

**Державний навчальний заклад
«Вище професійне училище № 34 м. Стрий»**

ПОГОДЖЕНО
Підприємство

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор

Пилипів І.М.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: офіціант
Код: 5123
Кваліфікація: 3 розряд

Схвалено на засіданні педагогічної педради
Протокол № 6 від 01.06.2018 р.

Львів-2018

Професія: 5123 Офіціант

Кваліфікація: 3 розряд

Загальний фонд навчального часу – 922годин

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПК	ОФ-3.1	ОФ-3.2
1.	Загальнопрофесійна підготовка	70	70		
	За стандартом	70	70		
1.1	Основи галузевої економіки	7	7		
1.2	Основи трудового законодавства	7	7		
1.3	Інформаційні технології	7	7		
1.4	Охорона праці	30	30		
1.5	Основи енергозбереження	5	5		
1.6	Основи маркетингу та менеджменту	7	7		
1.7	Основи професійної етики та психології	7	7		
2.	Професійно-теоретична підготовка	178	42	77	59
	За стандартом	175	42	77	56
2.1	Основи товарознавства харчових продуктів	24	9	10	15
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	58	8	19	31
2.3	Інозна мова за професійним спрямування	10	10	-	-
2.4	Кулінарна характеристика страв	40	8	19	13
2.5	Торгово-технологічне обладнання	32	7	19	-
2.6	Облік ,калькуляція і звітність	10	-	10	-
3.	Професійно-практична підготовка	674	-	352	322
	За стандартом	588	-	350	238
3.1	Виробниче навчання		-	114	84
3.3	Виробнича практика		-	238	238
3.4	Кваліфікаційна пробна робота				
4	Консультації				
5.	Державна кваліфікаційна атестація				
	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	922	112	429	381
	За стандартом	840	112	427	294

Погоджено
Підприємство

Затверджено
Директор училища
_____ І.М.Пилипів

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Офіціант
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Базовий блок (ЗПК)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка	70	
1.1	Основи галузевої економіки	7	
1.2	Основи трудового законодавства	7	
1.3	Інформаційні технології	7	3
1.4	Охорона праці	30	
1.5	Основи енергозбереження	5	
1.6.	Основи маркетингу та менеджменту	7	
1.7	Основи професійної етики та психології	7	
2.	Професійно-теоретична підготовка	42	0
2.1	Основи товарознавства харчових продуктів	9	
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	8	
2.3	Інозмна мова за професійним спрямування	10	
2.4	Кулінарна характеристика страв	8	
2.5	Торгово-технологічне обладнання	7	
3.	Професійно-практична підготовка		0
3.1	Виробниче навчання	-	-
3.2	Виробнича практика	-	
	Загальний обсяг навчального часу	112	3

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p>Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації)</p>	Основи галузевої економіки	7
ЗПК-2	Оволодіння основами трудового законодавства	<p>Знати: основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів</p>	Основи трудового законодавства	7
ЗПК-3	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p>Знати: системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення</p> <p>Уміти: користуватися автоматизованою системою типу RKeer; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення</p>	Інформаційні технології	7
ЗПК-4	Оволодіння основами професійною етикою	<p>Знати: основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p>	Основи професійної етики та психології	7

		Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта		
ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	Знати: загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; основи мікробіологічних знань; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів. Уміти: володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння	Охорона праці	30
ЗПК6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	Знати: основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. Уміти: раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання	Основи енергозбереження Торгово-технологічне обладнання	5 7
ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	Знати: основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. Уміти: готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати	Організація обслуговування в ресторанах	8

		попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори		
ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів. Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів	Основи товарознавства харчових продуктів	9
ЗПК-9	Оволодіння основними термінами іноземної мови	Знати: основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування. Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму	Іноземна мова за професійним спрямуванням	10
ЗПК-10	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	Знати: основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організувати рекламну діяльність	Основи маркетингу та менеджменту	7
ЗПК-11	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	Знати: технологію приготування страв з м'яса, риби, птиці технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв. Уміти: працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії	Кулінарна характеристики страв	8

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол №10 від 30.05.2018

Голова комісії _____ Т.І.Ріпак

Навчальний модуль

ОФ – 3.1. «Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства»

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	Професійно-теоретична підготовка	77	
2.1.	Організація обслуговування в ресторанах	19	6
2.2.	Обліку, обчислень, калькуляції та звітності	10	
2.3.	Торгово-технологічне обладнання	19	6
2.4.	Основи товарознавства архивних продуктів	10	
2.5.	Кулінарна характеристика страв	19	2
3.	Професійно-практична підготовка		
3.1.	Виробниче навчання	114	
3.2.	Виробнича практика	238	
	Кваліфікаційна пробна робота		-
	Загальний обсяг навчального часу	429	8

* **Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.**

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
Код ОФ - 3.1.1	Професійні профільні компетентності Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	Зміст компетентностей Знати: правила роботи закладів ресторанного господарства; основи оформлення інтер'єру торгових та бенкетних залів, загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ; етапи підготовки залів до обслуговування. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту залів.	Організація обслуговування в ресторанах	4

