ПОГОДЖЕНО ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор НМК ПТО Директор ДПТНЗ «Рокитнянський

у Київській області професійний ліцей»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Стасєєва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Пустовіт

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р.

**РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**на модульно-компетентнісній основі**

 **Професія: «Офіціант»**

 **(назва професії)**

 **Код: 5123**

 **Професійні кваліфікації: 4 розряд**

СХВАЛЕНО

Протокол засідання

педагогічної ради

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_

 (дата)

**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснювальна записка | 3 |
| Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам з професії 5123 «офіціант**»** | 5 |
| Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам | 8 |
| **Професійна кваліфікація:**Навчальна програма з предмета «Організація обслуговування в ресторанах» | 9 |
| Навчальна програма з предмета «Товарознавство харчових продуктів» | 12 |
| Навчальна програма з предмета «Професійна етика» | 13 |
| Навчальна програма з предмета «Технологічне обладнання» | 14 |
| Навчальна програма з предмета «Кулінарна характеристика страв» | 15 |
| Навчальна програма з предмета «Фізіологія харчування» |  16 |
| Навчальна програма з предмета «Охорона праці» | 17 |
| Навчальна програма з виробничого навчання  | 19 |
| Приклади робіт до поетапної кваліфікаційної атестації (ПКА) відповідно до кваліфікаційної характеристикиу СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 – «Офіціант» кваліфікація – 4 розряд | 25 |

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

 Освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5123 «офіціант**»**, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691 на модульно-предметному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: законах України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», Постанові Кабінету Міністрів України від 03.06.1999 № 956 «Про затвердження Положення про ступеневу професійно-технічну освіту», Наказі Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», Листі департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки та підвищення кваліфікації на другому ступені навчання кваліфікованих робітників у закладі освіти.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток в учнів особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча освітня програма розрахована на навчання слухачів, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених Міністерством охорони здоров’я України № 256 від 29.12.1993.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (професійних профільних і загальних) компетентностей.

Програма включає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Освітня програма розрахована на 470 год. для професії «офіціант**»** (у тому числі 14 год. консультації).

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 119 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 344 години.

Навантаження учнів під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання − 6 годин, виробнича практика − 7 годин.

До самостійного виконання робіт слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

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

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття учнем усіх компетентностей.

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

**Умовні позначення,** що використовуються:

СП(ПТ)О – стандарт професійної (професійно-технічної) освіти;

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

ОФ – офіціант;

Т – тема;

ЛР – лабораторна робота;

ПР – практична робота;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

**Укладачі:**

Середюк Н.В. – викладач спеціальних предметів

Крамаренко Ю.М. - викладач спеціальних предметів

Семенюта С.І. - викладач спеціальних предметів

Дуля В.Г. – майстер виробничого навчання

Липовенко О.А. - методист

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Професійна кваліфікація**:** офіціант **4-го розряду**

 Загальний фонд навчального часу – **483** год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ з/п*** | ***Напрям підготовки*** | ***Кількість годин*** |
| ***Всього годин*** | ***ЗПК*** | ***ОФ – 4.1*** |
| **1** | Загально-професійна підготовка |  |  |  |
| **2** | Професійно-теоретична підготовка | **119** |  | 119 |
| **3** | Професійно-практична підготовка | **343** |  | 343 |
| **4** | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |
| **5** | Консультації | 14 |  |  |
| **6** | Кваліфікаційна атестація  | **7** |  |  |
| **7** | Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5) | **469** |  | **462** |

