

<p>РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання «Сфери послуг» Протокол № 4 від 25.12.2019 р.</p>	<p>ПОГОДЖЕНО Голова правління КВКП «ФАГ»</p>  <p>В. Загарічук</p>	<p>СХВАЛЕНО Педагогічною радою ЧВКУ КНТЕУ Протокол № 4 від 27.12.2019 р. освітньо-професійна програма введена в дію 01.09.2020 року</p> <p>ЗАТВЕРДЖУЮ Директор  М.В.Кирилюк 27 грудня 2019 р.</p> 
--	---	--

**Освітня програма за СП(ПТ)О 5129.1.56.10-2018,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2019 року №296**

Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування

Спеціалізація: майстер ресторанного обслуговування

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник » 3 розряду за технологічно-суміжною професією

Професійна кваліфікація: майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 950 годин

II. Передмова

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ) 5129.1.56.10-2018, з професії майстер ресторанного обслуговування, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04 березня 2019 р. № 296 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 27.12.2019, протокол № 4

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-географічних дисциплін

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., Шевчук В.В., Швець А.В.

III. Загальна характеристика

Освітньо-кваліфікаційний рівень – кваліфікований робітник за професією Майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – Майстер ресторанного обслуговування

Спеціалізація – майстер ресторанного обслуговування

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кваліфікований робітник за професією Майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою – повна загальна середня освіта,

Сфера професійної діяльності – КВЕД ДК 009:2010 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

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					
				ЗПБ		МРО-4.1		МРО-4.2	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка	52		52					
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	14		14					
1.2	Основи трудового законодавства	14		14					
1.3	Основи інформаційних технологій	14		14					
1.4.	Основи психології, професійної етики й етикету	10		10					
2	Професійно-теоретична підготовка	292		149		129		14	
2.1	Основи рекламного маркетингу і дизайну	12		12					
2.2	Охорона праці	30		30					
2.3	Виробнича санітарія та гігієна	21		17		4			
2.4	Торговельно-технологічне обладнання та енергозбереження	20		16		4			
2.5	Організація й техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	99		20		73		6	
2.6.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	22		16		6			
2.7.	Технології приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства	34		20		14			
2.8.	Облік, обчислення, калькуляція та звітність	28		18		2		8	
2.9.	Координація та контроль персоналу	26				26			
3	Професійно-практична підготовка	599		30		422		147	
3.1	Виробниче навчання	228		30		156		42	
3.2	Виробнича практика	371				266		105	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7							
5	Консультації	20							
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7							
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4,5)	950		231		551		161	

Загальнопрофесійний блок

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка	52		
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	14		
1.2	Основи трудового законодавства	14		
1.3	Основи інформаційних технологій	14		
1.4	Основи психології, професійної етики й етикету	10		
2	Професійно-теоретична підготовка	149		
2.1	Основи рекламного маркетингу і дизайну	12		
2.2	Охорона праці	30		
2.3	Виробнича санітарія та гігієна	17		
2.4	Торговельно-технологічне обладнання та енергозбереження	16	-	
2.5	Організація й техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	20		
2.6.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	16		
2.7.	Технології приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства	20		
2.8.	Облік, обчислення, калькуляція та звітність	18		
3	Професійно-практична підготовка	30		
3.1	Виробниче навчання	30		
3.2	Виробнича практика	-		
	Бюджет навчального часу	231		

Примітка – кількість годин після здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
ЗПК.1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p>Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); загальну характеристику підприємств, їх форми і види; кадри підприємства, їх склад і структуру; організацію і оплату праці, тарифну систему та її елементи; сутність підприємництва, його функції та умови існування; порядок створення приватного підприємства; витрати виробництва, прибуток, ефективність; порядок ліквідації підприємства; основи менеджменту (управління підприємством та розташування трудових ресурсів); основи маркетингу (як управляти продажами продукції); конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації); планування підприємницької діяльності; бізнес-план підприємства.</p>	Основи галузевої економіки та підприємництва	14	
		<p>Уміти: організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях</p>	Виробниче навчання	1	-
ЗПК.2	Оволодіння основами трудового законодавства	<p>Знати: основні нормативно-правові акти, які регулюють трудові правовідносини в Україні; основні трудові права та обов'язки працівників; порядок виникнення, зміни та припинення трудових відносин; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної і матеріальної відповідальності; основи законодавства про захист прав споживачів.</p>	Основи трудового законодавства	14	
		<p>Уміти: застосовувати норми трудового законодавства; юридично обґрунтовано та аргументовано вирішувати правові ситуації; складати та заповнювати документи особового характеру (під час оформлення трудових відносин); розглядати трудові суперечки, дотримуватись правил внутрішнього розпорядку</p>	Виробниче навчання	2	

