи психологія	17 10
КК 2	КК 2. Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності.	застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності.	Техніка обчислень, облік і звітність	12
КК 3	КК 3 Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта; причини і способи розв'язання	працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; ефективно діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових	Професійна етика та основи психологія	23

		<p>конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта; стрес у роботі офіціанта, способи саморегуляції психічних станів.</p>	<p>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.</p>		
КК 4	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	<p>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; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про</p>	<p>застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на</p>	<p>Основи трудового законодавства</p>	<p>17</p>

		захист прав споживачів.	підприємстві; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.		
КК 5	КК 5 Підприємницька компетентність	сутність поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх, застосовувати спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17

		(податки, пільги, дотації); складання резюме; спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.			
КК 6	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів.	раціонально використовувати електроенергію, витратні матеріали у професійній діяльності та в побуті.; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.	Основи енергоефективності та екології	12
КК 7	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.	Інформаційні технології	17

Таблиця відповідності загальних компетентностей (знань та вмінь) за професією та професійних компетентностей навчальним предметам «Офіціант» 3 розряду

Результат навчання	Професійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
РН 1. Виконувати підготовку торговельн	Загальні компетентності (знання та	Знати загальні відомості про професію та професійну діяльність;	Організація обслуговування в ресторанах	2

<p>их залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарств</p>	<p>вміння) за професією)</p>	<p>основні нормативні акти у професійній діяльності; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні відомості про фізіологію харчування; загальні відомості про організацію обслуговування у закладах ресторанного господарства; іноземну мову в межах професійного мінімуму; загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини; продукти алергени, кулінарну характеристику страв; норми професійної етики; психологічні особливості ділового спілкування у професійній діяльності; загальні правила охорони праці у професійній діяльності; загальні правила пожежної безпеки; загальні правила електробезпеки; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.</p> <p>Вміти</p> <p>дотримуватись професійної етики офіціанта; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків;</p>	<p>Товарознавство продовольчих товарів Торговельно-технологічне обладнання Кулінарна характеристика страв</p>	<p>2 2 2</p>
--	-------------------------------------	---	---	---

		адаптуватися до змін організації праці та бути професійно мобільним; працювати в команді, спілкуватись з колегами, керівництвом і гостями; нести відповідальність за результати своєї праці; використовувати інформаційно-комунікаційні технології в професійній діяльності.		
	ПК 1. Здатність організувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами	Знати кваліфікаційну характеристику та особливості професії «Офіціант»; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику 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; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги санітарії та гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей; вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики; правила підготовки торговельних залів до обслуговування; структуру управління закладами ресторанного господарства. Уміти виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно	Організація обслуговування в ресторанах Торговельно-технологічне обладнання Кулінарна характеристика страв Санітарія і гігієна, фізіологія харчування Охорона праці	2 2 1 2 2

		<p>до типу та класу закладів ресторанного господарства; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору, тощо;</p> <p>Уміти проводити підготовку спецій і приправ; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою; застосовувати передові, інноваційні методи та форми організації праці.</p>		
	<p>ПК 2. Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання</p>	<p>Знати матеріально-технічну та інформаційну базу обслуговування; торгово-технологічне та холодильне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, способи їх раціонального використання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; 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 характеристику.</p> <p>Уміти експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади;</p>	<p>Охорона праці</p> <p>Організація обслуговування в ресторанах</p> <p>Товарознавство продовольчих товарів</p> <p>Торговельно-технологічне обладнання</p> <p>Санітарія і гігієна, фізіологія харчування</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>

		визначати види посуду, приборів, столової білизни, його призначення; вміти розрізняти меблі за видами, знати їх характеристику		
	ПК 3. Здатність вивчення меню і преїскурантів	<p><i>Знати</i> види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини; кулінарну характеристику страв і напоїв.</p> <p><i>Уміти</i> складати меню різних видів</p>	<p>Організація обслуговування в ресторанах</p> <p>Товарознавство продовольчих товарів</p> <p>Торговельно-технологічне обладнання</p> <p>Кулінарна характеристика страв</p> <p>Санітарія і гігієна, фізіологія харчування</p>	<p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>
	ПК 4. Здатність отримувати посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування	<p><i>Знати</i> правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування; вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни.</p> <p><i>Уміти</i> полірувати прибори, посуд; проводити підготовку столової білизни; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів та столової білизни.</p>	<p>Організація обслуговування в ресторанах</p> <p>Товарознавство продовольчих товарів</p> <p>Торговельно-технологічне обладнання</p> <p>Санітарія і гігієна, фізіологія харчування</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>6</p>
	ПК 5. Здатність здійснювати сервірування столів	<p><i>Знати</i> складання серветок різними формами; правила, види та послідовність сервірування столів, сервірування столів за різною тематикою.</p> <p><i>Уміти</i> складати серветки різними формами; виконувати сервірування столів;</p>	<p>Організація обслуговування в ресторанах</p> <p>Торговельно-технологічне обладнання</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>12</p>

	<p>ПК 2. Здатність отримувати та подавати страви і напої</p>	<p><i>Знати</i> правила отримання і подачі страв та напоїв; вимоги до їх оформлення і температури подачі; основні способи подачі страв: 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.</p> <p><i>Уміти</i> 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 техніки безпеки в процесі обслуговування споживачів.</p>	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням Професійна етика та основи психології Охорона праці Організація обслуговування в ресторанах Товарознавство продовольчих товарів Торговельно-технологічне обладнання Техніка обчислень, облік і звітність Кулінарна характеристика страв Санітарія і гігієна, фізіологія харчування Виробниче навчання Виробниче навчання на виробництві</p>	<p>1 3 1 2 2 3 1 2 1 6 6</p>
	<p>ПК 3. Здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами</p>	<p><i>Знати</i> порядок оформлення бланків рахунків; правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий розрахунок; правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку; іноземну мову в</p>	<p>Іноземна мова за професійним спрямуванням Професійна етика та основи психології Охорона праці Організація обслуговування в ресторанах</p>	<p>3 1 1 1</p>

		<p>межах професійного мінімуму.</p> <p>Уміти</p> <p>оформляти бланки рахунків і проводити розрахунок через РРО, через комп'ютерно-касові системи в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для вносу; володіти іноземною мовою в межах професійного мінімуму</p>	<p>Товарознавство продовольчих товарів 2</p> <p>Торговельно-технологічне обладнання 1</p> <p>Техніка обчислень, облік і звітність 6</p> <p>Кулінарна характеристика страв 1</p> <p>Санітарія і гігієна, фізіологія харчування 1</p> <p>Виробниче навчання 12</p> <p>Виробниче навчання на виробництві 12</p> <p>Виробнича практика 378</p>	
--	--	--	--	--

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ”**Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1	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.