***Примітки***

1***.*** Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 112 годин).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№******з/п*** |   Навчальні предмети | ***Кількість годин*** |
| ***Всього годин*** | ***ЗПК*** | ***ОФ-******4.1*** |
| **1** | **Загальнопрофесійна підготовка** |  |  |  |
| **2** | **Професійно-теоретична підготовка** | **119** |  | **119** |
| 2.1 |  Організація обслуговування в ресторанах | 53 |  | 53 |
| 2.2 |  Товарознавство харчових продуктів | 10 |  | 10 |
| 2.3 |  Професійна етика  | 10 |  | 10 |
| 2.4 |  Технологічне обладнання | 14 |  | 14 |
| 2.5 |  Кулінарна характеристика страв |  10 |  | 10 |
| 2.6 |  Фізіологія харчування | 7 |  | 7 |
| 2.7 |  Охорона праці | 15 |  | 15 |
| **3** | **Професійно-практична підготовка** | **344** |  | **344** |
| 3.1 | Виробниче навчання |  |  |  |
|  | - в майстерні (лабораторії) | 84 |  | 84 |
|  | - на виробництві | 120 |  | 120 |
| 3.2 | Виробнича практика | 140 |  | 140 |
| 4 | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |
| 5 | Консультації | 14 |  |  |
| 6 | ДКА (або ПКА при продовженні навчання) | 7 |  |  |
| **7** | Загальний обсяг навчального часу ( без п. 4,5) | **470** |  | **463** |

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

Професія: 5123 **Офіціант**

Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Загальний фонд навчального часу – 470 год.:**

* **Професійно-теоретична підготовка – 119 год**.

 Організація обслуговування в ресторанах – 53 год.

 Товарознавство харчових продуктів – 10 год.

Професійна етика – 10 год.

 Технологічне обладнання – 14 год.

 Кулінарна характеристика страв – 10 год.

 Фізіологія харчування – 7 год.

 Охорона праці – 15 год.

* **Професійно-практична підготовка – 344 год.**

Виробниче навчання

- в майстерні (лабораторії) – 84 год.

- на виробництві – 120 год.

Виробнича практика – 140 год.

\*Примітка: **14** годин консультації

**ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійна компетентність** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назва предметів** |  **Кількість годин** |
| **Професійно-теоретична підготовка**  | **Професійно-практична підготовка** |
| **Виробниче навчання** | **Виробнича практика** |
| **ОФ – 4.1.1** | Підготовка торговельної зали до обслуговування | **Знати**: новітню техніку і технології клінінгових операцій; сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні; міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів; роботу кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).**Уміти:** готувати залу до обслуговування; організовувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів; використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організовувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу. |  Організація обслуговування в ресторанах Товарознавство харчових продуктів  Технологічне обладнання  Фізіологія харчування Професійна етика  Кулінарна характеристика страв | 111010336 | 30 | 42 |
| **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни | **Знати:** асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.**Уміти**: отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби | Організація обслуговування в ресторанах   | 19 | 18 | 21 |
| **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі | **Знати**: особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функції фумельє, сомельє, бариста; сучасні види послуг і форми обслугову-вання у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.**Уміти:** обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіровкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Coravin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком. | Організація обслуговування в ресторанахТехнологічне обладнанняКулінарна характеристика страв Фізіологія харчуванняПрофесіна етика | 74444 | 30 | 70 |

**ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ПО РОЗРЯДАМ, МОДУЛЯМ ТА ПРЕДМЕТАМ**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Навчальні предмети****за видами підготовки** | **Кількість годин** |  |
| **Всього** | **Теоретич****них** | **ЛПЗ** | **ОФ -4.1** |
| **Професійно-теоретична підготовка** | **119** |  |  |  |
|  Організація обслуговування в ресторанах  | 53 | 46 | 7 | 53 |
|  Товарознавство харчових продуктів | 10 |  |  | 10 |
|  Професійна етика  | 10 |  |  | 10 |
|  Технологічне обладнання  | 14 |  |  | 14 |
|  Кулінарна характеристика страв | 10 |  |  | 10 |
|  Фізіологія харчування | 7 |  |  | 7 |
|  Охорона праці  | 15 |  |  |  |
| **Професійно-практична підготовка** | **344** |  |  |  |
|  Виробниче навчання |  |  |  |  |
| - в майстерні (лабораторії) | 84 |  |  | 84  |
| - на виробництві | 120 |  |  | 120 |
|  Виробнича практика | 140 |  |  | 140 |
|  Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |
|  Консультації | 14 |  |  |  |
|  Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація | 7 |  |  |  |
|  **Загальний обсяг навчального часу ( без п. 4,5)** | **470** |  |  | 463 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчаль ний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля****та компетентності** | **К-ть годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ОФ-4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** | 23 |  |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Підготовка торговельної зали до обслуговування | 11 | 2 |
| **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни | 19 | 2 |
| **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі | 7 | 3 |
|  **Всього:** | **53** | 7 |