ЗПК.3	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p>Знати: мультимедійні технології, засоби створення презентацій; основи мережних систем, , електронну пошту та телеконференції, основні мережі сервісу, браузер, пошукові системи; локальні, корпоративні і глобальні мережі; системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце адміністратора, його технічне та програмне забезпечення.</p>	Основи інформаційних технологій	14	
		<p>Уміти: створювати мультимедійні презентації, здійснювати пошук інформації в мережі Інтернет; використовувати електронну пошту для відправлення; користуватись автоматизованою системою типу R-Keerer; електронними контрольно-касовими системами відповідно до встановленого програмного забезпечення</p>	Виробниче навчання	3	
ЗПК 4	Оволодіння основами психології, професійної етики й етикету	<p>Знати: психологію та етику сучасного керівника;основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в закладах харчування; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до адміністратора; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p>	Основи психології, професійної етики та етикету	10	
		<p>Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості; володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати; дотримуватись професійної поведінки адміністратора, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками</p>	Виробниче навчання	3	

ЗПК 5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<p>Знати: основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; вимоги безпеки праці за професією; вимоги пожежної безпеки; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища; основи електробезпеки; плани евакуації та ліквідації аварій; основні вимоги до шляхів евакуації, автоматичних систем пожежогасіння та автоматичної пожежної сигналізації; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; види інструктажів з охорони праці, терміни їх проведення; порядок оформлення; порядок допуску до роботи працівників.</p>	Охорона праці	30	
		<p>Знати:основи гігієни праці та виробничої санітарії;санітарні вимоги до закладів харчування; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів, порядок надання першої долікарської допомоги;</p>	Виробнича санітарія та гігієна	17	
		<p>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; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни</p>	Виробниче навчання	3	
ЗПК 6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<p>Знати: основи енергозбереження;класифікацію торгово-технологічного обладнання; правила експлуатації, принципи раціональної роботи відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій, R-Keereg, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; перевірку та державний нагляд за ваговимірювальним обладнанням.</p>	Торговельно-технологічне обладнання та енергозбереження	16	

		Уміти: раціонально використовувати електроенергію; ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання; працювати на відповідних видах торговельно-технологічного обладнання, реєстраторах розрахункових операцій, користуватись автоматизованою системою типу R-Keeret, використовувати виробничий інвентар, інструмент, ваговимірвальні прилади; проводити розрахунки з відвідувачами, виводити звіти, програмувати реєстратори розрахункових операцій; кодувати товари	Виробниче навчання	3	
ЗПК.7	Оволодіння основами організації і техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства	Знати: класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику барів, кафе, закусточних, буфетів; характеристику ресторанів, класи ресторанів; види послуг, які надають заклади ресторанного господарства; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила та технічні заходи обслуговування клієнтів.	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	20	
		Уміти: володіти основними поняттями з класифікації та характеристики закладів ресторанного харчування; надавати послуги відвідувачам; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів	Виробниче навчання	3	
ЗПК.8	Оволодіння основами товарознавства, технології приготування закусок, страв і напоїв	Знати: класифікацію та характеристику, хімічний склад харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів; поняття про технологічний процес; асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв, закусок та напоїв; кулінарну характеристику страв та напоїв; правила та техніку подачі страв, напоїв і коктейлів, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання	Технології приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства	20	
		Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів; готувати компоненти для приготування страв; готувати страви та закуски нескладного приготування; дотримуватись правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Виробниче навчання	3	

