

**Департамент освіти і науки
Львівської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище № 71 м. Кам'янка-Бузька**

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: **Офіціант**

Код: **5123**

Кваліфікація: **офіціант 3-го розряду**

Кам'янка-Бузька - 2022

Навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 854 год.

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин							
		Всього годин	ЗПБ	ОФ – 3.1	ОФ – 3.2	Примітка			
1	Загально професійна підготовка	70	70			<i>Всього годин</i>	<i>ЗПБ</i>	<i>ОФ – 3.1</i>	<i>ОФ – 3.2</i>
1.1	Основи галузевої економіки і підприємництва	15	15						
1.2	Основи трудового законодавства України	10	10						
1.3	Інформаційні технології	15	15						
1.4	Охорона праці	30	30						
2	Професійно-теоретична підготовка	175	42	77	56				
2.1	Основи професійної етики та психології	13	4		9				
2.2	Торгівельно-технологічне обладнання	20	3	13	4				
2.3	Організація обслуговування в ресторанах	73	6	38	29				
2.4	Товарознавство харчових продуктів	15	8	7					
2.5	Облік, калькуляція та звітність	10	6		4				
2.6	Іноземна мова з професійним спрямуванням	14	8	6					
2.7	Основи менеджменту і маркетингу	10	4	6					
2.8	Кулінарна характеристика страв	20	3	7	10				
3	Професійно-практична підготовка	588		350	238			318	135
	Виробниче навчання	198		108	90	180		108	72
	Виробнича практика	390		245	145	273		210	63
4	Кваліфікаційна пробна робота	7							
5	Консультації	14							
6	Кваліфікаційна атестація	7							
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	840	112	427	294				

Примітки

- Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
- Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.
- Компетентності із предметів загально професійної підготовки 1.1, 1.4 набуваються при вивченні професії «Кухар» (кваліфікація кухар 4-го розряду).
- З метою запобігання дублювання змісту освітніх програм за рахунок виключення навчального матеріалу, що вже вивчався при набутті професії «Кухар» (кваліфікація кухар 4-го розряду), зменшено кількість годин на професійно-практичну підготовку.

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З них ЛПР	Примітка
1.	Загальнопрофесійна підготовка	70		
1.1	Основи галузевої економіки і підприємництва	15		
1.2	Основи трудового законодавства України	10		
1.3	Інформаційні технології	15		
1.4	Охорона праці	30		
2.	Професійно-теоретична підготовка	42		
2.1	Основи професійної етики та психології	4	1	
2.2	Торгівельно-технологічне обладнання	3	1	
2.3	Організація обслуговування в ресторанах	6	2	
2.4	Товарознавство харчових продуктів	8	2	
2.5	Облік, калькуляція та звітність	6	1	
2.6	Іноземна мова з професійним спрямуванням	8		
2.7	Основи менеджменту і маркетингу	4		
2.8	Кулінарна характеристика страв	3	1	
3.	Професійно-практична підготовка			
3.1	Виробниче навчання			
3.2	Виробнича практика			
	Загальний обсяг навчального часу	112		

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загально професійних компетентностей	Назва предмета	Кількість годин	Примітка
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки і підприємництва	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)	Основи галузевої економіки і підприємництва	15	
ЗПК-2	Оволодіння основами трудового законодавства	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	Основи трудового законодавства України	10	
ЗПК-3	Оволодіння основами інформаційних технологій	Знати: системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення Уміти: користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення	Основи інформаційних технологій	15	
ЗПК-4	Оволодіння основами професійною етикою	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. Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта	Основи професійної етики та психології	4 (з них 1 ЛПР)	
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	0

ЗПК6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<p>Знати: основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.</p> <p>Уміти: раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання</p>	Торговельно-технологічного обладнання	3 (з них 1 ЛПР)	
ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	<p>Знати: основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристики, 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.</p> <p>Уміти: готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати 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</p>	Організація обслуговування в ресторанах	6 (з них 2 ЛПР)	
ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<p>Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів.</p> <p>Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів</p>	Товарознавство харчових продуктів	8 (з них 2 ЛПР)	
ЗПК-9	Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	<p>Знати: основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, порядок проведення інвентаризації на виробництві.</p> <p>Уміти: користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією</p>	Облік, калькуляція та звітність	6 (з них 1 ЛПР)	
ЗПК-10	Оволодіння основними термінами іноземної мови	<p>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.</p> <p>Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму</p>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	