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА ТА ОСНОВИ ПСИХОЛОГІЇ”**Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	КК 1. Комунікативна компетентність КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету особливості роботи в команді; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта; причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого	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 працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; ефективно діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;

		<p>психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта; стрес у роботі офіціанта, способи саморегуляції психічних станів.</p>	<p>оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості</p>
--	--	---	--

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ОСНОВИ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	<p>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; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.</p>	<p>Застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов’язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.</p>

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ОСНОВИ ГАЛУЗЕВОЇ ЕКОНОМІКИ І ПІДПРИЄМНИЦТВА”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
ЗПК РН 1, РН 2	КК 2. Математична компетентність ПК 3. Здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами	правила математичних розрахунків у професійній діяльності порядок оформлення бланків рахунків; правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий розрахунок; правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку; іноземну мову в межах професійного мінімуму.	застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності оформляти бланки рахунків і проводити розрахунок через РРО, через комп’ютерно-касові системи в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу; володіти іноземною мовою в межах професійного мінімуму

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ОСНОВИ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ТА ЕКОЛОГІЇ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
РН 1	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів.	раціонально використовувати електроенергію, витратні матеріали у професійній діяльності та в побуті.; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	КК 1. Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням;	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.

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета “ОХОРОНА ПРАЦІ”

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1	ПК 1. Здатність організувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами	кваліфікаційну характеристику та особливості професії «Офіціант»; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику закладів ресторанного господарства; основні характеристики торговельних та виробничих приміщень; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту;	виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно до типу та класу закладів ресторанного господарства; застосовувати передові, інноваційні методи та форми організації праці.

Орієнтовна навчальна програма з предмета “САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА, ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ ”

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	Загальні компетентності, ПК 1. Здатність організувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами	Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності, вимоги санітарії та гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей; вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей;	Застосовувати загальні правила санітарії та гігієни,

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
РН 1 РН 2	<p>ПК 1. Здатність організувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами,</p> <p>ПК 2. Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання</p> <p>ПК 3. Здатність вивчення меню і прейскурантів.</p> <p>ПК 4. Здатність отримувати посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування;</p> <p>ПК 5. Здатність здійснювати сервірування столів;</p>	<p>класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику закладів ресторанного господарства; класи закладів ресторанного господарства; порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення, в тому числі навінос;</p> <p>правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом; правила подачі меню і прейскуранту;</p> <p>правила приймання замовлення та передачі його на виробництво; знає використання старт-листа та стоп-листа;</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; види столової білизни, правила її зберігання;</p> <p>види меблів, їх характеристику;</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>правила отримання і подачі страв та напоїв; вимоги до їх оформлення і температури подачі;</p> <p>основні способи подачі страв: порційно, «з</p>	<p>виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно до типу та класу закладів ресторанного господарства;</p> <p>оформляти букети, квіткові композиції,</p> <p>використовувати елементи декору, тощо;</p> <p>зустрічати гостей, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць, розсаджувати їх за столом;</p> <p>проводити підготовку спецій і приправ;</p> <p>застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху;</p> <p>визначати види посуду, приборів, столової білизни, його призначення;</p> <p>вміти розрізняти меблі за видами, знати їх характеристику;</p> <p>складати меню різних видів;</p> <p>полірувати прибори, посуд;</p> <p>проводити підготовку столової білизни;</p> <p>підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів та столової білизни;</p> <p>використовувати техніки подавання страв і напоїв: «порційно», «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика (техніка роботи з тацею);</p>

		обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування; вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни; складання серветок різними формами; правила, види та послідовність сервірування столів, сервірування столів за різною тематикою;	подавати страви і напої при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; складати серветки різними формами; виконувати сервірування столів; виконувати сервірування столів за різною тематикою;
--	--	---	--

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	ПК 3. Здатність вивчення меню і преїскурантів.	загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини	Відрізнити товарознавчу характеристику сировини

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ТОРГОВЕЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	ПК 2. Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання. КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність;	Торгово-технологічне та холодильне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, способи їх раціонального використання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;	Експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання;

		принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання;	
--	--	---	--

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ТЕХНІКА ОБЧИСЛЕНЬ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	ПК 3. Здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами; КК 2. Математична компетентність	порядок оформлення бланків рахунків; правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий розрахунок; правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку; правила математичних розрахунків у професійній діяльності	оформляти бланки рахунків і проводити розрахунок через РРО, через комп'ютерно-касові системи в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності

**Орієнтовна навчальна програма з предмета
“КУЛІНАРНА ХАРАКТЕРИСТИКА СТРАВ”**

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
PH 1 PH 2	ПК 3. Здатність вивчення меню і Прейскурантів	кулінарну характеристику страв і напоїв; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; подача вин та інших алкогольних напоїв з столу герідон, декантування вин; особливості харчування іноземних гостей; особливості кухонь народів світу	приготування страв на столі герідон; організувати і виконувати обслуговування іноземних гостей з урахуванням особливостей кухонь народів світу.

ОРІЄНТОВНА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з професійно-практичної підготовки

Професія: **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 3 розряду

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Уміти
<p>РН 1. Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарств</p>	<p>ПК 1. Здатність організувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами</p>	<p>кваліфікаційну характеристику та особливості професії «Офіціант»; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику 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; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги санітарії та гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей; вимоги до особистої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики; правила підготовки торговельних залів до обслуговування; структуру управління закладами ресторанного господарства.</p>	<p>виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно до типу та класу закладів ресторанного господарства; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору, тощо; проводити підготовку спецій і приправ; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою; застосовувати передові, інноваційні методи та форми організації праці.</p>
	<p>КК 3 Особистісна, соціальна й навчальна компетентність</p>	<p>особливості роботи в команді; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;</p>	<p>працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; ефективно 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;</p>

	основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта; стрес у роботі офіціанта, способи саморегуляції психічних станів.	дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.
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; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.
КК 1. Комуникативна 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
ПК 2. Здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання	матеріально-технічну та інформаційну базу обслуговування; торгово-технологічне та холодильне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, способи їх раціонального використання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; види та асортимент столового посуду, столових приборів, його призначення, правила зберігання;	експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади; визначати види посуду, приборів, столової білизни, його призначення; вміти розрізняти меблі за видами, знати їх характеристику.

		види та асортимент одноразового посуду для пакування їжі на винос з різних матеріалів; види столової білизни, правила її зберігання ; види меблів, їх характеристику.	
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів.	раціонально використовувати електроенергію, витратні матеріали у професійній діяльності та в побуті.; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.
	ПК 3. Здатність вивчення меню і преїскурантів	види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини; кулінарну характеристику страв і напоїв.	складати меню різних видів.
	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.
	ПК 4. Здатність отримувати 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.
	КК 2. Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності	застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності
	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.