**Зміст**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компетент ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **ЛПР** | **№ уроку** |
| **Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
| **ОФ.-4.1.** | **ОФ.-4.1.1.** | **Підготовка торговельної зали до обслуговування** |
|  | Поняття "клінінг" та основні складові технології клінінгу, які використовуються на міжнародному та національному рівнях |  | 1 |
| Основні технології клінінгу  |  | 2 |
| Сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії. Специфіка організації ресторанного господарства в готелі.  |  | 3 |
| Прийом замовлення із номерів, виконання замовлення. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю,спеціальних візочків та підносів для роботи. |  | 4 |
| Шведський стіл.  |  | 5 |
| Специфіка роботи поетажного буфету.  |  | 6 |
| Зал-експрес. Лобі-бар. |  | 7 |
| **Класифікація методів і форм обслуговування Прогресивні форми обслуговування споживачів** |  | 8 |
| **Міжнародні стандарти сервісу: «французький сервіс», «англійський сервіс»** |  | 9 |
| **Міжнародні стандарти сервісу: «американський сервіс.** |  | 10 |
| **Міжнародні стандарти сервісу: «російський сервіс»** |  | 11 |
| Тематична атестація |  | 12 |
| Підготовка торгівельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів: спеціальних видів обслуговування, тематичних, бенкетів |  | 13 |
| Розміщення на столах квітів, кувертних карток (іменних). Схеми сервіровки столів. |  | 14 |
| Класифікація кейтерингових послугВиди кейтерингу. Правила кейтерингового обслуговування |  | 15 |
| Послуги кейтеринг-бару |  | 16 |
| Обслуговування учасників з’їздів і нарад. Прийом попередніх замовлень. |  | 17 |
| Складання меню для обслуговування учасників з’їздів і нарад |  | 18 |
| Режим роботи ресторану при обслуговуванні різних заходів. |  | 19 |
| Розрахунок безготівковий (попередня оплата). |  | 20 |
| ***Практична робота :****1.* Сервірування тематичних та святкових столів | 1 | 21 |
| ***Практична робота :****1.* Сервірування тематичних та святкових столів. | 1 | 22 |
| Тематична атестація |  | 23 |
| **4.1.2** | ***Використання столового посуду, приборів, білизни*** |
|  | Асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів європейського зразка |  | 24 |
| Асортимент і призначення столового посуду із фольги та паперу європейського зразка |  | 25 |
| Асортимент і призначення дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка. |  | 26 |
| Догляд посудом, приборами, столовою білизною. Зберігання столового посуду, приборів, білизни. |  | 27 |
| Облік та обіг столового посуду, приборів і білизни. Журнал обліку. |  | 28 |
| Відповідальність за збереження посуду, приборів, білизни. Порядок одержання столового посуду, приборів, білизни. Дотримання техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни. |  | 29 |
| Використання посуду європейського зразка  |  | 30 |
| Розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби |  | 31 |
| ***Практична робота* .**Застосовування технічних пристроїв для полірування посуду;розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби. | 1 | 32 |
| ***Практична робота .*** Застосовування технічних пристроїв для полірування посуду;розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби. | 1 | 33 |
| Тематична атестація |  | 34 |
|  **ОФ.-4.1.3** | ***Обслуговування відвідувачів у торговельній залі*** |
|  | Особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами  |  | 35 |
| Функції фумельє. Класифікація сигар. Сигарний кейтерінг |  | 36 |
| Функції сомельє. Класифікація вин  Правила складання карти вин |  | 37 |
| Техніка відкривання вина. Інструмент. Декантування вина. Порядок подачі вин |  | 38 |
| ***Практична робота .*** Вивчення карти вин. Вправи по складанню карти вин.  | 1 | 39 |
| Функції бариста. Класифікація та види кави та кавових напоїв. Правила подачі кави та кавових напоїв |  | 40 |
| Тематична атестація |  | 41 |
| Сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії . Класифікація  |  | 42 |
| Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року,весільних та інших святкових вечорів. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні. |  | 43 |
|  | Обслуговування свят на підприємстві замовника та вдома. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Основні елементи обслуговування |  | 44 |
| Види додаткових послуг. Траншування страв. Фламбування страв.  |  | 46 |
| Приготування страв на підсобному столику (гарідоні). Презентація страв та використання особливих форм подачі. |  | 47 |
| Особливості подачі окремих видів закусок – сирна тарілка. Фондю, види, технологія приготування та правила подачі. |  | 48 |
| Розрахунок споживачів,виписування рахунка на бланку встановленої форми.  |  | 49 |
| Прийом замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу; здача виручки в касу закладу в установленому порядку |  | 50 |
