

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів виробничого
навчання «Сфери послуг»
Протокол №10 від 15.06..2020

ПОГОДЖЕНО
Голова правління
КВКП «ФАГ»



СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ЧВКУ КНТЕУ
Протокол № 11 від 30.06.2020
освітньо-професійна програма введена в дію
01.09.2020 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор М.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 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 840 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 3 розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – офіціант

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – офіціант 3 розряду

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

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					
					ЗПБ		ОФ 3.1		ОФ 3.2	
					усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка	70			70		-	-	-	-
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	10			10		-	-	-	-
1.2	Основи трудового законодавства	10			10		-	-	-	-
1.3	Основи інформаційних технологій	10			10		-	-	-	-
1.4	Основи енергозбереження та раціональної роботи обладнання	10			10		-	-	-	-
1.5	Основи охорони праці	30			30		-	-	-	-
2	Професійно-теоретична підготовка	175		26	42	4	77	17	56	5
2.1	Основи професійної етики та менеджменту	12			6		2		4	
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	81		16	4		37	11	40	5
2.3	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	14		2	10	2	4			
2.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	16		2	10	2			6	
2.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24			8		10		6	
2.6	Гігієна і санітарія виробництва	8			4		4			
2.7	Технологічне обладнання	20		6			20	6		
3	Професійно-практична підготовка	588					350		238	
3.1	Виробниче навчання	228					144		84	
3.2	Виробнича практика	360					206		154	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7								
5	Консультації	14								
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7								
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	840			112		427		294	

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: *Офіціант*

Рівень кваліфікації: офіціант 3-го розряду

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка	70	0	
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	10	0	
1.2	Основи трудового законодавства	10	0	
1.3	Основи інформаційних технологій	10	0	
1.4	Основи енергозбереження та раціональної роботи обладнання	10	0	
1.5	Основи охорони праці	30	0	
2	Професійно-теоретична підготовка	42	22	4
2.1	Основи професійної етики та менеджменту	6	0	
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	4	4	
2.3	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	10	0	2
2.4	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	10	0	2
2.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	8	
2.6	Гігієна і санітарія виробництва	4	0	
3	Професійно-практична підготовка	0	0	
3.1	Виробниче навчання			
3.2	Виробнича практика			
	Бюджет навчального часу	112	22	

Загальнопрофесійний базовий блок

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки та 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 та підприємництва	10	0
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	10	0
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 RKeer; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольних-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення	Основи інформаційних технологій	10	0
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 менеджменту	4	0

ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<p>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.</p> <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</p>	Основи охорони праці	30	0
			Основи санітарії та гігієни	4	0
ЗПК-6	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>	Основи енергозбереження та раціональної роботи обладнання	10	0
ЗПК-7	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	<p>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.</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	4	4

ЗПК-8	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<p>Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристики харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів.</p> <p>Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів</p>	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	5	0
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>	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	10	0
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>	Основи іноземної мови за професійним спрямуванням	8	8
ЗПК-11	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	<p>Знати: основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності.</p> <p>Уміти: володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організувати рекламну діяльність</p>	Основи професійної етики та менеджменту	2	2
ЗПК-12	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	<p>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.</p> <p>Уміти: працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії</p>	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	5	0

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 примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	77	73	17
1.1	Технологічне обладнання	20	20	6
1.2	Організація обслуговування в ресторанах	37	37	11
1.3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	10	10	
1.4	Гігієна і санітарія виробництва	4	4	
1.5	Основи професійної етики і менеджменту	2	2	
1.6	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	4	0	
2	Професійно-практична підготовка	350*	350*	
2.1	Виробниче навчання	144	144	
2.2	Виробнича практика	206*	206*	
	Бюджет навчального часу	427	427	

* 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 -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.	Організація обслуговування в ресторанах	6	6
			Гігієна і санітарія виробництва	4	4
		Знати: іноземну мову в межах розмовного мінімуму.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	10	10

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		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	30	30
			Виробнича практика	36	36
ОФ -3.1.2	Вивчення обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	Знати: сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;	Технологічне обладнання	20	20
		Знати: 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	6	6
		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	Виробниче навчання	30	30
			Виробнича практика	36	36
ОФ -3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	Знати: види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами	Організація обслуговування в ресторанах	6	6
		Знати: кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами	Товарознавство харчових продуктів і кулінарна характеристика страв	4	4
		Уміти: враховувати відповідність асортименту вино-горілчаных виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими	Виробниче навчання	30	30