РН 2. Виконувати обслуговуванн я відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	ПК 1. Здатність здійснювати зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення	<p>порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення, в тому числі навинос; правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом; правила подачі меню і преїскуранту; правила приймання замовлення та передачі його на виробництво; знає використання старт-листа та стоп-листа</p> <p>правила ресторанного етикету при зустрічі та привітанні гостей, розміщенні гостей за столом; правила підбору вино-горілчаних виробів до страв; інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо.</p>	<p>зустрічати гостей, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць, розсаджувати їх за столом; приймати замовлення та передавати його на виробництво; використовувати старт-лист та стоп-лист; використовувати правила підбору вино-горілчаних 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>
	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; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.</p>
	ПК 2. Здатність отримувати та подавати страви і напої	<p>правила отримання і подачі страв та напоїв; вимоги до їх оформлення і температури подачі; основні способи подачі страв: 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;</p>	<p>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 посуду, прибори та</p>

		правила ресторанного етикету при обслуговуванні гостей.	здійснювати заміну столової білизни; обслуговувати неофіційні банкетні заходи; дотримуватися вимог техніки безпеки в процесі обслуговування споживачів.
	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 установленому порядку; іноземну мову в межах професійного мінімуму.	оформляти бланки рахунків і проводити розрахунок через РРО, через комп'ютерно-касові системи в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу; володіти іноземною мовою в межах професійного мінімуму
	КК 2. Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності.	застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності.

НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__р.

Навчальний план з предмета «ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Професія: **Офіціант**
Рівень кваліфікації: 3 розряд

РН	№ з/п тем	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1	1	Інформація та інформаційні технології	2	
РН 1	2	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	5	1
РН 1	3	Мережні системи та сервіси	4	2
РН 1	4	Мережні системи. Глобальна мережа Internet. Електронна пошта	3	1
РН 1	5	Інформація та інформаційні технології. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва	3	2
Всього			17	6

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

КК 7. Цифрова компетентність

Тема 1. Інформація та інформаційні технології. Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології. Програми створення текстових і графічних документів. Стили оформлення та подання інформації. Розробка фірмового стилю. Мультимедійні технології. PowerPoint. Види і типи презентацій. Загальні відомості про засоби створення презентацій.

Лабораторно-практична робота: Створення презентацій за професійним спрямуванням.

Тема 3. Мережні системи та сервіси. Основи мережних систем. Мережі на основі ПК. Локальні, корпоративні і глобальні мережі. Загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції. Основні мережні сервіси. Браузери.

Лабораторно-практична робота: 1. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямом професії).

Тема 4 Мережні системи. Глобальна мережа Internet. Електронна пошта. Глобальна мережа Internet, історія її розвитку. Проблеми захисту інформації в комп'ютерних мережах. Перспективи розвитку глобальної мережі Internet. Електронна пошта, пошук інформації, адреса тощо.

Лабораторно-практична робота: Робота з електронною поштою.

Тема 5. Інформація та інформаційні технології. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва.

Лабораторно-практична робота: Робота з системою автоматизації ресторанного господарства.

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__ р.

Навчальний план з предмету
«ІНОЗЕМНА МОВА З ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1	1.	Мета та завдання предмету. Форми звертання.	4	2
РН 2	2.	Обслуговування іноземних відвідувачів	13	3
		Всього годин:	17	5

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

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

КК 1. Комунікативна компетентність

Тема 1. Мета та завдання предмету. Форми звертання.

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

ГраMATика: форми існування англійської (німецької) мови. Іменник: рід, число, артикль.

Практична робота:

Лексика: Зустріч, вітання, знайомство,

ГраMATика: форми існування

Тема 2. Обслуговування іноземних відвідувачів

Лексика: У ресторані. Загальноновживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; класифікація продуктів; виконання замовлення; розрахунок з відвідувачами.

ГраMATика: кількісні та порядкові числівники; питальні речення.

Практична робота:

У ресторані: характеристика кулінарних страв.

Зустріч відвідувачів, прийом замовлення.

Затверджую
 Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
 Золтан ЧІРПАК.
 « ____ » _____ 202__ р.

Навчальний план з предмета
« ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА ТА ОСНОВИ ПСИХОЛОГІЇ »
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд

РН	№ з/п тем	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1	1	Мета та завдання предмета	1	
РН 1	2	Психологія ділового спілкування	2	
РН 1	3	Конфліктологія	2	
РН 1	4	Психологія клієнтів	2	
РН 1	5	Імідж	1	
РН 2	6	Психологія підприємницької діяльності. Міжособові взаємини	2	
РН 2	7	Психологія та етика різних видів ділової комунікації	2	
РН 2	8	Механізми встановлення ділових контактів	1	
РН 2	9	Особливості спілкування з різними типами відвідувачів	2	
РН 2	10	Конфліктологія. Способи вирішення конфліктів	2	
РН 1	11	Форми звертання.	10	
РН 2	12	Обслуговування іноземних відвідувачів	6	
Всього			33	

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

КК 1. Комунікативна компетентність

КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність

Тема 1. Мета та завдання предмета.

Основні поняття професійної етики та професійної психології. Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей.

Тема 2. Психологія ділового спілкування

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Сучасні психологічні техніки: НЛП (нейролінгвістичне програмування). Репрезентативні системи, типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, "комп'ютер". Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан пойнтери в спілкуванні.

Тема 3. Конфліктологія

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Тема 4. Психологія клієнтів

Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Тема 5. Імідж

Поняття про стиль, імідж: особистий імідж, імідж підприємства. Формування іміджу.

Тема 6. Психологія підприємницької діяльності. Міжособові взаємини

Психологічні та суспільні відносини. Особливість в системі виробничих відносин. Встановлення міжособових відносин. Психологія симпатій та антипатій. Психологічний клімат трудового колективу. Особа як об'єкт управління. Психологія та етика сучасного керівника.

Тема 7. Психологія та етика різних видів ділової комунікації

Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і невербальні) Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного. Поняття соціальної перцепції. Основні ознаки сприйняття людини людиною.

Тема 8 Механізми встановлення ділових контактів

Візуальний контакт. Взаємне розташування у просторі. Зони спілкування. Відкриті і закриті питання. Скриті компліменти. Сприйняття критики. Прощання. Запрошення.

Тема 9 Особливості спілкування з різними типами відвідувачів

Психологія різних типів відвідувачів. Роль психологічних знань в підвищені культури обслуговування. Особливості спілкування з відвідувачами з врахуванням компетентності, статусу, купівельної спроможності, місця проживання, смаків, віку, статі.

Тема 10. Конфліктологія. Способи вирішення конфліктів

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

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

КК 1. Комунікативна компетентність

Тема 11. Форми звертання.

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

Грамматика: форми існування мови. Іменник: рід, число, артикль.

Тема 12. Обслуговування іноземних відвідувачів

Лексика: У ресторані. Загальноживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; класифікація продуктів; виконання замовлення; розрахунок з відвідувачами.

Грамматика: кількісні та порядкові числівники; питальні речення.

Затверджую
 Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
 Золтан ЧІРПАК.
 « ____ » _____ 202__ р.

**Навчальний план з предмета
 « ОСНОВИ ТРУДОВОГО ЗАКОГОДАВСТВА»
 Професія: Офіціант
 Рівень кваліфікації: 3 розряд**

РН	№ з/п тем	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1	1.	Право-соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави	1	
	2.	Конституційні основи України	5	
	3.	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	1	
	4.	Господарство і право	1	
	5.	Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів	2	
	6.	Праця, закон і ми	2	
	7.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	1	
	8.	Види юридичної відповідальності	1	
	9.	Правова охорона природи. Охорона природи – невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України	3	
		Всього годин:		17

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

КК 4. Громадянсько- правова компетентність

Тема 1. Право-соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави

Право у житті кожного з нас. Право – цінність – одна із засад державного і суспільного життя. Принципи права – його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.