| ***Практична робота :***1. Відкривання і подавання різних видів напоїв, декантування вин. | 1 | 51 |
| ***Практична робота :***1. Оформлення рахунків на бланках встановленої форми  | 1 | 52 |
| Тематична атестація |  | 53 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля****та компетентності** | **К-ть годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ОФ-4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |  |  |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Товарознавча характеристика сигар, кави, вин. | 10 |  |
|  **Всього:** | **10** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компетент-ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
| **ОФ.-4.1.** |  **ОФ.-4.1.1.** | **Товарознавча характеристика сигар, кави, вин.** |
| Формат, розмір і колір сигар.  | 1 |
|  Види та маркування сигар | 2 |
| Вимоги до якості, транспортування та зберігання сигар | 3 |
| Класифікація кави за місцем зростання  | 4 |
| Різновиди кави за сортами і ступенем обробки та обсмаження | 5 |
| Вимоги до якості, транспортування, зберігання  | 6 |
| Стадії виробництва вин | 7 |
| Маркування вин  | 8 |
| Умови, транспортування та зберігання вин | 9 |
| Тематична атестація | 10 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля****та компетентності** | **К-ть годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ОФ-4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |  |  |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Основи професійної етики | 3 |  |
| **ОФ – 4.1.3** | Основи етикету | 4 |  |
|  **Всього:** | **10** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування,** **прийомів та банкетів** |
| **ОФ.-4.1.** |  **ОФ.-4.1.1.** |  **Основи професійної етики** |
|  | Основні категорії професійної етики | 1 |
| Мовний етикет офіціанта | 2 |
| Структура особистості. Темперамент | 3 |
|  **ОФ.-4.1.3** | **Основи етикету** |
|  | Моральні основи етикету | 4 |
| Професійний етикет офіціантів. | 5 |
| Професійна культура та діловий етикет | 6 |
| Особливості обслуговування деяких категорій відвідувачів | 7 |
|  | Корпоративна етика  | 8 |
| Вимоги до етичного спілкування з відвідувачами | 9 |
| Тематична атестація | 10 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля****та компетентності** | **К-ть годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ОФ-4.1 Організація спеціальних видів обслуговування,** **прийомів та банкетів** |  |  |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Технологічне обладнання для кейтерингового обслуговування | 10 |  |
| **ОФ – 4.1.3** | Технологічне обладнання для роботи фумельє, сомельє, бариста | 4 |  |
|  **Всього:** |  | **14** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компете-нтностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
| **ОФ.-4.1.** |  **ОФ.-4.1.1.** | **Технологічне обладнання для кейтерингового обслуговування** |
|  | Пересувні марміти для розігрівання | 1 |
|  Електрогриль пересувної кухні  | 2 |
| **Індукційна плита: призначення, будова, правила експлуатації.** | 3 |
| Термоконтейнер, термобокс: призначення, правила експлуатації | 4 |
| Кавоварка. Кавомашина: призначення, правила експлуатації  | 5 |
| Диспенсер для напоїв:призначення, правила експлуатації  | 6 |
| Бенкетні таці:призначення, правила експлуатації  | 7 |
| Супові станції:призначення, правила експлуатації  | 8 |
| Фуршетні системи:призначення, правила експлуатації  | 9 |
| Термоси для транспортування їжі: будова, правила експлуатації | 10 |
|  **ОФ.-4.1.3** | **Технологічне обладнання для роботи** **фумельє, сомельє, бариста** |
|  | Системи «Coravin»: призначення, правила експлуатації | 11 |
| POS-термінал : призначення, правила експлуатації | 12 |
| Можливі проблеми під час роботи обладнання, методи їх вирішення | 13 |
| Тематична атестація | 14 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«КУЛІНАРНА ХАРАКТЕРИСТИКА СТРАВ»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля****та компетентності** | **К-ть годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ОФ-4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |  |  |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Підготовка торговельної зали до обслуговування | 6 |  |
| **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі | 4 |  |
|  **Всього:** | **10** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компетентнос-тей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
| **ОФ.-4.1.** |  **ОФ.-4.1.1.** | ***Підготовка торговельної зали до обслуговування*** |
|  | Рекомендації закусок, страв,напоїв при обслуговуванні в готелях | 1 |
|  Кулінарна характеристика страв при обслуговуванні у кімнаті ("Room service")  | 2 |
| Асортимент міні-бару у номері готелю |  3 |
| Асортимент пропонованої продукції та кулінарна характеристика страв для кави-брейк | 4 |