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>	Облік, калькуляція і звітність	18	
		<p>Уміти: користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією</p>	Виробнича навчання	3	
ЗПК.10	Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням	<p>Знати: основні поняття та термінологію 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 та типів приміщення; особливості обслуговування іноземних гостей та туристів в ресторанах, кафе та барах, туристичних комплексах; особливості харчування іноземних туристів, традиції національної кухні; складання меню.</p>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	16	
		<p>Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму; складати меню на іноземній мові</p>	Виробниче навчання	3	
ЗПК.11	Оволодіння основами рекламного маркетингу і дизайну	<p>Знати: основи маркетингу і дизайну; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організацію рекламної діяльності.</p>	Рекламний маркетинг, менеджмент і дизайн	12	
		<p>Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу, організувати рекламну діяльність</p>	Виробниче навчання	3	

Навчальний модуль

МРО-4.1 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	129		
1.1	Організація й техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	73		
1.2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6		
1.3	Облік, обчислення, калькуляція та звітність	2		
1.4	Виробнича санітарія та гігієна	4		
1.5	Координація та контроль персоналу	26		
1.6	Технології приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства	14		
1.7	Торговельно-технологічне обладнання та енергозбереження	4		
2	Професійно-практична підготовка	422*		
2.1	Виробниче навчання	156		
2.2	Виробнича практика	266		
	Бюджет навчального часу	551*		

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
МРО-4.1.1	Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування	Знати: порядок підготовки торгівельної зали до обслуговування відвідувачів; загальні правила і послідовність сервірування столів; види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила полірування столового посуду та столових приборів; види меню, преїскурантів, карт вин, карт напоїв та інших видів спеціальних карт для різних типів підприємств; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами; види сервірування столів.	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	22	
		Уміти: виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахуванням виду обслуговування; полірувати посуд і столові прибори; складати серветки різними способами; виконувати сервірування столів; приймати участь у складанні меню, преїскурантів, карт вин, карт напоїв та інших видів спеціальних карт для різних типів підприємств	Виробниче навчання	42	
			Виробнича практика	70	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
МРО-4.1.2	Обслуговування клієнтів в закладах ресторанного господарства	<p>Знати: правила та технічні заходи обслуговування клієнтів; правила обслуговування клієнтів у номерах готелів; правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; правила декантації, фламбування та траншування страв; правила обслуговувати клієнтів по типу: «Кейтерінг», «Шведський стіл», «Фуршет», «Банкет-чай», «Бокал шампанського» та інших видів обслуговування; правила обслуговування учасників конференцій, фестивалів, нарад; основи психології; принципи професійної етики при обслуговуванні клієнтів</p>	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	24	
		<p>Знати: правила порядок оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками</p>	Облік, обчислення, калькуляція та звітність	2	
		<p>Знати: іноземну мову у межах розмовного мінімуму при обслуговуванні клієнтів по типу: «Кейтерінг», «Шведський стіл», «Фуршет», «Банкет-чай», «Бокал шампанського»;</p>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	
		<p>Знати: правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	Виробнича санітарія та гігієна	4	
		<p>Уміти: зустрічати клієнтів, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць; складати попередньо замовлене клієнтами меню для фуршетів, банкетів або інших заходів поза межами закладу ресторанного господарства; обслуговувати клієнтів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням; брати участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення; обслуговувати клієнтів у номерах готелів; надавати вичерпну інформацію клієнтам щодо інгредієнтів, способу приготування та куштування страв, напоїв, десертів тощо; подавати страви різними способами ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування; керувати процесом або безпосередньо займатися декантацією вина та напоїв і фламбуванням та траншуванням страв; заповнювати розрахункові чеки ручним способом та/або за допомогою реєстратора розрахункових операцій, персонального комп'ютера та проводити розрахунки із клієнтами; супроводжувати клієнтів до виходу із закладу; складати попередньо замовлене клієнтами меню для фуршетів, банкетів або інших заходів; підбирати напої до страв;</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	36	70