Тема 2. Конституційні основи України

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного, таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейне життя тощо.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада – представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України – вищий орган у системі органів виконавчої влади.

Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні.

Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Тема 3. Цивільне право і відносини, що ним регулюються

Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.

Тема 4. Господарство і право

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Суб'єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об'єднань.

Тема 5. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів

Загальні положення. Органи, що вирішують господарські спори. Закони, які використовуються для розв'язання господарських спорів.

Тема 6. Праця, закон і ми

Загальна характеристика трудового права України. Право громадян України на працю.

Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Тема 7. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління.

Тема 8. Види юридичної відповідальності

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Тема 9. Правова охорона природи. Охорона природи - невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України

Екологічне право та його роль у регулюванні системи «природа-людина-суспільство». Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__ р.

Навчальний план з предмета
« ОСНОВИ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ТА ЕКОЛОГІЇ »
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд

РН	№ з/п тем	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
4 розряд				
РН 1	1	Основи енергозбереження	4	
	2	Принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	4	
	3	Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів	4	
		Всього годин:	12	

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

КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність

Тема 1. Основи енергоефективності.

Сучасний етап енергозбереження в Україні. Актуальність ефективного використання енергії та енергоресурсів. Огляд змісту предмета.

Поняття енергії, її роль в житті людини і суспільства. Енергетична основа життєдіяльності людини: структура сучасного енергоспоживання. Енергоємність природних речовин та перетворення енергії. Джерела енергії. Перетворення енергії. Ланцюги живлення. Енергетичні закони. Одиниці виміру енергії. Традиційні та альтернативні види енергії: поновлювані та не поновлювані джерела енергії.

Споживання енергії в світі, світові запаси енергоресурсів. Актуальність переходу людства на ефективне використання енергетичних ресурсів та альтернативних джерел енергії. Схема трансформації енергії.

Поняття енергоефективності та енергозбереження. Збереження природних ресурсів. Варіанти життєвого циклу енергоресурсів.

Тема 2. Принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання

Енергозбереження та способи економії електроенергії, технологічні витрати потужності і енергії, що становлять баланс електроенергії, облік потоків і витрати електроенергії в енергосистемі

Підвищення ефективності систем теплопостачання

Технологічна витрата потужності і енергії в електричних мережах Складові балансу електроенергії.

Команда енергоменеджменту. Енергетичний аудит. Економія споживання електроенергії. Контроль і керування використанням техніки. Використання світлодіодного та сонячного освітлення

Оптимізація повітряних компресорів. Заощадження енергії у побуті

Тема 3. Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів

Аналіз енергетичних ресурсів, що використовується в галузі.

Шляхи економії енергії в галузі. Альтернативні джерела енергії, що використовуються в галузі.

Організація робіт з енергозбереження в галузі. Нормативні документи з енергозбереження в галузі

Правила енергозбереження на підприємстві. Способи енергозаощадження на підприємстві.

НАВЧАЛЬНІ ПЛАНИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__ р.

**Навчальний план з предмета
« САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА, ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ »
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд**

РН	№ з/п тем	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1	1.	Основи санітарії і гігієни	2	
РН 2	2.	Основи епідеміології	1	
	3.	Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика	1	
	4.	Санітарні вимоги до устрою, устаткування та утримання закладів ресторанного господарства	2	
	5.	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, збереження та реалізації готової їжі	2	
	6.	Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства	1	
	7.	Харчові речовини, їх значення для організму людини	2	
	8.	Процес травлення і засвоєння їжі. Роль особистої гігієни	1	
	9.	Обмін речовин і енергії. Енергетичні затрати та їх поповнення	2	
	10.	Норми і режим харчування. Особливості харчування молодих людей	1	
	11.	Різновиди харчування: лікувальне та дитяче.	2	
		Всього:	17	

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

Загальні компетентності,

ПК 1. Здатність організовувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами

Тема 1. Основи санітарії і гігієни

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

Тема 2. Основи епідеміології

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Мікроби, що викликають псування харчових продуктів. Поняття про бродіння, використання в харчовій промисловості та в закладах ресторанного господарства (бродіння тіста, квашення капусти та інше).

Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють в закладах ресторанного господарства.

Харчові інфекції; джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій.

Венеричні захворювання, їх попередження. Профілактика СНІДу.

Тема 3. Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика

Харчові отруєння, їх класифікація. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації.

Харчові токсикоінфекції. Умовно-патогенні мікроби, що викликають харчові токсикоінфекції. (кишкова паличка, протей). Роль кишкової палички та протей у виникненні токсикоінфекцій. Кишкова паличка – показник забруднення підприємств. Заходи профілактики токсикоінфекцій.

Харчові інтоксикації. Отруєння токсином стафілокока. Продукти, із якими пов'язане це отруєння. Заходи профілактики. Ботулізм. Причини виникнення отруєння. Основні заходи попередження ботулізму.

Харчові отруєння небактеріального походження. Отруєння неїстівними продуктами рослинного та тваринного походження. Заходи профілактики.

Гельмінтози, їх види. Заходи попередження зараження гельмінтами. Боротьба з гельмінтами.

Тема 4. Санітарні вимоги до устрою, устаткування та утримання закладів ресторанного господарства.

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

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

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

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

Санітарні вимоги до устаткування та інвентарю. Неприпустимість використання оброблених дощок не за призначенням. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств громадського харчування.

Тема 5. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізації готової їжі

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки. Санітарні вимоги до нарізування хліба, приготування фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

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

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

Терміни зберігання та реалізації страв. Небезпека наявності мікробів у готових стравах та кулінарних виробах.

Тема 6. Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства.

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

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

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.

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

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

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

Тема 7. Харчові речовини, їх значення для організму людини

Поняття про харчові речовини.

Білки. Загальні відомості про білки, їх біологічна цінність. Повноцінні і неповноцінні білки, харчова цінність, фізіологічні норми в харчовому раціоні.

Жири. Загальні відомості про жири. Біологічна, харчова цінність, фізіологічні норми у харчовому раціоні.

Вуглеводи. Загальні відомості, біологічна, харчова цінність для організму людини. Продукти, багаті на вуглеводи. Фізіологічна норма в харчовому раціоні. Вуглеводневий обмін.

Вода. Значення для організму води. Справжня і несправжня спраги та їх регуляція.

Мінеральні солі. Мінеральний і водневий обмін. Біологічна цінність мінеральних речовин.

Вітаміни. Поняття про вітаміни. Авітаміноз, гіповітаміноз, гіпервітаміноз. Методи збереження вітамінів при обробці (холодній і тепловій) в харчових речовинах. Вітамінізація їжі.

Тема 8. Процес травлення і засвоєння їжі. Роль особистої гігієни

Поняття про травлення. Будова шлунково-кишкового тракту. Процес травлення і засвоєння в кожному відділенні шлунково-кишкового тракту. Роль ферментів в процесі травлення. Значення печінки і підшлункової залози в травленні. Використання цих знань у профілактиці захворювань (гастритів, виразкової хвороби, захворювань печінки, нирок тощо). Роль особистої гігієни в процесі травлення. Догляд за ротовою порожниною.

