

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів виробничого
навчання «Сфери послуг»
Протокол №10 від 15.06.2020

ПОГОДЖЕНО


Голова правління КВКП «ФАГ»

_____ В.І.Загарічук

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ЧВКУ КНТЕУ
Протокол №11 від 15.06.2020
освітньо-професійна програма введена в дію
01.09.2020 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор  В.Кирилюк
30 червня 2020



Освітня програма за СП(ПТ)О 5123.1.56.10-2017,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 року №1691

Професія: 5123 Офіціант

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: базова (або повна) загальна середня освіта

Кваліфікація випускника: офіціант 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 469 годин

II. Передмова

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії офіціант, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12. 2017 № 1691 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від 30.06.2020, протокол № 11

Розробники освітньої програми:

Верстюк Т.І. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи

Ботук М.В. – старший майстер

Корбут Г.М. – голова методичної комісії сфери обслуговування

Горук І.Р. – голова методичної комісії харчового профілю

Белан М.І. – голова методичної комісії економіко-географічного профілю

Гуцул І.П. – голова методичної комісії суспільно-гуманітарних дисциплін

Самборська Л.І. – голова методичної комісії природничо-математичних дисциплін

Загарічук В.В. – представник роботодавців

Викладачі: Реус М.П., Андріцька Р.В., Кондрат'єва Л.А., Шевчук В.В., Швець А.В., Мартинюк В.А.

III. Загальна характеристика

Рівень кваліфікації – кваліфікований робітник – офіціант 4 розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – офіціант

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – офіціант 4 розряду

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою

– При продовженні навчання: повна або базова загальна середня освіта

– При підвищенні професійної кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 3-го розряду і стаж роботи за професією Офіціант 3-го розряду - не менше 1 року

Сфера професійної діяльності – КВЕД ДК 009:2010, тимчасове розміщування й організація харчування, діяльність із забезпечення стравами та напоями.

IV. Перелік компетентностей випускника (таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам)

з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями	
				ОФ 4.1	
				усього	із них ЛПР
1	Професійно-теоретична підготовка	119	20	119	20
1.1	Організація обслуговування в ресторанах	66	10	66	10
1.2	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	12	4	12	4
1.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	12		12	
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15		15	
2.7	Технологічне обладнання	14	6	14	6
3	Професійно-практична підготовка	343		343	
3.1	Виробниче навчання	138		138	
3.2	Виробнича практика	205		205	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7			
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	469		462	

Навчальний модуль

ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	119	119	20
1.1	Технологічне обладнання	14	14	6
1.2	Організація обслуговування в ресторанах	66	66	10
1.3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15	15	
1.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	12	12	
1.5	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	12	6	4
2	Професійно-практична підготовка	343*	343*	
2.1	Виробниче навчання	138	138	
2.2	Виробнича практика	205*	205*	
	Бюджет навчального часу	462	462	

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
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; роботу кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).	Організація обслуговування в ресторанах	26	26
		Знати: новітню техніку для клінінгових операцій;	Технологічне обладнання	6	6
		Знати: роботу кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування)	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	6	6
		Знати: Торгові обчислення. Значення документів. Вимоги до документів. Їх реквізити. Поняття про масу брутто і нетто.	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	6	6

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів	Іноземна мова за професійним спрямуванням	7	7
		Уміти: готувати залу до обслуговування; організувати 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; 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	Виробниче навчання	42	42
			Виробнича практика	65	65
ОФ -4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	Знати: асортимент столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.	Технологічне обладнання	4	4
		Знати: призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.	Організація обслуговування в ресторанах	12	12
		Знати: назву столового посуду	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	4
		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	48	48
Виробнича практика	70		70		
ОФ -4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	Знати: асортимент столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.	Технологічне обладнання	4	4
		Знати: особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функції фумельє, сомельє, бариста; сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.	Організація обслуговування в ресторанах	30	30
		Знати: інформацію щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо;	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна	6	6

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
			характеристика страв		
		Знати: інформацію однією із міжнародних мов щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	4
		Знати: поцентні обчислення. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, продаж алкогольних напоїв на розлив. Визначення цін, підрахунок вартості покупки.	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	6	6
		Уміти: обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою 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 «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	Виробниче навчання	48	48
			Виробнича практика	70	70

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол №10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М.Корбут

V. Перелік компетентностей

Ключові компетентності

- ✓ Оперативність прийняття правильних рішень у при виникненні нестандартних ситуацій під час роботи.
- ✓ Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.
- ✓ Знання професійної лексики та термінології.
- ✓ Здатність працювати в команді.
- ✓ Дотримання професійної етики.
- ✓ Запобігання конфліктних ситуацій.

Професійно-теоретичні компетентності

- ✓ 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.

Професійно-практичні компетентності

- ✓ організація робочого місця;

- ✓ використання устаткуванням та інвентарю;
- ✓ вирішення проблемних ситуацій;
- ✓ дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці;
- ✓ обслуговування споживачів у закладах харчування зі складною, білизну і здача їх після закінчення зміни;
- ✓ прибирання столів;
- ✓ здійснення попередньої сервіровки столів, приймання замовлень від споживачів;
- ✓ підготовка залу до обслуговування;
- ✓ отримання посуду, приборів залежно від виду обслуговування;
- ✓ надання споживачам допомоги під час вибору страв і напоїв, рекомендація напої до страв, подача їх на столи;
- ✓ розрахунок споживачів, виписка рахунку на бланку встановленої форми;
- ✓ здача виручки в касу підприємства в установленому порядку;
- ✓ обслуговування весілля, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо на підприємствах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

VI. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти

– Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і залік

державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.