| Асортимент пропонованої продукції та кулінарна характеристика страв для шведського столу | 5 |
| Асортимент пропонованої продукції та кулінарна характеристика страв для святкових тематичних вечорів | 6 |
|  **ОФ.-4.1.3** | ***Обслуговування відвідувачів у торговельній залі*** |
|  | Кулінарна характеристика калорійності та складу продукції  | 7 |
| Кулінарна характеристика способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів | 8 |
| Кулінарна характеристика способу приготування та особливостей споживання фірмових страв  | 9 |
| Тематична атестація | 10 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля****та компетентності** | **К-ть годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ОФ-4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |  |  |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Основи фізіології харчування | 3 |  |
| **ОФ – 4.1.3** | Сучасні тенденції харчування | 4 |  |
|  **Всього:** |  | **7** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компетент ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
| **ОФ.-4.1.** | **ОФ.-4.1.1.** |  **Основи фізіології харчування** |
|  | Вступ. Основні задачі і поняття предмету | 1 |
|  Тенденції вдосконалення харчування | 2 |
| Функції, теорії та концепції харчування. | 3 |
| **ОФ.-4.1.3** | **Сучасні тенденції харчування** |
|  | Якість та безпечність харчування в закладах ресторанного господарства | 4 |
| Сучасні досягнення харчової токсикології. Токсикологічна оцінка харчових добавок | 5 |
| Вплив харчування на стан здоров’я населення. Калорійність та склад продукції харчування | 6 |
| Тематична атестація | 7 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОХОРОНА ПРАЦІ»**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Позна****чення** | **Назва теми****(компетентності)** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-5** | Правові та організаційні основи охорони праці | 2 |  |
| Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці | 3 |  |
|  | Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництваТематична атестація | 21 |  |
|  | Основи електробезпеки | 2 |  |
|  | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди | 2 |  |
|  | Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадкахТематична атестація | 21 |  |
|  **Всього:** | **15** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код****компетентностей** | **Найменування загальнопрофесійних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни.****ЗПК 5.1 Правові та організаційні основи охорони праці.** |
| **ЗПК-5** | **ЗПК-5.1.1** |  Соціальне страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань. |  1 |
| **ЗПК-5.1.2** |  Закон України «Про загальнообов’язкове соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності» |  2 |
| **ЗПК-5.2****Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.** |
| **ЗПК-5.2.1** |  Інструктажі з безпеки праці, їх види, терміни проведення, порядок оформлення. Порядок допуску до роботи робітників, навчання безпечних методів праці і перевірки знань. Допуски до виконання робіт, які мають додаткові вимоги з безпеки праці. | 3 |
| **ЗПК-5.2.2** | Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «офіціант». Безпека праці під час експлуатації механічного, теплового і холодильного обладнання. | 4 |
| **ЗПК-5.2.3** |  Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму. Захист від пилу. Захист від вібрації. Правила запобігання нещасних випадків. План ліквідації аварій та евакуації з приміщення. | 5 |
| **ЗПК 5.3 Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва** |
|  | **ЗПК-5.3.1** |  Основні вимоги до шляхів евакуації, автоматичних систем пожежогасіння і автоматичної пожежної сигналізації. Вогнегасні матеріали та речовини. | 6 |
| **ЗПК-5.3.2** | Пожежна техніка для захисту об’єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Вимоги пожежної безпеки в цеху, на дільниці робіт. | 7 |
| **ЗПК-5.3.3** |  Тематична атестація. | 8 |
|  **ЗПК 5.4 Основи електробезпеки.** |
| **ЗПК-5.4.1** |  Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом. |  9 |
| **ЗПК-5.4.2** |  Виконання заземлення і занулення електроустановок, їх захист. |  10 |
|  **ЗПК5.5 Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди** |
| **ЗПК-5.5.1** | Основні шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація), гранично допустимі рівні, вплив на працівників. |  11 |
| **ЗПК-5.5.2** |  Вимоги до освітлення робочого місця. Типи освітлення. Правила експлуатації освітлення. |  12 |
|  **ЗПК 5.6**  **Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.** |
| **ЗПК-5.6.1** |  Медична аптечка. Місце її знаходження. Її склад. |  13 |
| **ЗПК-5.6.2** | Правила надання допомоги при пораненнях. |  14 |
| **ЗПК-5.6.3** | Тематична атестація |  15 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