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		приймати заявку на замовлення столів та страв в мережі Інтернет; переглядати Інтернет-пошту; відбирати і сортувати замовлення; підтверджувати замовлення за телефоном; обслуговувати клієнтів по типу: «Кейтерінг», «Шведський стіл», «Фуршет», «Бенкет-чай», «Бокал шампанського» та інших видів обслуговування; організовувати обслуговування учасників конференцій, фестивалів, нарад; визначати кількість учасників, час приймання їжі, вартість денного раціону, порядок розрахунку; володіти правилами етикету під час обслуговування			
МРО-4.1.3	Координація та контроль роботи персоналу	Знати: основи управління персоналом;	Координація та контроль персоналу	26	
		Знати: правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій, R-keeper; правила використання та призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду	Торговельно-технологічне обладнання та енергозбереження	4	
		Знати: термін реалізації та температурний режим зберігання та відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів.	Технології приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства	4	
		Уміти: контролювати автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки клієнтів; стежити за своєчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо і керувати процесом; перевіряти вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування; стежити за чистотою столової білизни та у разі її забруднення змінювати або віддавати її до прання; керувати допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами, барменами тощо); стежити за термінами реалізації та температурним режимом зберігання кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів; встановлювати та перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, Rkeeper, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту; здійснювати контроль за їх санітарним станом; забезпечувати дотримання безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гієни персоналу	Виробниче навчання	42	
		Виробнича практика	63		

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
МРО-4.1.4	Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою	Знати: правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; правила розміщення та викладання на буфетних прилавках і барних стійках; техніку відкривання пляшок; відповідність посуду до замовлених напоїв;	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	27	
		Знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв;ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання та розподілу на порції, класифікацію, формули побудови рецептур коктейлів, загальні правила приготування змішаних напоїв, правила оформлення та подачі напоїв.	Технології приготування закусок, страв і напоїв з основами товарознавства	10	
		Уміти: готувати пакувальний матеріал; оформлювати цінники; забезпечувати дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки; упаковувати штучні та вагові товари; нарізати, зважувати, розподіляти на порції та викладати продукти та вироби на тарілки, у салатники, інший посуд; розливати молочні продукти та напої у склянки, бокали, фужери тощо; володіти технологією приготування безалкогольних напоїв, аперитивів, гарячих напоїв на основі кави, з використанням техніки «Латте-арт»	Виробниче навчання	36	
			Виробнича практика	63	

Навчальний модуль

МРО -4.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства та складання товарних звітів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	14	14	
1.1	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	6	
1.2	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	8	8	
2	Професійно-практична підготовка	147*	147*	
2.1	Виробниче навчання	42	42	
2.2	Виробнича практика	105*	105*	
	Бюджет навчального часу	161	161	

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
МРО – 4.2.1	Організація постачання закладів ресторанного господарства	Знати: порядок та правила складання заявок; правила приймання продукції за кількістю та якістю, умови і терміни зберігання продукції, вимоги щодо оформлення супровідних документів; правила складання товарних звітів; правила оформлення супровідних документів; правила роботи та виведення звітів на реєстраторах розрахункових операцій.	Організація і техніка обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	6
		Уміти: складати заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів; контролювати своєчасне їх поповнення, розміщувати їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства; оформляти забірні листи на продукцію власного виробництва; складати звіти за тиждень, зміну	Виробниче навчання	18	18
			Виробнича практика	42	42
МРО –4. 2.2	Ведення облікових операцій в закладах ресторанного господарства	Знати: порядок ведення книг обліку, розрахункових операцій, розрахункових книжок; правила ведення товарно-касових книг; документальне оформлення прихідних і розхідних касових ордерів; оформлення інвентаризаційних описів та актів, недостач і лишків	Облік, обчислення, калькуляція та звітність	8	8
		Уміти: вести облікові операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень; вести облік реалізованих товарів кожного найменування, складати	Виробниче навчання	24	24

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		товарні звіти; збирати та здавати в установленому порядку харчові залишки, тару, посуд, макулатуру; брати участь або проводити інвентаризацію товарноматеріальних цінностей; знати правила оформлення супровідних документів; правила ведення товарно-касової книги	Виробнича практика	63	63

V. Перелік компетентностей

Ключові компетентності

- ✓ Оперативність прийняття правильних рішень 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.