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	Виробнича практика	36	36
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.	Організація обслуговування в ресторанах	4	4
		Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни	Виробниче навчання	24	24
			Виробнича практика	49	49
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.	Організація обслуговування в ресторанах	15	15
			Основи професійної етики і менеджменту	2	2
		Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	Виробниче навчання	30	30
			Виробнича практика	49	49

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М.Корбут

Навчальний модуль

ОФ-3.2.Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПП
1.	Професійно-теоретична підготовка	56	52	5
1.1	Професійна етика та менеджмент	4	4	
1.2	Організація обслуговування в ресторанах	40	40	5
1.3	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	6	6	
1.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	6	
2	Професійно-практична підготовка	238*	238*	
2.1	Виробниче навчання	84	84	
2.2	Виробнича практика	154*	154*	
3	Кваліфікаційна атестація	7	7	
	Бюджет навчального часу	294	290	

* 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 –3.2.1	Організація процесу обслуговування	Знати: види банкетів і особливості їх організації;організацію обслуговування свят, сімейних обідів,конференцій тощо.	Організація обслуговування в ресторанах	18	18
		Знати: основи психології;принципи професійної етики;	Професійна етика та менеджмент	2	2
		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	Виробниче навчання	18	18
			Виробнича практика	35	35
ОФ – 3.2.2	Приєм і оформлення замовлення	Знати: назви страв, напоїв в оригіналі.	Організація обслуговування в ресторанах	5	3

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: назви страв, напоїв в оригіналі.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	6
		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	18	18
			Виробнича практика	35	35
ОФ –3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	Знати: правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів	Організація обслуговування в ресторанах	6	5
		Знати: правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.	Професійна етика та менеджмент	2	2
		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	18	18
			Виробнича практика	35	35
ОФ –3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	Знати: порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години.	Організація обслуговування в ресторанах	6	6
		Знати: порядок оформлення рахунків	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	6	6
		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	18	18
			Виробнича практика	35	35

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
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	5	5
		Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів	Виробниче навчання	12	12
			Виробнича практика	14	14

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.

Загальнопрофесійні компетентності

- ✓ Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва.
- ✓ Оволодіння основами трудового законодавства.
- ✓ Оволодіння основами інформаційних технологій.
- ✓ Оволодіння основами професійної етики.
- ✓ 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 обслуговування в ресторанах.
- ✓ Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів.
- ✓ Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності.
- ✓ Оволодіння основними термінами іноземної мови.
- ✓ Оволодіння основами маркетингу та менеджменту.
- ✓ Оволодіння основами кулінарної характеристики страв.

Професійно-теоретичні компетентності

- ✓ асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв;

- ✓ кулінарну характеристику страв і напоїв;
- ✓ правила і технічні прийоми обслуговування споживачів;
- ✓ форми складання серветок;
- ✓ правила оформлення столу квітами;
- ✓ види меню, порядок запису страв і напоїв у меню;
- ✓ правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідність асортименту винно-горілчаних виробів характеру страв;
- ✓ порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі кредитними картками;
- ✓ види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- ✓ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- ✓ правила роботи підприємств громадського харчування;
- ✓ санітарні правила для підприємств громадського харчування;
- ✓ правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- ✓ основи психології;
- ✓ принципи професійної етики;
- ✓ іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
- ✓ правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Професійно-практичні компетентності

- ✓ організація робочого місця;
- ✓ робота з технологічною документацією;
- ✓ розрахунок сировини;
- ✓ використання устаткуванням та інвентарю;
- ✓ вирішення проблемних ситуацій;
- ✓ дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці;
- ✓ підготовка залу до обслуговування споживачів;
- ✓ отримання посуду, приборів, столової білизни.

- ✓ полірування посуду, приборів;
- ✓ складання серветок різними способами;
- ✓ здійснення попередньої сервіровки столів;
- ✓ приймання замовлення від споживачів;
- ✓ отримання страв в роздавальні та в буфеті;
- ✓ подача страви і напої;
- ✓ обслуговування неофіційних банкетів;
- ✓ оформлення рахунків і розрахунків за ними зі споживачами;
- ✓ прибирання використаного посуду, приборів;
- ✓ Заміна столової білизни.

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.