 З **ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ**

 Професія: 5123 **Офіціант**

 Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **Кількість годин** |
|  | **І. Виробниче навчання у майстерні** |  |
| **ОФ – 4.1.1** | Підготовка торговельної зали до обслуговування. | 30 |
| **ОФ – 4.1.2** |  Використання столового посуду, приборів, білизни. | 18 |
| **ОФ - 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі. | 30 |
|  | Підсумковий урок  | 6 |
|  | **Всього годин** | 84 |
|  | **ІІ Виробниче навчання на виробництві** |  |
| **ОФ – 4.1.1** | Підготовка торговельної зали до обслуговування. | 36 |
| **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни.  | 18 |
| **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі. | 60 |
|  | Перевірочна робота | 6 |
|  | **Всього годин** | 120 |
|  | **ІІІ Виробнича практика** |  |
| **ОФ – 4.1.1** | Підготовка торговельної зали до обслуговування. | 42 |
| **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни.  | 21 |
| **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі. | 70 |
|  | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |
|  | Всього годин | 140 |
|  | **РАЗОМ** | 344 |

**Тематично-поурочне планування з виробничого навчання**

 Професія**: 5123 «Офіціант»**

 Кваліфікація: 4 розряд

 **1.** **Виробниче навчання в майстерні**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компе-****тентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** | **К-сть годин** |
| **ОФ – 4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні.Підготовка торговельної зали до обслуговування. | 30 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни. | 18 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі. | 30 |
|  |  | Підсумковий урок | 6 |
|  |  | **ВСЬОГО:** | 84 |