Тема 9. Обмін речовин і енергії. Енергетичні затрати та їх поповнення

Поняття про обмін речовин. Фактори, які впливають на обмін. Основний обмін. Процеси асиміляції і дисиміляції. Витрати енергії людьми різних професій (за добу). Джерела поповнення енергетичних затрат. Добовий раціон та визначення його енергетичної цінності.

Тема 10. Норми і режим харчування. Особливості харчування молодих людей

Поняття про калорійність їжі. Калорійність білків, жирів, вуглеводів. Норми харчування в залежності від професії, кліматично-географічних умов, статі, віку. Особливості харчування молодих людей. Режим харчування, принципи складання меню. Розподіл добового раціону. Апетит, відчуття ситості, справжнє і скрите голодування.

Тема 11. Різновиди харчування: лікувальне та дитяче.

Поняття про дієтологію. Основні лікувальні дієти. Основні функції лікувальних дієт та їх характеристика. Захворювання, які вимагають лікувального харчування. Роль дотримання фахівцем санітарно-гігієнічних вимог в лікувальному харчуванні. Профілактика захворювань. Значення профілактичного харчування. Основні раціони при врахуванні шкідливих умов виробництва.

Особливості дитячого харчування. Вікові групи дітей і організація їх харчування. Режим харчування дітей. Шкільне харчування. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог до кулінарної обробки страв.

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__р.

**Навчальний план з предмета
«ОХОРОНИ ПРАЦІ»
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд**

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1	1.	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
РН 2	2.	Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	8	
	3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва	6	
	4.	Основи електробезпеки	6	
	5.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
Всього годин:			30	

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

ПК 1. Здатність організовувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

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

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди».

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час робіт за професією «Офіціант». Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів: спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту при проведенні різних видів робіт. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій, які характерні для професії офіціант. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлексії, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов у процесі праці (почуття, стримання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях: порушення правил використання опалювальних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самоzapалення, горіння, тління. Легкозаймисті й горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів паливних речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.

Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги.

Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях.

Правила накладання пов'язок, їх типи.

Надання першої допомоги при знепритомнінні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__р.

Навчальний план з предмета
«ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ»
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: Зрозряд

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1 РН 2	1.	Мета та завдання предмету. Ресторанне господарство, основні завдання, перспективи розвитку.	4	
	2.	Основні типи закладів ресторанного господарства.	5	
	3.	Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	5	
	4.	Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання	5	
	5.	Меню і преїскуранти	10	1
	6.	Столовий посуд, прибори, білизна	8	1
	7.	Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів	13	4
	8.	Обслуговування відвідувачів	10	2
	9.	Обслуговування відвідувачів в торговельній залі	7	2
	10.	Спеціальні форми обслуговування	7	
	Всього:		74	10

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

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

Тема 1. Мета та завдання предмету. Ресторанне господарство, основні завдання, перспективи розвитку.

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Заклади ресторанного господарства, їх основні завдання, перспектива розвитку. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства.

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

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

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

Тема 4. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання

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

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

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими

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

Бенкетна зала, її характеристика. Обладнання залів, його види і призначення. Вентиляція і освітлення.

Тема 5. Меню і преїскуранти

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

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

Меню. Види меню. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню. Меню-газета. Карти страв.

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

Практична робота:

1. Вивчення меню і преїскурантів. Вправи по складанню меню і преїскурантів

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

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

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

Види та призначення посуду. Столовий посуд із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яний та керамічний посуд.

Посуд європейського зразка. Догляд за порцеляновим посудом, скляним, металевим. Догляд за приборами, столовою білизною. Зберігання столового посуду, приборів, білизни. Облік та обіг столового посуду, приборів і білизни. Журнал обліку. Відповідальність за збереження посуду, приборів, білизни. Порядок одержання столового посуду, приборів, білизни. Дотримання техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни.

Практична робота :

1. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

Тема 7. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

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

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатерттинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Види сервіровки. Вимоги до

сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.

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

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменного одягу, взуття. Медичний огляд та особиста санітарна книжка працівника. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.

Етапи підготовки торговельної зали до роботи: розміщення меблів в торгових залах, накривання столів скатертинами, отримання посуду, приборів і білизни і підготовка їх до роботи, сервірування столів. Підготовка торгівельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів: спеціальних видів обслуговування, тематичних, бенкетів. Розміщення на столах спецій, квітів, кувертних карток (іменних). Схеми сервіровки столів.

Практичні роботи:

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

Тема 8. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів.

Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Психологія різних типів відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Техніка прийому замовлення.

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

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв. Особливості відкривання та подачі шампанського. Правила подачі безалкогольних напоїв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао. Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів. Вирішення конфліктних ситуацій з відвідувачем

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

Практичні роботи:

1. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі.
2. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем.
3. Прибирання використаного посуду та приборів.

4. Розрахунок з відвідувачами.

Тема 9. Обслуговування відвідувачів в торговельній залі

Прийняття та виконання замовлення. Техніка прийому замовлення, в т.ч. через комп'ютерно-касову систему. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і прейскуранту. Послідовність виконання замовлення. Послідовність подачі закусок та страв: холодних і гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв та гарячих напоїв. Траншування страв. Фламбування страв. Приготування страв на підсобному столику (гарідоні). Особливості подачі окремих видів закусок – сирна тарілка. Фондю, види, технологія приготування та правила подачі. Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Техніка відкривання і подачі алкогольних напоїв. подача вин та інших алкогольних напоїв з підсобного столика (гарідона). Декантування вин. Робота сомельє в торговому залі.

Практична робота:

1. Техніка подачі страв і напоїв. Розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна столового посуду та приборів.

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування

Види обслуговування: обслуговування осіб, які проживають в готелях; обслуговування по попередньому замовленню, обслуговування в дні свят і при зустрічі Нового року, обслуговування весільних та інших святкових вечорів.

Організація обслуговування в готелях. Організація поверхових буфетів, форми обслуговування. Прийом замовлення із номерів, виконання замовлення. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи. Організація обслуговування по типу “шведський стіл” та “зал-експрес”.

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

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

**Навчальний план з предмета
 «ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»
 Професія: Офіціант
 Рівень кваліфікації: 3 розряд**

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1 РН 2	1.	Мета та завдання предмету	1	
	2.	Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі.	1	
	3.	Риба та морепродукти. Рибні товари.	2	
	4.	М'ясо та м'ясні товари. М'ясні товари	2	
	5.	Молоко та молочні товари. Молочні товари	2	
	6.	Яйця та яєчні продукти. Кондитерські вироби	2	
	7.	Харчові жири	1	
	8.	Зерноборошняні товари. Хлібобулочні вироби	2	
	9.	Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	2	
	10.	Смакові товари	1	
	11.	Споживні властивості продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів	2	
	12.	Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів	2	
			20	

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

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

Тема 1. Мета та завдання предмету

Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів.

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин.

Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.

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

Тема 2. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі

Споживні властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів. Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів.

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження. Хвороби свіжих овочів і плодів, причини їх появи та заходи попередження.