		Санітарні правила для закладів ресторанного господарства; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	0
		Іноземну мову в межах розмовного мінімуму	Іноземна мова за професійним спрямуванням	0
		Уміти: виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	14
ОФ - 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів	Знати: сучасні обладнання, правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;	Торгово-технологічне обладнання	19
		асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання, нові види сировини, її походження, характеристику, способи поєднання смаків	Організація обслуговування в ресторанах	1
		Уміти: експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний	Виробниче навчання	30

		стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання		
		Уміти: враховувати відповідність асортименту виногорілчанних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	Виробнича практика	28
ОФ - 3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв в меню; структуру меню різних видів, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами.	Організація обслуговування в ресторанах	5
		Знати : Кулінарну характеристику страв і напоїв.	Кулінарна характеристика страв	19
		Знати : товарознавчу характеристику сировини	Основи товарознавства харчових продуктів	10
		Знати: правила калькуляції страв та напоїв	Облік, калькуляція та звітність	4
		Уміти: враховувати відповідність асортименту виногорілчанних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	Виробниче навчання	42
			Виробнича практика	42
ОФ - 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до	Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною, правила підготовки посуду, приборів, столової білизни.	Організація обслуговування в ресторанах	6

	обслуговування	Знати: норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною	Облік, калькуляція та звітність	6
		Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	21
ОФ - 3.1.5	Здійснення попередньої (підготовки) сервіровки столів	Знати: ази флористики, способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів, сервірування столів різними стилями, відповідно до інтер'єру та екстер'єру.	Організація обслуговування в ресторанах	6
		Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	Виробниче навчання	24
			Виробнича практика	28

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол №10 від 30.05.2018

Голова комісії _____ Т.І.Ріпак

Навчальний модуль

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

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПП
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	Професійно-теоретична підготовка	59	
2.1.	Організація обслуговування в ресторанах	31	9
2.2.	Основи товарознавства харчових продуктів	15	
2.6	Кулінарна характеристика страв	13	2
3.	Професійно-практична підготовка	322	
3.1	Виробниче навчання	84	
3.2	Виробнича практика	238	
	Кваліфікаційна пробна робота		
	Загальний обсяг навчального часу	381	11

* **Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.**

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування	Знати: основи психології; принципи професійної етики;	Професійна етика та психологія	0
		види бенкетів і особливості їх організації; організація обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій, тощо.	Організація обслуговування в ресторанах	6
		Уміти: застосовувати діловий етикет та культуру спілкування;	Виробниче навчання	12
		обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови.	Виробнича практика	7
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	Знати: назви страв, напоїв в оригіналі	Організація обслуговування в ресторанах	2

			Основи товарознавства харчових продуктів	15
		Уміти: приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	49
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	Знати: правила отримання і подачі страв і напоїв із роздавальні та буфету; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів. Характер. Зустрічі відвідувачів та розміщення за столом, подача меню.	Організація обслуговування в ресторанах	15
		знати етикет споживання окремих страв; правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.	Кулінарна характеристика страв	13
		Уміти: дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету.	Виробниче навчання	36
			Виробнича практика	28
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	Знати: порядок оформлення рахунків і діючі програми знижок у певні дні або години	Організація обслуговування в ресторанах	4
		Уміти: проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для вносу	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	14

ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни	Організація обслуговування в ресторанах	4
		Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	7

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол №10 від 30.05.2018р.

Голова комісії _____ Т.І.Ріпак

Навчальний модуль

ОФ – 4. «Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів»

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПП
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	Професійно-теоретична підготовка	132	
2.1.	Організація обслуговування в ресторанах	75	14
2.2.	Торгово –технологічне обладнання	31	6
2.6	Кулінарна характеристика страв	26	2
3.	Професійно-практична підготовка	370	
3.1	Виробниче навчання	132	
3.2	Виробнича практика	238	
	Кваліфікаційна пробна робота		
	Загальний обсяг навчального часу	502	22

* **Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів				
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).	Організація обслуговування в ресторанах	16
		Знати: різновид ,обладнання для кейтерингу;сучасні види теплового обладнання для шведських ліній.	Торгово –технологічне обладнання	9
		Уміти: готувати залу до обслуговування; організовувати обслуговування банкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів;	Виробниче навчання	42

		використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організувати 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	Виробнича практика	56
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.	Організація обслуговування в ресторанах	8
		Знати: різновид ,будову,устаткування мийної столового посуду,та сервізної.	Торгово-технологічне обладнання	11
		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	Виробниче навчання	24
			Виробнича практика	49
ОФ – 4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	Знати: особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функції сомельє, сомельє, бариста; сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.	Організація обслуговування в ресторанах	51
		Знати: кулінарну характеристику страв для окремих категорій відвідувачів	Кулінарна характеристика страв	26
		Знати : принцип роботи обладнання бариста, сучасні види обладнання для обслуговування.	Торгово-технологічне обладнання	11
		Уміти: обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до	Виробниче навчання	66

	<p>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 «Сogavin»; 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</p>	Виробнича практика	133
--	---	---------------------------	------------

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол №10 від 30.05.2018р.

Голова комісії _____ Т.І.Ріпак