**2. Виробниче навчання на виробництві**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компе-****тентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** | **К-сть годин** |
| **ОФ – 4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні.Підготовка торговельної зали до обслуговування. | 36 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни. | 18 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі. | 60 |
|  |  | Перевірочна робота | 6 |
|  |  | **ВСЬОГО:** | 120 |

**3. Виробнича практика**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компе-****тентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** | **К-сть годин** |
| **ОФ – 4.1 Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні.Підготовка торговельної зали до обслуговування. | 42 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Використання столового посуду, приборів, білизни. | 21 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування відвідувачів у торговельній залі. | 70 |
|  |  | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |
|  |  | **ВСЬОГО:** | 140 |
|  |  | **РАЗОМ:** | 344 |

**Виробниче навчання у майстерні**

**П Е Р Е Л І К**

**навчальних модулів та професійних профільних компетентностей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч.****модулів** | **Код****компетент ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Кваліфікація: офіціант 4 розряду****Оволодіння основами обслуговування в ресторані, які повинен уміти офіціант 4 розряду** |
| **ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
|  | **ОФ – 4.1.1** | 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. Обслуговування банкетів різних видів. | 1 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Попереднє сервірування столів до банкет-фуршету, залу-експресу. | 2 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Складання меню різних видів. Оформлення запрошень і кувертних(персональних) карток меню. | 3 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Спеціальні форми обслуговування: обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах. | 4 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Спеціальні форми обслуговування: обслуговування учасників з’їздів і нарад. | 5 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Отримання посуду, приборів, білизни їх облік. Журнал обліку. | 6 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Полірування посуду із застосуванням технічних пристроїв. | 7 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Розрахувати кількість посуду та аксесуарів до обслуговування банкет-фуршету. | 8 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Подача та підбір напоїв до страв. Відкривання пляшок. | 9 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Декантування вин. | 10 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку. | 11 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Траншування, фламбування страв. | 12 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Виконання прийому замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу. | 13 |
|  |  | Підсумковий урок | 14 |

**Виробниче навчання на виробництві**

**П Е Р Е Л І К**

**навчальних модулів та професійних профільних компетентностей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч.****модулів** | **Код****компетент ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Кваліфікація: офіціант 4 розряду****Оволодіння основами обслуговування в ресторані, які повинен уміти офіціант 4 розряду** |
| **ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Техніка безпеки на підприємстві та попередження травматизму. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання. Пожежна безпека. Обслуговування банкетів різних видів. | 1 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Попереднє сервірування столів до банкет-фуршету. | 2 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Попереднє сервірування столів до залу-експресу. | 3 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Скласти меню до весілля. Оформлення запрошень і куверт них (персональних) карток меню. | 4 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Спеціальні форми обслуговування: обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах. | 5 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Спеціальні форми обслуговування: обслуговування учасників з’їздів і нарад. | 6 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Отримання посуду, приборів, білизни їх облік. Журнал обліку. | 7 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Полірування посуду із застосуванням технічних пристроїв. | 8 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Розрахувати кількість посуду та аксесуарів до обслуговування банкет-фуршету. | 9 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Подача та підбір напоїв до страв. Відкривання пляшок.  | 10 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Декантування вин. | 11 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування весіль, товариських зустрічей в закладах громадського харчування.  | 12 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування ювілеїв вдома. | 13 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Траншування страв. | 14 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Фламбування страв. | 15 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Приготування різних видів фондю. | 16 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подача алкогольних напоїв з нього. | 17 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Виконання прийому замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу. | 18 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Здача виручки в касу закладу в установленому порядку. | 19 |
|  |  | Перевірочна робота. | 20 |