Тема 3. Риба та морепродукти. Рибні товари

Споживні властивості риби. Характеристика основних промислових родин риб. Характеристика основних груп риби живої і консервованої.

Класифікація морепродуктів, їх споживні властивості, асортимент.

Вимоги до якості та умови зберігання риби і морепродуктів. Постачальники.

Споживні властивості рибних товарів. Характеристика основних груп рибних товарів (баликових рибних виробів, рибної ікри, рибних консервів, рибних пресервів). Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання.

Характеристика асортименту нових видів рибних товарів.

Тема 4. М'ясо та м'ясні товари. М'ясні товари

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

М'ясні субпродукти, класифікація, споживні властивості, вимоги до якості. Режим зберігання. Використання в кулінарії.

Санітарно-ветеринарний контроль якості м'яса, клеймування м'ясних туш.

Вимоги до якості, умови зберігання м'яса та м'ясних товарів.

Характеристика нових видів м'ясних товарів.

Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей м'ясних товарів - ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів.

Характеристика асортименту нових видів м'ясних товарів.

Вимоги до якості. Режим зберігання, використання в закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Молоко та молочні товари. Молочні товари

Споживні властивості молока та молочних товарів.

Характеристика молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів.

Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів.

Вимоги до якості та умови їх зберігання.

Класифікація молочних товарів. Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей окремих груп молочних товарів.

Порівняльна характеристика молочних товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 6. Яйця та яєчні продукти. Кондитерські вироби

Споживні властивості яєць і продуктів їх переробки (заморожених і сушених).

Класифікація курячих яєць. Вимоги до якості та умови зберігання яєць та яєчних продуктів.

Продукти переробки яєць: сухі, морожені яєчні продукти. Схема їх виробництва, показники якості та умови зберігання. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів, їх причини та способи попередження.

Використання яєць та яєчних продуктів в закладах ресторанного господарства.

Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей окремих груп кондитерських виробів (фруктово-ягідних, цукристих, борошняних).

Характеристика нових видів кондитерських виробів.

Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання. Порівняльна характеристика кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 7. Харчові жири

Споживні властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні людини: властивості жирів, вплив жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів.

Характеристика нових видів харчових жирів.

Вимоги до якості та умови зберігання. Постачальники.

Тема 8. Зерноборошняні товари. Хлібобулочні вироби

Споживні властивості зерно-борошняних продуктів.

Класифікація зерно борошняних продуктів. Крупи: асортимент, їх відмінні особливості. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості. Умови та строки зберігання в закладах ресторанного господарства. Втрати та шляхи їх зниження.

Борошно. Сорти, їх відмінні особливості, вимоги до якості, умови зберігання.

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент і їх відмінні особливості. Спеціальні сорти хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, умови зберігання.

Постачальники.

Характеристика нових видів хлібобулочних виробів.

Шляхи підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів. Шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.

Вимоги до якості. Умови зберігання.

Тема 9. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби

Крохмаль і крохмалопродукти. Значення в харчуванні, використання в кулінарії. Види крохмалю. Його основні властивості.

Продукти переробки крохмалю, асортимент, їх товарознавча характеристика. Вимоги до якості та зберігання крохмалю та крохмалопродуктів.

Цукор. Споживні властивості, асортимент, його відмінні особливості. Вимоги до якості та зберігання цукру.

Мед. Споживні властивості. Класифікація. Відмінні особливості асортименту. Вимоги до якості та умови зберігання меду.

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

Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

Тема 10. Смакові товари

Споживні властивості смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів.

Основні процеси виробництва напоїв.

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика нових видів смакових товарів.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами.

Тема 11. Споживні властивості продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів

Залежність споживних властивостей товару від їх хімічного складу. Консервування – запорука збереження споживних властивостей та якості товарів. Характеристика різних методів консервування.

Фактори, що впливають на споживні властивості та якість харчових продуктів в процесі виробництва, зберігання та транспортування, режими зберігання. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні.

Тема 12. Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів

Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби – джерела забезпечення організму мінеральними речовинами, вітамінами, вуглеводами. Горіхоплідні – джерела білків. Споживні властивості продуктів переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів. Характеристика окремих методів переробки овочів, плодів, ягід, грибів. Показники, які формують якість та стійкість у зберіганні (сировина, процеси виробництва, види тари, режим зберігання).

Характеристика асортименту нових видів продуктів переробки овочів, плодів, ягід, грибів.

Затверджую
 Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
 Золтан ЧІРПАК.
 « ____ » _____ 202__ р.

**Навчальний план з предмета
 «ТОРГІВЕЛЬНО - ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ»
 Професія: Офіціант
 Рівень кваліфікації: 3 розряд**

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1 РН 2	1.	Мета та завдання предмета, класифікація технологічного обладнання	2	
	2.	Механічне обладнання	1	
	3.	Теплове обладнання	2	
	4.	Холодильне обладнання	2	
	5.	Ваговимірювальне обладнання	2	1
	6.	Електронні контрольно-касові апарати	4	3
	7.	Ваговимірювальне обладнання. Нові види	3	
	8.	Теплове обладнання. Нові види: кавоварки, грилі, печі надвисокої частоти	2	
	9.	Касове обладнання	5	3
		Всього:	23	7

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

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

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

Тема 1. Мета та завдання предмета, класифікація технологічного обладнання.

Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Вимоги до сучасного обладнання.

Класифікація технологічного обладнання.

Загальні відомості про машини та механізми.

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Тема 2. Механічне обладнання

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Тема 3. Теплове обладнання

Класифікація теплового устаткування. Поняття про ЗВЧ та ІЧ-обігрів.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Тема 4. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Тема 5. Ваговимірювальне обладнання

Ваговимірювальне обладнання. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Ваги настільні та циферблатні. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Таврування та перевірка ваг. Порядок державного нагляду та контролю за ваговимірювальними приладами. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Практична робота:

1. Зважування товарів на електронних вагах.

Тема 6. Електронні контрольно-касові апарати

Розвиток та поліпшення конструкції касові апарати, сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА.

Практичні роботи:

1. Підготовка до роботи касових апаратів, розрахунок з відвідувачами.
2. Робота на електронних контрольно-касових апаратах. Виведення звітів, заповнення документації. (2 години)

Тема 7. Ваговимірювальне обладнання. Нові види

Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів електронних ваг. Зважування товарів на електронних вагах. Дотримання правил техніки безпеки при експлуатації.

Тема 8. Теплове обладнання. Нові види: кавоварки, грилі, печі надвисокої частоти

Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів теплового обладнання: кавоварок, грилів, печей надвисокої частоти.

Тема 9. Касове обладнання

Комп'ютерно-касові системи. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи: за готівку, через пластикові та кредитні карточки.

Кодування товарів по штрих-кодах. Робота зі сканером.

Правила техніки безпеки і охорони праці при проведенні розрахунків через комп'ютерно-касові системи. Нові види РРО. R-keeper.

Практичні роботи:

1. Кодування товарів.
2. Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи: за готівку, через пластикові та кредитні карточки. (2 години)

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__ р.