ЗПК-11	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; організовувати рекламну діяльність	Основи маркетингу та менеджменту	4	
ЗПК-12	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 складного приготування солодких страв і напоїв. Уміти: працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії	Кулінарна характеристика страв	3 (з них 1 ЛПР)	

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
Навчальний модуль ОФ-3.1

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин			
		Всього	З них ЛПР	Примітка	
2.	Професійно-теоретична підготовка	77		Всього	З них ЛПР
2.1	Торгівельно-технологічне обладнання	13	5		
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	38	17		
2.3	Товарознавство харчових продуктів	7	2		
2.4	Іноземна мова з професійним спрямуванням	6			
2.5	Основи менеджменту і маркетингу	6			
2.6	Кулінарна характеристика страв	7	2		
3.	Професійно-практична підготовка	350			
3.1	Виробниче навчання	108			
3.2	Виробнича практика	245		210	
	Загальний обсяг навчального часу	427			

Програма з підготовки за професією Офіціант 3-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Модуль ОФ – 3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства					
Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предмета	Кількість годин	Примітка
ОФ - 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	Знати: правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування. іноземну мову в межах розмовного мінімуму. 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.	Організація обслуговування в ресторанах	8	
			Основи менеджменту і маркетингу	3	
			Іноземна мова з професійним спрямуванням	6	
			Виробниче навчання	30	
			Виробнича практика	63	49
ОФ - 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків. 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 стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання.	Торгівельно-технологічне обладнання	13 (з них 5 ЛПР)	
			Організація обслуговування в ресторанах	7	
			Товарознавство харчових продуктів	7 (з них 2 ЛПР)	
			Виробниче навчання	18	
			Виробнича практика	60	49
ОФ - 3.1.3	Вивчення меню і прейскурантів	Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами кулінарну характеристику страв і напоїв.	Організація обслуговування в ресторанах	8	
			Основи менеджменту і маркетингу	3	
			Кулінарна характеристика страв	7 (з них 2 ЛПР)	

		Уміти: враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних 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	24	
			Виробнича практика	59	49
ОФ - 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	Знати: правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни.	Організація обслуговування в ресторанах	6	
			Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	28	
ОФ - 3.1.5	Здійснення попередньої 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. Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами.	Організація обслуговування в ресторанах	9	
			Виробниче навчання	24	
			Виробнича практика	35	

Навчальний модуль ОФ-3.2

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин			
		Всього	З них ЛПР	Примітка	
				Всього	З них ЛПР
2.	Професійно-теоретична підготовка	56	18		
2.1	Основи професійної етики та психології	9	2		
2.2	Торгівельно-технологічне обладнання	4	4		
2.3	Організація обслуговування в ресторанах	29	12		
2.4	Облік, калькуляція та звітність	4	1		
2.5	Кулінарна характеристика страв	10	2		
3.	Професійно-практична підготовка	238			
3.1	Виробниче навчання	90		72	
3.2	Виробнича практика	145		63	
4.	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7			
	Загальний обсяг навчального часу (без п.3.3, 3.4)	294			

Модуль ОФ – 3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів					
Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предмета	Кількість годин	Примітка
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування	Знати: види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо. основи психології; принципи професійної етики. Уміти: застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови.	Організація обслуговування в ресторанах	18	
			Основи професійної етики та психології	9 (з них 2 ЛПР)	
			Виробниче навчання	18	12
			Виробнича практика	31	14
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	Знати: назви страв, напоїв в оригіналі. 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.	Організація обслуговування в ресторанах	1	
			Кулінарна характеристика страв	2	
			Виробниче навчання	18	12
			Виробнича практика	31	14
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	Знати: правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками. знати етикет споживання окремих страв. 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.	Організація обслуговування в ресторанах	6 (з них 3 ЛПР)	
			Кулінарна характеристика страв	8 (з них 2 ЛПР)	
			Основи професійної етики та психології	3	
			Виробниче навчання	30	24
			Виробнича практика	38	14
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	Знати: порядок оформлення рахунків;	Організація обслуговування в ресторанах	1	

ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	Знати: діючі програми знижок у певні дні або години. 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 виносу	Облік, калькуляція та звітність	4 (з них 1 ЛПР)	
			Виробниче навчання	18	18
			Виробнича практика	31	14
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	Знати: правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів	Організація обслуговування в ресторанах	3 (з них 1 ЛПР)	
			Торгівельно-технологічне обладнання	4 (з них 4 ЛПР)	
			Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	14	7