**Виробнича практика**

**П Е Р Е Л І К**

**навчальних модулів та професійних профільних компетентностей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч.****модулів** | **Код****компетент ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Кваліфікація: офіціант 4 розряду****Оволодіння основами обслуговування в ресторані, які повинен уміти офіціант 4 розряду** |
| **ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів** |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на підприємстві. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Техніка безпеки на підприємстві та попередження травматизму. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання. Пожежна безпека. Обслуговування банкетів різних видів. | 1 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Попереднє сервірування столів до банкет-фуршету. | 2 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Попереднє сервірування столів до залу-експресу. | 3 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Скласти меню до весілля. Оформлення запрошень і куверт них (персональних) карток меню. | 4 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Спеціальні форми обслуговування: обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах. | 5 |
|  | **ОФ – 4.1.1** | Спеціальні форми обслуговування: обслуговування учасників з’їздів і нарад. | 6 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Отримання посуду, приборів, білизни їх облік. Журнал обліку. | 7 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Полірування посуду із застосуванням технічних пристроїв. | 8 |
|  | **ОФ – 4.1.2** | Розрахувати кількість посуду та аксесуарів до обслуговування банкет-фуршету. | 9 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Подача та підбір напоїв до страв. Відкривання пляшок.  | 10 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Декантування вин. | 11 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування весіль, товариських зустрічей в закладах громадського харчування.  | 12 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Обслуговування ювілеїв вдома. | 13 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Траншування страв. | 14 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Фламбування страв. | 15 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Приготування різних видів фондю. | 16 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подача алкогольних напоїв з нього. | 17 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Виконання прийому замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу. | 18 |
|  | **ОФ – 4.1.3** | Здача виручки в касу закладу в установленому порядку. | 19 |
|  |  | Кваліфікаційна пробна робота. | 20 |

**Професійна кваліфікація: офіціант 4-го розряду**

***1. Кваліфікаційна характеристика***

**4-й розряд**

**Завдання та обов’язки.** Обслуговує споживачів у закладах харчуваннязі складною сервіровкою столів, прийманням замовлень від споживачів. Готує зал до обслуговування. Отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни. Прибирає столи. Здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування. Надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи. Розраховує споживачів, виписує рахунок на бланку встановленої форми. Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку. Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо на підприємствах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

**Повинен знати:** види обслуговування споживачів та сервіровки столів у ресторанах, кафе та барах з включенням у меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів; асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них; види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються; порядок їх отримання та здавання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила етикету під час обслуговування споживачів; порядок розрахунків зі споживачами за готівку та у безготівковому порядку; правила ведення обліку та здавання виручки; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги.** Професійно-технічна освіта з присвоєннямкваліфікації офіціанта 4 розряду, без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією офіціанта 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

**Приклади робіт**

Підготовка торговельного і банкетного залів до обслуговування в сучасному стилі. Підготовка столів до обслуговування та підготовка спецій і приправ. Здійснення складного сервірування столів залежно від виду обслуговування та використання сучасних схем сервірування. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів за потребою для різних видів банкетів. Складання меню різних видів, в т. ч. іноземною мовою. Підготовка до виїзного ресторанного обслуговування (кейтерингу) та його проведення. Оформлення запрошень та кувертних карток. Отримання столового посуду, приборів та білизни і здача їх після закінчення зміни. Приймання замовлень та надання допомоги під час вибору страв і напоїв, рекомендація напоїв до страв, надання гостям вичерпної інформації щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо, в тому числі однією із міжнародних мов. Робота зі спеціальним посудом, обладнанням, інвентарем, спеціальними візочками та підносами відповідно до призначення. Передача замовлення на основне виробництво та бар. Презентація страв та використання особливих форм подачі. Обслуговування весіль, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома. Відкривання і подавання різних видів напоїв, декантування вин. Траншування, фламбування та порціонування страв на підсобному столі (гарідоні). Досервіровка столів згідно із замовленням, в т.ч. спеціальним посудом. Оформлення рахунків на бланках встановленої форми та розрахунок зі споживачами, в тому числі за допомогою POS-терміналу. Отримання оплати, проведення касових операцій з оплати, складання поточної звітності за виконані замовлення.