Загальнопрофесійні компетентності

- ✓ Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва.
- ✓ Оволодіння основами трудового законодавства.
- ✓ Оволодіння основами інформаційних технологій.
- ✓ Оволодіння основами психології, професійної етики та етикету.
- ✓ Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни.
- ✓ Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.
- ✓ Оволодіння основами організації і техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства.
- ✓ Оволодіння основами товарознавства, технології приготування закусок, страв і напоїв.
- ✓ Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності.
- ✓ Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням.
- ✓ Оволодіння основами рекламного маркетингу і дизайну.

Професійно-теоретичні компетентності

- ✓ асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв;
- ✓ кулінарна характеристика страв і напоїв;
- ✓ правила та технічні заходи обслуговування клієнтів;
- ✓ основи управління персоналом;
- ✓ форми складання серветок;
- ✓ правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами;
- ✓ ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання, декантації, фламбування та розподілу на порції, правила розміщення та викладання на буфетних прилавках і барних стійках;
- ✓ види меню, винних карток, порядок запису страв і напоїв у меню;
- ✓ правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури;
- ✓ відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв;
- ✓ порядок оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками; види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- ✓ правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного устаткування, електронно-касового апарата;
- ✓ правила використання та призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; термін реалізації та температурний режим зберігання та відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів;
- ✓ терміни перевірки вагів, клеймування гир;
- ✓ правила складання товарних звітів;
- ✓ правила роботи закладів ресторанного господарства;
- ✓ правила роздрібно́ї торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- ✓ основи психології; принципи професійної етики;
- ✓ іноземну мову у межах розмовного мінімуму;
- ✓ правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Професійно-практичні компетентності

- ✓ обслуговування клієнтів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням;
- ✓ участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення;
- ✓ отримання посуду, приборів, столової білизни, полірування посуду і столових приборів;
- ✓ складання серветок різними способами;
- ✓ здійснення попереднього сервірування столів;
- ✓ зустріч клієнтів, супровід їх до вільних або попередньо замовлених місць;
- ✓ обслуговування клієнтів у номерах готелів;
- ✓ надання вичерпної інформації клієнтам щодо інгредієнтів, способу приготування та куштування страв, напоїв, десертів;
- ✓ контроль за автоматизованою системою виклику персоналу до кабінки клієнтів;
- ✓ відстеження за своєчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо, керування процесом або безпосередньо подання їх клієнтам різними способами ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування;
- ✓ перевірка виходу порцій за допомогою вимірювального устаткування;
- ✓ керування процесом або безпосередня участь у декантації вин та напоїв і фламбуванні страв;
- ✓ заповнювання розрахункових чеків ручним способом та/або за допомогою електронного касового апарата, персонального комп'ютера та проведення розрахунків із клієнтами;
- ✓ ведення облікової операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень;
- ✓ супровід клієнтів до виходу із закладу;
- ✓ відстеження чистоти столової білизни та у разі її забруднення зміна або віддача її до прання.
- ✓ складання заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, контроль за своєчасним їх поповнення, розміщення їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства, стеження за термінами реалізації та температурним режимом їх зберігання, упаковка штучних та вагових товарів;
- ✓ нарізання, зважування, розподіл на порції та виклад продуктів та виробів на тарілки, у салатники, інший посуд, розлив молочних продуктів та напоїв у склянки, бокали, фужери тощо;
- ✓ встановлення та перевірка справності ваговимірювальних приладів, електронно-касових апаратів, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, підготовка пакувального матеріалу,

- оформлення цінників;
- ✓ збір та здача в установленому порядку харчових залишків, тари, посуду, макулатури;
- ✓ забезпечення дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки;
- ✓ ведення обліку реалізованих товарів кожного найменування, складання товарних звітів;
- ✓ участь або проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей;
- ✓ складання попереднього замовлення клієнтами меню для фуршетів, бенкетів або інших заходів поза межами закладу ресторанного господарства;
- ✓ керівництво допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами, барменами тощо).

VI. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти

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

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і кваліфікаційний іспит

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