**Тематичний план з предмета
«ТЕХНІКА ОБЧИСЛЕНЬ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ»
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд**

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1 РН 2	1.	Мета та завдання предмета. Скорочені прийоми усного підрахунку	1	
	2.	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення	1	
	3.	Торгові обчислення; документація торгових процесів	1	
	4.	Калькуляція в закладах ресторанного господарства	2	1
	5.	Облік касових операцій	1	
	6.	Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	2
	7.	Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	2	
		Всього:	12	3

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

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

Тема 1. Мета та завдання предмета. Скорочені прийоми усного підрахунку

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

Тема 2. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення

Поняття про ціну та ціноутворення. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Призначення торгових знижок (націнок),

Прейскуранти цін на продовольчі товари та продукцію в закладах ресторанного господарства, їх побудова, порядок визначення цін.

Процентні обчислення. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, продаж алкогольних напоїв на розлив. Визначення цін, підрахунок вартості покупки.

Тема 3. Торгові обчислення; документація торгових процесів

Торгові обчислення. Значення документів. Вимоги до документів. Їх реквізити. Поняття про масу брутто і нетто.

Тема 4. Калькуляція в закладах ресторанного господарства.

Поняття про калькуляцію. Матеріали, що використовуються при калькуляції. Калькуляційні картки, сутність, оформлення, реєстрація та збереження. ЕККА. R-keeper.

Практична робота:

1. Практичні навички роботи з ЕККА та R-keeper.

Тема 5. Облік касових операцій

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

розрахункових операцій у сфері торгівлі громадського харчування та послуг". Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок.

Складання звіту про використання розрахункових операцій.

Тема 6. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Сутність матеріальної відповідальності, її форми. Колективна (бригадна) форма матеріальної відповідальності, її значення, Права та обов'язки членів бригади. Документальне оформлення матеріальної відповідальності при різноманітних формах.

Мета організації обліку продуктів та товарів. Документи, що оформляються при відпусканні готових виробів з виробництва.

"Товарні звіти матеріально-відповідальних осіб, призначення, побудова, документи, на підставі яких складається звіт.

Практична робота:

1. Оформлення звітної документації матеріально-відповідальної особи.

Тема 7. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду

Поняття про інвентаризацію, завдання та терміни проведення. Техніка проведення інвентаризації.

Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Затверджую
 Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
 Золтан ЧІРПАК.
 «___» _____ 202__р.

Навчальний план з предмета
«КУЛІНАРНА ХАРАКТЕРИСТИКА СТРАВ»
Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
Зрозряд				
РН 1	1	Загальні відомості про предмет. Поняття про технологічний процес	1	
РН 2	2	Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	2	
	3	Кулінарна характеристика перших страв	2	
	4	Кулінарна характеристика страв з овочів	2	
	5	Кулінарна характеристика рибних гарячих страв	2	
	6	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	3	
	7	Кулінарна характеристика соусів	3	
	8	Кулінарна характеристика гарячих страв з птиці та дичини.	2	
	9	Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру.	2	
	10	Кулінарна характеристика страв з тіста.	2	
	11	Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв.	3	
			24	

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

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

Тема 1. Загальні відомості про предмет. Поняття про технологічний процес

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

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

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

Кулінарна характеристика гарячих закусок: сосиски в томаті, тюфтельки в томатному соусі, нирки смажені зі свіжими томатами, нирки в мадері з печерицями, кошики із тіста з курячим фаршем або фаршем із дичини, ракові шийки або краби з соусом, гриби білі або печериці у сметані, жульєни грибні та з птиці. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 3. Кулінарна характеристика перших страв

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

Кулінарна характеристика перших страв: супів-пюре, прозорих, солодких і молочних. Особливості приготування національних і фірмових перших страв. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 4. Кулінарна характеристика страв з овочів

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

Тема 5. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

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

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

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

Тема 7. Кулінарна характеристика соусів

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

Тема 8. Кулінарна характеристика гарячих страв з птиці та дичини

Кулінарна характеристика страв з м'яса свійської птиці та дичини у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді: кури та курчата відварені, кури та курчата смажені, гуска чи качка смажені, перепілка смажена, котлети по-київськи, чахохбілі з курки. Правила підбирання гарніру та соусу до страви з птиці та дичини. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 9. Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру

Кулінарна характеристика страв з яєць у відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Асортимент і особливості приготування та подачі яєць відварених (з різними строками варіння), яєчні (натуральної та з гарніром), омлетів (натуральних, змішаних, фаршированих). Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв із сиру в натуральному, відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Асортимент, особливості приготування та подачі, вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.

Тема 10. Кулінарна характеристика страв з тіста

Кулінарна характеристика страв: з прісного тіста (вареники, пельмені, вушка, налисники, чебуреки), з дріжджового тіста (оладки, млинці, чебуреки). Кулінарна характеристика борошняних виробів: пиріжків, булочок, пирогів, печива, кексів, тортів і тістечок. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв із тіста та борошняних виробів, умови і терміни зберігання.

Тема 11. Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв

Кулінарна характеристика та техніка подавання солодких страв: компотів, киселів, желе, мусів, морозива, свіжих фруктів та ягід, ягід з молоком чи вершками, а також баштанних – кавунів, динь.

Кулінарна характеристика гарячих солодких страв: пудингів, суфле, грінок з фруктами та інше. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості солодких страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика гарячих напоїв. Правила заварювання, асортимент і правила подавання чаю та кави. Особливості приготування кави “Гляссе”. Вимоги до якості чаю та кави, умови і терміни

зберігання. Кулінарна характеристика кавових напоїв, какао та гарячого шоколаду. Правила заварювання, технічні прийоми подавання, вимоги до якості цих напоїв, умови і терміни зберігання.

9. ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Затверджую
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
Золтан ЧІРПАК.
« ____ » _____ 202__р.

Навчальний план з ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ Професія: Офіціант Рівень кваліфікації: 3 розряд

РН	№ з/п	Назва теми (підтеми)	Кількість годин	З них ЛПР
3 розряд				
РН 1 РН 2	I. Виробниче навчання у майстерні			
	1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні	6	
	2.	Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів	78	
	Всього годин:		84	
	II. Виробниче навчання на виробництві			
	1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. Вимоги до офіціанта	6	
	2.	Ознайомлення з роботою виробничих цехів та торгових приміщень в закладах ресторанного господарства	18	
	3.	Процес підготовки торгового залу до обслуговування	24	
	4.	Процес обслуговування відвідувачів	24	
	Всього годин:		72	
РН 1, РН 2	III. Виробнича практика «Офіціант 3 розряду»			
	1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	7	
	2.	Самостійне виконання робіт за професією “Офіціант ” розряду Кваліфікаційна пробна робота	371	
Всього годин:		378		
Разом:		534		

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

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

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні

Вимоги безпеки праці в майстерні та на окремих робочих місцях.

Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика офіціанта, вимоги до офіціанта. Організація робочого місця офіціанта. Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології.

Охорона праці та пожежна безпека. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в майстернях.

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

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці та пожежна безпека.

Ознайомлення із різними видами меню, преїскуранту, столового посуду, приборів та білизни.

Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу до роботи та процесом обслуговування відвідувачів в торгівельній залі.

Вправи:

Складання різних видів меню.

Підбір посуду, приборів, білизни для обслуговування відвідувачів.

Засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів.

Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду. Накривання столів скатертинами. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи.

Зустріч і розміщення гостей за столом. Подача відвідувачам меню і преїскуранту, прийом замовлень.

Передача замовлень на виробництво; отримання буфетної продукції, подача закусок, страв, напоїв.

Розрахунок з відвідувачами. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з закладом ресторанного господарства . Інструктаж з безпеки праці і пожежної безпеки в ЗРГ. Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників.

Кваліфікаційна характеристика офіціанта, вимоги до офіціанта. Організація робочого місця офіціанта.

Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології.

Охорона праці та пожежна безпека. Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки в майстернях.

Вимоги охорони праці в навчальних майстернях і на робочих місцях. Попередження травматизму.

Правила і інструкції з техніки безпеки, їх дотримання.

Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів та торгових приміщень в закладах ресторанного господарства

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці при роботі у виробничих цехах та в торгових та підсобних приміщеннях.

Структура виробництва і організація роботи у виробничих цехах. Організація роботи в торгових приміщеннях ЗРГ.

Вправи:

Організація робочого місця офіціанта. Підготовка до роботи підсобних та торгових приміщень.

Первинна обробка овочів, риби, м'яса. Вивчення асортименту кондитерських виробів. Правила зберігання. Приготування і оформлення холодних страв і закусок. Правила відпуску. Приготування, порціонування та відпуск страв.

Тема 3. Процес підготовки торгового залу до обслуговування

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці.

Вправи:

Складання меню з врахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино – горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Підбір посуду, приборів і білизни для обслуговування відвідувачів, одержання і актування. Перевірка якості миття посуду, прасування білизни. Облік та зберігання.

Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Накривання столів скатертинами. Складання полотняних серветок.

Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи.

Тема 4. Процес обслуговування відвідувачів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці.

Вправи:

Зустріч відвідувача і прийом замовлення. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет.

Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Отримання буфетної продукції. Подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв.

Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з закладом ресторанного господарства . Інструктаж з безпеки праці і пожежної безпеки в закладах ресторанного господарства.

Техніка безпеки на підприємстві та попередження травматизму. Заходи попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання.

Пожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж.

Правила поведінки учнів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди, користування засобами пожежогасіння. Будова і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Тема 2. Меню і преїскуранти; процес обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства.

Вправи:

Складання меню вільного вибору страв, денного раціону харчування, скомплектованого меню, меню спеціальних видів обслуговування, меню бенкетів, меню дитячого і дієтичного харчування, із врахуванням асортиментного мінімуму та порядку розміщення страв та напоїв в меню.

Складання преїскурантів, карт напоїв, карт вин із врахуванням послідовності розміщення напоїв.

Зустрічі відвідувачів та прийом замовлення. Дотримання правил етикету при прийнятті замовлень.

Рекомендації при прийомі замовлень страв та напоїв. Виконання додаткової сервіровки після прийому замовлення. Виконання замовлення. Техніка роботи офіціанта з підносом при перенесенні страв та напоїв. Техніка роботи офіціанта при подачі страв та напоїв. Способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, за допомогою приставного столика (гарідона). Фламбування та траншування страв. Подача окремих сирної тарілки. Технологія приготування та правила подачі різних видів фондю.

Подача алкогольних напоїв. Техніка відкривання пляшок і правила наливання напоїв. Декантування вин.

Розрахунок з відвідувачем, подача рахунків, проведення розрахунку.

Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

Тема 3. Виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час спеціальних форм обслуговування та при обслуговуваннях бенкетів і прийомів.

Вправи:

Обслуговування осіб, що проживають в готелях. Обслуговування в номерах готелю. Організація харчування в поверхових буфетах. Організація обслуговування “шведського столу” та “залу-експрес”. Прийом замовлення на бенкет із урахуванням побажання замовника. Складання меню. Розміщення столів в залі, сервіровка столів. Розміщення гостей за столом. Організація обслуговування учасників бенкету. Подача страв та напоїв на бенкетах. Подача аперитиву. Розрахунок, безготівковий розрахунок.

Тема 4. Облік і звітність

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час роботи на обчислювальній техніці, здачі виручки в касу закладу.

Вправи:

Складання технологічних і калькуляційних карт на страви і напої. Оформлення здачі виручки в касу закладу в установленому порядку. Робота зі звітною документацією. Робота на обчислювальній техніці, реєстраторах розрахункових операцій, комп’ютерно-касових системах, R-keeper, наявних на підприємстві.

III. Виробнича практика

Офіціант 3 розряду

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Інструктажі з безпеки, охорони праці та пожежної безпеки в закладі (проводять працівники відповідних служб закладу).

Ознайомлення зі структурою і характером закладу.

Ознайомлення з новою технікою і новітніми технологіями виробництва, асортиментом продукції, що випускає підприємство, основними правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці офіціанта; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків і новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

Тема 2. Самостійне виконання робіт за професією “Офіціант ” 3 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці офіціанта 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм охорони праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо, з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами – замовниками кадрів, та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

**11. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ, УСТАТКУВАННЯ, МАТЕРІАЛІВ,
ІНСТРУМЕНТІВ**

<i>№ з/п</i>	<i>Найменування</i>	<i>Кількість на групу з 12 осіб</i>	
		<i>Для індивідуального користування</i>	<i>Для групового користування</i>
1	2	3	4
1.	Холодильний прилавок		3
2.	Фризер		2
3.	Комп'ютерно-касова система		1
4.	Салат-бар		12
5.	Машина універсальна для натирання посуду, скла, приборів		12
6.	Штопор універсальний	1	12
7.	Відкривачка для пляшок	1	12
8.	Відкривачка для консервів	1	12
9.	Корковилловлювач	1	12
10.	Щипці для відкривання пляшок	1	12
11.	Ножі	1	12
12.	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	12
13.	Декантор	в асортименті	в асортименті
14.	Підставки для пляшок	1	12
15.	Щипці для спаржі	1	
16.	Щипці для льоду	1	
17.	Шейкер	1	
18.	Ложки для змішування коктейлів	1	
19.	Фруктова шпажка	1	
20.	Джезве	1	
21.	Порцеляновий посуд	в асортименті	в асортименті
22.	Металевий посуд	в асортименті	в асортименті

23.	Скляний посуд	в асортименті	в асортименті
24.	Основні прибори	в асортименті	в асортименті
25.	Допоміжні столові прибори	в асортименті	в асортименті
26.	Столова білизна	в асортименті	в асортименті
27.	Зразки продовольчих товарів	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
28.	Муляжі овочів, фруктів	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
29.	Муляжі напівфабрикатів, готових страв	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
30.	Декоративні вази, свічники, свічки	в асортименті	в асортименті
31.	Попільнички	в асортименті	в асортименті
32.	Керамічний посуд	в асортименті	в асортименті
33.	Кокотниця	1	1
34.	Кокільниця	1	1
35.	Муляжі винно-горілчаних Виробів	1	1

**ЗБІРНИК
ОСВІТНІХ ПРОГРАМ
з підготовки кваліфікованих робітників**

Професія: 5123 Офіціант
Кваліфікація: Офіціант 3 розряду.